

Proceso de elaboración de la crema y la manteca

Procesos parecidos, productos distintos

ACTIVIDADES

1) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Por qué ponemos la leche en una máquina que la hace girar muy rápido?
A) Para separar los ingredientes sólidos de los líquidos
B) Para calentarla
C) Para mezclarla bien

2) VERDADERO O FALSO

- Una vez que ya tenemos la crema de leche, se envía a pasteurizar.
A) Verdadero
B) Falso
- Para hacer la manteca, primero hay que formar la crema.
A) Verdadero
B) Falso
- Para hacer la manteca necesitamos queso.
A) Verdadero
B) Falso
- Solo existe un tipo de crema de leche.
A) Verdadero
B) Falso

Proceso de elaboración de la crema y la manteca

Procesos parecidos, productos distintos

3) MARCÁ LA/S CORRECTA/S

Marcá con un círculo las comidas o ingredientes que queden perfectos con crema.



¿A qué otra comida le agregás crema?
