



Nombre: _____ Curso: _____

LA MELCOCHA

Es el dulce tacneño más antiguo que tenemos y más aceptado en los hogares

Ingredientes

- Caña de azúcar
- Coco
- Maní
- Nuez

Preparación:

- La caña debe tener dos años de crecida, se corta y se extrae el jugo, que se convierte en miel y se reserva en depósitos.
- La miel se hierve y cuando está a punto de melcocha se vierte en los batanes de piedra lisa.
- Luego se espera que se enfríe y se echa el coco, nueces, maní, pero con medida.
- El gran secreto para realizar melcocha con éxito es el amasado.
- El producto no tiene que estar muy caliente, que no se nos quemen las manos, pero tampoco muy frío, sino en punto justo para que pueda ser manipulado cómodamente, estirándolo y doblándolo, para incorporarle aire y que quede de una textura semiblanda y esponjosa.

- Selecciona marcando el óvalo que contenga los ingredientes que se utilizan para elaborar LA MELCOCHA.





AHORA A RESPONDER LAS SIGUIENTES PREGUNTAS DEL TEXTO MARCANDO LA RESPUESTA CORRECTA.

- 1) El secreto para preparar la melcocha
 - a) Miel
 - b) Amasado
 - c) Alta temperatura
 - d) La caña de azúcar

- 2) El ingrediente más importante para preparar melcocha es:
 - a) La alta temperatura
 - b) La caña de azúcar
 - c) El maní
 - d) El amasado

- 3) Para que la textura de la melcocha sea semiblanda y esponjosa se debe (...) la masa
 - a) Estirar y doblar
 - b) Reservar
 - c) Echar coco
 - d) Hacer crecer dos días

- 4) La melcocha es un(a) (...) típica de Tacna
 - a) Postre
 - b) Golosina
 - c) Alfajor
 - d) Pastel

- 5) Las melcochas para que sean suaves y deliciosas se preparan con
 - a) Moldes especiales
 - b) Máquinas exclusivas
 - c) Manos templadas
 - d) Envases exclusivos