

# **Unidad No 6**

**Chuleta Cocida**



## UNIDAD No.6

CHULETA COCIDA

**OBJETIVO:** Al terminar la Unidad presente el Trabajador-alumno, estará en capacidad de elaborar chuleta a partir de lomo de cerdo.

**Materia Prima:** La Chuleta se elabora con lomo de cerdo ya sea limpio (sin hueso) o con hueso (espinazo) y partes de costilla).

Es importante sacar bien el lomo en tal forma que quede redondeado, libre de piel y de grasa.

Cuando se trabaja con hueso se debe cortar por el centro de la columna vertebral de manera que queden los lomos con igual cantidad de hueso central (espinazo).

Se corta además una porción de costillas de tamaño igual al lomo.

Se procede a eliminar la médula espinal y a limpiar el lomo (piel-grasa). Se recomienda dejar la materia prima en un lugar frío y ventilado para que elimine la mayor parte de sangre y otros líquidos sanguinolentos. La tocineta se elabora de animales jóvenes no muy gordos por el exceso de grasa.

PROCESO

**Salmuera:** Se prepara una salmuera líquida de 14° Baumé de la misma que se utiliza para la elaboración de jamón, la cantidad depende del tamaño de la chuleta. No obstante se debe tener precaución



que la chuleta quede cubierta por la salmuera.

El 10% de esa salmuera y por medio de una jeringa de tipo veterinario, o con un inyector de jamones se inyecta la chuleta hasta que quede saturada.

En el resto de la salmuera (90%) se coloca la chuleta de tal forma que quede cubierta por la misma.

Tiempo de Curación: Al igual que en el jamón prensado, el tiempo de estadía de la chuleta en la salmuera depende de la aplicación o no del nitrito de sodio. En caso de que en la preparación de la salmuera se haya adicionado Nitrito, se dejará por espacio de tres días, en caso contrario o sea cuando solo se haya utilizado sal de Nitro, el tiempo se prolongará hasta una semana.

Cocción: Terminado el tiempo de curación en salmuera se saca la chuleta, se lava un poco y se lleva a cocción.

La temperatura del agua debe ser de  $75^{\circ}\text{C}$  a  $80^{\circ}\text{C}$ : permanentemente desde su iniciación (usar termómetro).

El tiempo está dado por el grosor del lomo. Como base se toma el tiempo a razón de un minuto por cada milímetro de diámetro.



Enfriar: Luego de cocinar la chuleta es llevada a un recipiente conteniendo agua fría donde permanece por espacio de 10 minutos.

Conservación: El producto se lleva a un sitio frío, mejor si se mete a refrigeración donde la conservación se puede prolongar por más tiempo.

Determinar Costos: En base a los gastos realizados