

TRIVIA DE CHILES



¿De qué color son la mayoría de los pimientos antes de que maduren completamente?

- A. Verde
- B. Blanco
- C. Amarillo
- D. Morado

RESPUESTA: A.

Este proyecto fue parcialmente financiado con fondos de subvención del Departamento de Agricultura de EE. UU. Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.

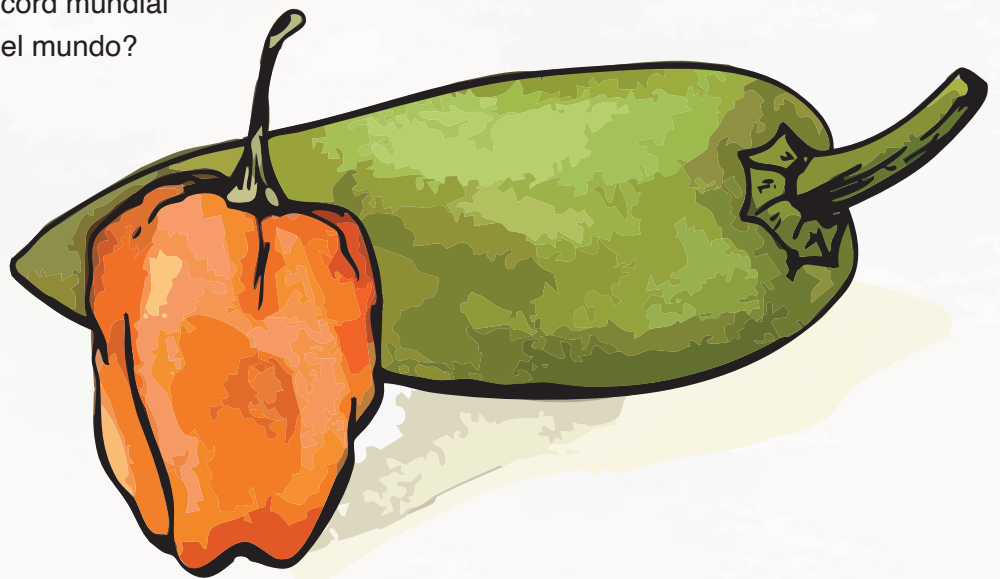
Farm to School
NEBRASKA



TRIVIA DE CHILES

¿Cuál variedad de chile tiene el récord mundial Guinness por ser el más picante del mundo?

- A. Chile Fantasma
- B. Carolina Reaper
- C. Scotch Bonnet
- D. Chile Habanero



Farm to School
NEBRASKA



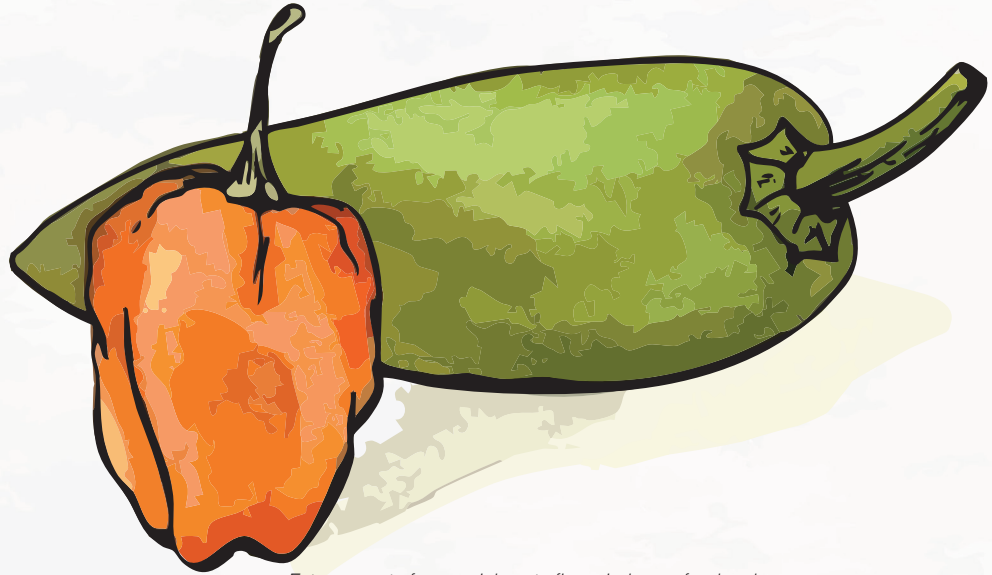
Este proyecto fue parcialmente financiado con fondos de subvención del Departamento de Agricultura de EE. UU. Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.

RESPUESTA: B.

TRIVIA DE CHILES

¿Qué chile picante se utiliza comúnmente en la cocina Mexicana y a menudo se ahuma para hacer chipotle?

- A. Scotch Bonnet
- B. Serrano
- C. Habanero
- D. Jalapeño



TRIVIA DE CHILES

Para reducir el picante de un chile durante la preparación, quita las semillas y las membranas internas, que contienen la mayor parte del compuesto llamado _____ que le da picor a los chiles.

- A. Clorofila
- B. Glucosa
- C. Capsaicina
- D. Ácido cítrico

