

# **Unidad No 10**

**Salchichón**

## UNIDAD No. 10

## SALCHICIÓN

**OBJETIVO:** Al terminar la presente Unidad los Trabajadores-alumnos estarán en capacidad de elaborar salchichones a base de carne de vacuno y porcino y grasa de porcino.

**Materia prima:** Se trabaja con carne de vacuno de primera calidad, igualmente la carne de porcino será de primera, la grasa de cerdo se selecciona de aquella más dura.

Las carnes de vacuno y porcino deben estar suficientemente creadas y libres de sangre. De preferencia se utiliza carne de cerdos no muy jóvenes.

**Tipos:** Existen fundamentalmente dos tipos de salchichones: crudos y cocidos. En esta oportunidad se tratará lo concerniente a salchichón cocido por ser más complejo el trabajo.

PROCESO

Picar: Las carnes de vacuno, porcino, se deben picar en cubos de tamaño mediano (3 cm. de lado) y se mezclan.

Presalar - pesar la pasta y en base al peso se adiciona:

- Sal común                    20 grs. por kilo.
- Sal de Nitro                1 gr. por kilo.

Se mezcla convenientemente y se lleva a un lugar sombreado, frío y ventilado. El recipiente puede ser de plástico, madera, cemento o acero inoxidable.

La masa se apelmasa para evitar que en ella queden cámaras de aire.

Permanecerá hasta el día siguiente incluso por más tiempo.

Con lo anterior se busca que la carne obtenga un color rojo intenso.

Moler: Las carnes se pasan al molino y se mezclan en placa de 3 mm.

En cuanto a una parte de grasa se pica en cubos pequeños (1/2 cm. de lado) y se cocina (la cantidad va de acuerdo a la fórmula) llevar a la cutter las carnes molidas y el resto de grasa se lleva a la cutter donde se da varias pasadas hasta que quede una masa fina.

En esta misma máquina se adiciona el fosfato, luego los nitritos y nitratos faltantes, más tarde los condimentos según la fórmula elegida.

En todo momento debe evitarse el calentamiento de la pasta para lo cual se debe adicionar cantidades adecuadas de hielo triturado (puede reemplazarse con agua fría).

En caso de carecer de Cutter el trabajo puede ser efectuado por el molino utilizando la placa de orificios más finos (2 mm.).

No obstante la pasta no queda tan fina y el riesgo de calentamiento de la misma es mayor.

El problema que se presenta al calentarse la pasta es de que las partículas de carne no se ligan fácilmente dando como resultado un producto como si se tratara de carne de pescado rallado, el cual se desmorona con facilidad y dificultará el corte.

Mezclar: La pasta molida se mezcla muy bien con los cubos de grasa cocidos previamente.

Se deja reposar un rato para obtener la penetración tanto del colorante como de los condimentos.

Embutir: Por medio de la embutidora se llena la pasta en intestinos artificiales de 60/35 mm. de diámetro. Los salchichones deben quedar de una consistencia dura. Evitar en todo momento la formación de cámaras de aire en el producto puesto que éste empezará a descomponerse rápidamente, y será el sitio donde se localice buena cantidad de líquidos durante la cocción, todo lo que conllevará la baja en la calidad.

Atar: Se amarra el producto en forma individual.  
El tamaño varía desde 20 cm. a 50 cm.



Cocinar: Elaborados los salchichones se llevan a cocción en recipientes que contengan agua a temperatura de  $75^{\circ}\text{C}$ . a  $80^{\circ}\text{C}$ . El tiempo de cocción varía de acuerdo al diámetro del intestino. La medida del tiempo se toma a razón de un minuto por cada mm. de diámetro.

Enfriar: Terminada la cocción se somete el producto a la acción del agua fría por espacio de 10 a 15 minutos.

Conservar: Llevar los salchichones a refrigeración donde el período de conservación puede llegar hasta los 15 días.

Determinar costos: En base a los registros realizados a lo largo de la elaboración del producto se logrará obtener un cálculo preciso de los costos en la producción.

Nota: Cuando se trata de salchichones crudos los pasos referentes a la cocción tanto de grasa como de salchichones se elimina al igual que el sometimiento al agua.

En lugar de la cocción se procede a anumar el producto por espacio de 3 a 8 horas.

Al final se llevan a lugar seco, frío y ventilado donde permanecen por espacio de 2 a 3 meses hasta el secado definitivo y más tarde se podrán consumir cocidos.

FORMULACIONSalchichón Común (1)

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| - Carne de cerdo L.      | 200 grs. |
| - Tocino                 | 250 grs. |
| - Carne de Vacuno        | 550 grs. |
| - Sal                    | 35 grs.  |
| - Sal de Nitro           | 0.5 grs. |
| - Azúcares.              | 15 grs.  |
| - Ajo c.                 | 0.7 grs. |
| - Vino                   | 10 c.c.  |
| - Pimienta negra partida | 1 gr.    |

Salchichón Cervacero:

|                   |          |
|-------------------|----------|
| - Carne de res    | 325 grs. |
| - Carne de cerdo  | 210 grs. |
| - Grasa de cerdo  | 135 grs. |
| - Sal             | 20 grs.  |
| - Sal de Nitro    | 0.5 grs. |
| - Acido ascórbico | 2 grs.   |
| - Azúcar          | 1 gr.    |
| - Pimienta negra  | 1.5 grs. |
| - Comino          | 2 grs.   |
| - Ajo molido      | 1 gr.    |

---

(1) GRASSINO Carlos E. Elaboración de Embutidos y Fiambres Pág. 92.

Agregar además el 10% de grasa dura escaldada, en cubos de 1/2 cm. de lado, en base al peso de la carne (res más cerdo).

Igualmente se agrega el 20% de carne de cerdo escaldado, en cubos de 1 c n. de lado, basado en el peso de la carne (res más cerdo).