Dulce de Zorrillo

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿De dónde es originario el Dulce de Zorrillo?

RESPUESTA

Es originario de Tabasco, México.

PREGUNTA

¿Por qué se llama leche 'azorrillada'?

RESPUESTA

El nombre proviene del proceso de fermentación que experimenta la leche cortada.

PREGUNTA

¿Qué ingrediente se utiliza para cortar la leche intencionalmente?

RESPUESTA

Se utiliza jugo de limón para cortar la leche intencionalmente.

PREGUNTA

¿Qué ingredientes se necesitan para preparar el Dulce de Zorrillo?

RESPUESTA

Leche, limón, azúcar morena, piloncillo y canela.

PREGUNTA

¿Cómo se cocinaba tradicionalmente el Dulce de Zorrillo?

RESPUESTA

Se cocinaba en un cazo o cacerola de cobre.

PREGUNTA

¿Qué se debe hacer con la mezcla mientras se cocina?

RESPUESTA

Se debe remover constantemente hasta que espese y se formen grumos.

PREGUNTA

¿Qué aspecto tiene el Dulce de Zorrillo una vez preparado?

RESPUESTA

Tiene una textura grumosa y un color dorado.

PREGUNTA

¿Qué se hace con el Dulce de Zorrillo después de cocinarlo?

RESPUESTA

Se deja enfriar antes de consumirse.

PREGUNTA

¿Qué función tenían los ingredientes en los ranchos al preparar este dulce?

RESPUESTA

Se aprovechaba la leche cortada para evitar desperdiciarla.

Resumen: El Dulce de Zorrillo: Tradición Tabasqueña y Aprovechamiento de Ingredientes

Nivel: secundaria

- El Dulce de Zorrillo es un postre tradicional de Tabasco, México, que aprovecha la leche cortada en los ranchos.
- Su nombre proviene de la leche 'azorrillada', que hace referencia al proceso de fermentación natural o inducido con limón.
- Los ingredientes principales son leche, limón, azúcar morena, piloncillo y canela, que se cocinan a fuego bajo hasta obtener una textura grumosa.
- Originalmente se preparaba en cacerolas de cobre, destacando su método artesanal y su sabor único.
- El diseño visual del contenido incluye elementos decorativos en tonos pastel y fotografías que resaltan la textura y el color del postre.

Mapa Conceptual

Dulce de Zorrillo

Descripción

Postre tradicional de Tabasco, México | Aprovechamiento de leche cortada en ranchos | Textura grumosa y color dorado | Diseño visual atractivo con fondo blanco y tonos pastel

Origen

- Leche azorrillada (fermentación)
- Evitar desperdicio de leche cortada
- Preparación inicial en cazo de cobre

Ingredientes

- Leche
- Limón
- Azúcar morena
- Piloncillo
- Canela

Preparación

- Provocar corte de leche con limón
- Agregar azúcar morena, piloncillo y canela
- Cocinar a fuego bajo removiendo constantemente
- Esperar a que espese y se formen grumos
- Dejar enfriar antes de consumir

Visualización

- Fotografía de cuchara con el postre
- Fotografía de recipiente lleno del dulce
- Elementos decorativos: estrella y líneas curvas