

# PROGRAMA DEL CURSO DE MERMELADAS

## Mermeladas y Conservas

¿Qué alimentos podemos conservar?

Consejos importantes para elaborar las conservas.

Aspectos que hay que tener en cuenta:

- Azúcar y otros edulcorantes
- La pectina
- La acidez

Tipos de conserva:

- Mermeladas
- Confituras
- Jaleas
- Chutneys

La esterilización

Problemas que podemos encontrarnos y soluciones.

Recetas