

Tipos de conservación II

Enumera los tipos de conservación.

Mantener a menos de 4°C

Se cocinan con gran cantidad de azúcar

Se calienta a más de 120°

Se agrega sal

Se quita el agua por corrientes de aire caliente

Se agrega vinagre, limón o conservantes

Mantener a menos de -18° C

Se expone los alimentos al humo

Se quita el agua secándolo al sol

Se calienta a 72° C y luego se enfría

Se empaquetan y se les quita el aire

