



Nombre del Conquistador \_\_\_\_\_

## Alimentos congelados

---

1. Definir los siguientes términos:

Escaldado \_\_\_\_\_

Congelación rápida \_\_\_\_\_

Quemaduras por congelación \_\_\_\_\_

2. ¿Qué tipo de contenedores se puede utilizar para congelar los alimentos?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. ¿Cuáles son las cosas esenciales que deben considerarse al seleccionar las verduras o las frutas para congelar?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. ¿Cómo descongelar verduras congeladas para la mesa?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

¿Cómo descongelar las frutas congeladas para la mesa?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Congelar dos hortalizas (maíz y otro de su elección), luego prepare y sirva como ejemplo.

Hortaliza No. 1 \_\_\_\_\_

Hortaliza No. 2 \_\_\_\_\_

6. Congelar de manera rápida un vegetal para luego servirlo de manera fácil.

Vegetal \_\_\_\_\_

7. ¿Por qué no se debe poner sal en las hortalizas que se van a congelar?

---

---

8. Congelar algunos duraznos en sirope y también algunos en jugo de naranja o de piña.

¿Cuál es la razón para el uso de ácido ascórbico en el sirope y no en el jugo de frutas?

---

---

¿Por qué es el ácido ascórbico utilizado en la congelación de duraznos?

---

---

9. Congelar un tipo de bayas (fresas, frambuesas, etc.) sin adición de endulzantes.

Bayas \_\_\_\_\_

10. Hacer una especie de mermelada congelada.

Mermelada congelada \_\_\_\_\_