

Unidad No 5

Queso de Cabeza

UNIDAD No. 5

QUESO DE CABEZA

OBJETIVO: Al terminar la presente Unidad, el Trabajador-alumno estará capacitado para la elaboración de queso de cabeza, teniendo como base la cabeza del cerdo.

Materia Prima: Se utiliza las cabeza de cerdos que no sean excesivamente gordos o viejos debido a que en el primer caso el producto final resultará demasiado grasoso y en el segundo resultará demasiado duro y por consiguiente de calidad inferior.

Además de las cabezas se puede utilizar pieles, patas y cola de cerdo, hocico de res, recortes de jamón.

Proceso: Tanto las cabezas como las patas, cola y piel deben ser depiladas perfectamente utilizando para este fin un cuchillo bien afilado y agua hirviendo.

Una vez separada la cabeza del cuerpo del cerdo lo cual se realizará el día del sacrificio, se procederá a eliminar la lengua, después de esto y sirviéndose de una sierra manual se procederá a partir la cabeza en forma longitudinal (de la frente hasta el hocico).

Se elimina el cerebro, se limpia la cabeza de las esquirlas de hueso, se lava perfectamente

- Si se tiene una salmuera que esté en buenas condiciones (la que sirvió o sirve para jamones) se aprovecha para sumergir las mitades de cabeza, las patas y la cola. Esto permite que la carne quede de un color rojo intenso el que permanecerá hasta el mismo producto final.

Hay que recordar que la salmuera es utilizada en forma extra y debido a los costos no se puede preparar una salmuera estrictamente para queso de cabeza. Al igual que en la preparación de jamones, puede inyectarse salmuera en las partes carnosas de la cabeza.

Cocción:- Las cabezas, patas, cola, piel, carnes, se cocinan casi a punto (entendiéndose por "a punto" que la uña del dedo penetre fácilmente). Se separa dos litros de caldo por cabeza cocida.

Deshuesado: Una vez se ha comprobado la cocción y estando las piezas aún calientes, se procede a deshuesarlas.

Se eliminan los huesos, cartílagos, partes oscuras (hocicos), ojos y aquellas partes que eventualmente podrían darle mala presentación al producto.

Picar: La carne debe ser separada de la piel y grasa, luego se cortan en cubos regulares teniendo la precaución de que la carne sea cortada en cubos de más o menos 1/2 cm. aproximadamente.

Elaboración del Producto: Los cubos así formados se mezclan y se pesan. En el caldo previamente separado se echan los cubos (carne más grasa) y se someten a ebullición para agrandarlos un poco más, igualmente se condimenta con:

- Pimienta 3 gramos por kilo
- Cominos 1 gramo por kilo
- Ajo 1/2 gramo por kilo
- Corregir el sabor, en lo que a sal se refiere.
- Agregar una o dos cucharadas de vinagre.

- En otro recipiente y utilizando agua caliente se disuelve gelatina neutra (60 grs) y se agrega al producto con el fin de darle más liga, mejor presentación y por consiguiente mejor calidad al producto final.

- Estando aún caliente se procede a llenar los cubos junto con las cantidades convenientes de caldo en intestinos artificiales transparentes y con diámetros que puedan ir de 90 mm. a 120 mm.

- Los cubos deben revolverse continuamente para evitar que las partículas de grasa se sitúen en una misma región lo que dará como resultado mala calidad del producto.

- Se amarra fuertemente el extremo del intestino

- Se lleva el queso de cabeza, así elaborado, a un lugar limpio, sombreado y ventilado y se prensa colocando sobre éste una tabla y como

prensa una piedra de un peso conveniente, se deja 12 horas aproximadamente.

Conservación: Se conserva durante más tiempo el producto si es llevado a refrigeración.

Costo de Producción: En base a registro de pesos de materia, insumos, mano de obra del producto terminado, lo cual permitirá dar una idea de la rentabilidad.