

Conservas

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:53

Actualizado: 30/04/2018 20:05

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/conservas.pdf>

CONSERVAS

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.



Encurtido

Las frutas y verduras se sumergen en un medio ácido, generalmente vinagre de alcohol o de vino, para su conservación.

La concentración del vinagre no debe ser inferior a 6° ó 7°.

Cocción con Azúcar

Protege y conserva las frutas. Es la base de mermeladas, confituras, dulce de frutas y frutas en almíbar.

