

# 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.

