Taller Elaboración de derivados lácteos concentrados

Nombres: Sandra Rivas

Número de ficha: 2552706

1. Seleccione la respuesta correcta.Cuando se habla de leches evaporadas de la siguiente lista cual no pertenece a este grupo
   a. Arequipe
   b. Yogurt
   c. Panelitas
   d. Leche condensada
   e. Ninguna de las anteriores
   f. Todas las anteriores.

2. Selecciones si es falso o verdadero. Una de las funciones del bicarbonato en la preparación de arequipe es neutralizar la leche.
   a. Verdadero (x)
   b. Falso ( )

3. Selecciones si es falso o verdadero. El motivo por el cual el arroz para preparar manjar blanco se deja en remojo una noche antes es para que este se ablande y porder hacer una mejor extracción del almidón.
   a. Verdadero ( )
   b. Falso ( )

4. Seleccione la respuesta correcta. Cuando se habla de pasteurización de la leche hay dos tipos de pasteurización una es pasteurización rápida cuya temperatura es de 81°C por 15 segundos y la pasteurización lenta maneja una temperatura de
   a. 60 ° centígrados por 30 minutos
   b. 60 ° Centígrados por 60 minutos
   c. Todas las anteriores
   d. Ninguna de las anteriores.