

Unidad No 11

Salchichas

UNIDAD No. 11

SALCHICHAS

OBJETIVO: Al finalizar la presente Unidad el Trabajador-alumno se encontrará en capacidad de elaborar correctamente salchichas, teniendo como base, carne de vacuno, porcino y grasa de porcino.

Materia prima: La materia prima a utilizar en la elaboración de salchichas se relaciona con carne de vacuno y porcino de segunda categoría (faldas, cuellos, carne de costilla). Se agrega además cantidades convenientes de grasa de porcino.

Las cantidades a procesar de cada tipo de carne vienen dadas en la fórmula y por la calidad deseada.

Picar: Las carnes bien creadas se pican en cubos medianos, se mezclan adecuadamente, otro tanto se hace con la grasa, pero se la separa de la carne.

Moler: Se pasan las carnes al molino y se muelen con placa de orificios pequeños (2 mm). Lo mismo se hace con la grasa, pero manteniéndola separada.

Cutter: Si se tiene una máquina cutter se pasa la carne molida a éste y se pone en funcionamiento.

- Para evitar recalentamiento de la pasta se utiliza hielo triturado o agua fría y se adiciona.
- Es de suprema importancia que mientras se trabaja en el cutter se siga los pasos siguientes, pues de lo contrario se corre el peligro de perder la pasta por desligamiento de la misma.
- Llevar la carne a la cutter y hacerlo funcionar.
- Agregar los fosfatos necesarios (según la fórmula).
- Agregar el 50% de hielo (según la consistencia deseada).
- Conjuntamente con el hielo se adiciona la sal común y sal de nitro.
- Agregar la grasa (porcentaje según la fórmula).
- Agregar el 50% del hielo restante.
- Adicionar azúcar y ácido ascórbico (según la fórmula).
- Agregar condimentos (según la fórmula).
- Agregar harina.

El trabajo anterior o sea la molida y mezclada en la máquina Cutter se puede realizar en el molino utilizando una placa de orificios pequeños, pero debido a que es necesario repasar varias veces la pasta hasta que ésta quede más o menos fina, se corre el peligro de calentamiento y el consiguiente daño.

Mezclar: A pesar de que con la operación anterior la masa está mezclada es preciso mezclar más aún para que haya una repartición uniforme de los condimentos, grasa y color.

Embutir: Se embute a una presión suave, utilizando un embudo delgado (10-15 mm. de diámetro).

El intestino a utilizar es el de cordero que es bastante delgado aunque es muy débil.

El producto quedará mejor presentado y de un grosor igual en todas sus partes si se utiliza un intestino artificial de calibre que puede variar entre 16-22 mm. de diámetro.

Atar: Embutido el producto se procede a seccionarlo. El tamaño varía de acuerdo a la región y de acuerdo al tipo de salchicha.

Sin embargo se prefiere salchichas cortas (8-12 cm.). Para seccionar se puede utilizar un hilo. Pero el producto queda mejor presentado y resulta más barato si se retuerce cada salchicha sobre sí mismo.

Escaldado: Se hacen manojos de salchichas y se llevan a un recipiente que contiene agua a una temperatura de 70°C., a 75°C., la cual ha de mantenerse constante a lo largo de la cocción. Si se aumenta la temperatura se estallan las tripas con las consiguientes pérdidas económicas.

El tiempo de escaldado varía según el grosor del producto. No obstante

se pueden mantener por espacio de 10 a 15 minutos. Se parten algunas para observar el grado de cocción.

Enfriar: Se sacan los atados de salchichas y se someten a la acción del agua fría donde permanecen por espacio de 10 minutos.

Al final de este tiempo se meten a la nevera para darles un enfriamiento más profundo.

Se arreglan (eliminar hilos, pedazos de intestino, salchichas reventadas, etc.).

Conservación: Se dejan en nevera donde pueden permanecer como máximo 7 días.

Determinar costos: Conforme se hizo con otros productos y en base a los registros establecidos se determinan los costos de producción.

Formulación:

SALCHICHA BLANCA (1)

- Carne de Ternera	400 grs.
- Grasa de cerdo	300 grs.
- Carne de cerdo	300 grs.
- Sal común	20- 24 grs.
- Pimienta blanca	1 - 3 grs.

(1) Fórmulas SENA - Pasto

- Nuez moscada 0.5 grs.
- Plasmal N. 1.5 a 3 grs.
- Hielo 200 grs.

SALCHICHA FRANCFCRT (1)

- Carne de Ternera 650 grs.
- Grasa de cerdo 150 grs.
- Lomo de cerdo 200 grs.
- Sal fina 20 grs.
- Pimienta blanca 2 grs.
- Azúcar 1 grs.
- Color Al gusto
- Nuez moscada 0.5 grs.
- Plasmal N. 3 grs.
- Ajo 1 gr
- Harina 20 gr