

Congelar II

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:53

Actualizado: 30/04/2018 20:06

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/congelar-ii.pdf>

CONGELAR

El hombre ha desarrollado desde tiempos prehistóricos distintos sistemas para conservar los alimentos. Primero usó ceniza, miel y sal para evitar el deterioro de las bayas y raíces. Más tarde aprendió a utilizar la nieve y el frío del interior de las cavernas, así como la desecación y el ahumado, que le permitían guardar los alimentos para consumirlos en épocas de escasez. En la Edad Media se perfeccionó la técnica de la salazón, pero fue a comienzos del siglo XIX cuando Nicolás Appert desarrolló su método de conservación: la esterilización, que sigue vigente por su eficacia.

Tipos y Variedades

Alcohol

Se utiliza casi exclusivamente para frutas, que se sumergen en aguardiente blanco de graduación no superior a los 45 °C. En concentraciones superiores de alcohol, la fruta se arruga y comunica su sabor al líquido en el que está sumergida.

Desecación

Elimina el agua de los tejidos para evitar la fermentación y la putrefacción.



Se utiliza con las frutas, los frutos secos, las setas, las legumbres y las hierbas aromáticas.