

KENDING KAMIAS (*Averrhoa bilimbi* L.)

NA MAY TSOKOLATE

LAYUNIN NG PAG-AARAL:

Para gumawa ng kending kamias na may tsokolate na ginagamitan ng dalawang klaseng at ibat-ibang antas ng asukal.

KAHALAGAHAN:

1. Pandagdag sa pangkabuhayan.
2. Kapalit sa mamahaling prutas na may tsokolate.
3. Pamparami ng bibili dahil sa antas na produkto.

METODOLOHIYA:

Mga sangkap:

Kamias, asukal, potassium sorbate, glucose, asin and tsokolate.

PAMAMARAAN:

- A – Pangunahing sangkap + 100% puting asukal
- B – Pangunahing sangkap + 50% puting asukal at 50% pulang asukal
- C – Pangunahing sangkap + 35% puting asukal at 65% pulang asukal
- D – Pangunahing sangkap + 100% pulang asukal

PROSESO:



RESULTA:

- Pagsusuri:
 - Pamamaraan D - pinakagusto
- Kontribusyon sa Nutrisyon:

Sustansya

Energy (Kcal)
Total Carbohydrate (g)
Total Fat (g)
Total Protein (g)
Dietary Fiber (g)

- Halaga kada 100 gramo
-20 Pesos/Pack

