Chile Jalapeño

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿Cómo es el tamaño y color del chile jalapeño?

RESPUESTA

Es un chile de tamaño mediano y color verde oscuro que puede tornarse rojo al madurar.

PREGUNTA

¿Qué características tiene la pulpa del chile jalapeño?

RESPUESTA

Tiene una pulpa gruesa y un sabor fresco, ligeramente herbáceo.

PREGUNTA

¿Cuál es el nivel de picor del chile jalapeño?

RESPUESTA

Su picor es medio.

PREGUNTA

¿En qué formas se puede consumir el chile jalapeño?

RESPUESTA

Se utiliza fresco o en escabeche.

PREGUNTA

Menciona algunos platillos en los que se utiliza el chile jalapeño.

RESPUESTA

Se usa en salsas, tacos, carnes asadas y mariscos.

PREGUNTA

¿Qué se obtiene al ahumar el chile jalapeño?

RESPUESTA

Se obtiene chipotle.

PREGUNTA

¿Qué elementos decorativos aparecen en el diseño de la imagen del chile jalapeño?

RESPUESTA

Un marco verde oscuro con flores y hojas de colores rojo, blanco y verde en las esquinas.

PREGUNTA

¿Qué logotipo aparece en la parte inferior derecha de la imagen?

RESPUESTA

Un logotipo con el texto 'Formación @prende'.

Resumen: Características y Usos del Chile Jalapeño

Nivel: secundaria

- El chile jalapeño es de tamaño mediano, con un color verde oscuro que puede volverse rojo al madurar.
- Tiene una pulpa gruesa, un sabor fresco y herbáceo, y un nivel de picor medio.
- Se utiliza fresco o en escabeche, y es común en salsas, tacos, carnes asadas y mariscos.
- Cuando se ahúma, el chile jalapeño se transforma en chipotle, un ingrediente muy popular.

Mapa Conceptual

Chile Jalapeño

Descripción

Tamaño mediano | Color verde oscuro (rojo al madurar) | Pulpa gruesa | Sabor fresco y herbáceo

Nivel de picor

Picor medio

Usos culinarios

Fresco o en escabeche | Salsas | Tacos | Carnes asadas | Mariscos | Ahumado para obtener chipotle

Diseño decorativo

Marco rectangular verde oscuro | Flores y hojas rojas, blancas y verdes | Recuadro beige con texto informativo | Ilustración de un chile verde | Logotipo 'Formación @prende'