

Unidad No 7

Tocineta

UNIDAD No. 7

TOCINETA

OBJETIVO: Al terminar esta Unidad el Trabajador-Alumno se encontrará en capacidad de elaborar Tocineta a partir de carne de cerdo.

Materia Prima: La tocineta se prepara teniendo como materia prima la carne, grasa y piel que se encuentra sobre las costillas.

Para extraer bien esta parte del Cerdo se procede así:

Sacrificado el cerdo y suficientemente aseado se practica un corte longitudinal que va desde el cuello hasta la cola partiendo en dos la canal, dividiendo exactamente por el centro la columna vertebral

Se separan los perniles, luego los brazuelos y el lomo, quedando únicamente los costados con sus respectivas costillas.

Con la ayuda de un cuchillo bien afilado se separan las costillas en tal forma que éstas queden unidas por sus membranas cárnicas.

PECCESC

Se arregla la tocineta en tal forma que quede en forma rectangular, se quitan los bordes irregulares y se cortan éstos para que dé una buena presentación. Posteriormente se elimina el borde inferior que contiene las tetillas en los machos y los pezones en las hembras.

Con ayuda de agua hirviendo y un cuchillo se practica un aseo más a fondo de la piel

Pesar: Se procede a pesar la pieza y se registra su peso así como la fecha de ingreso.

Prepara Salmuera en base al tamaño de la tocina se prepara una salmuera que consta de:

- Sal común Cantidad suficiente para cubrir la tocina, tanto por la parte inferior como superior
- Sal de Nitro 1, 5 a 2 grs. por kilo de peso
- Nitrito Sódico 0, 5 grs. por kilo de peso.
- Acido Ascórbico 1 gr. por kilo de peso
- Azúcar 1 a 5 grs. por kilo de peso.

Mezclar: Los anteriores elementos se mezclan perfectamente hasta observar que están bien repartidos.

Curar: Se restriega fuertemente la tocina con la salmuera obtenida para permitir que haya una penetración completa de todos los elementos.

Seguidamente se extenderá la salmuera sobre un recipiente (de madera, plástico, cemento, acero inoxidable) y sobre ésta se colocará la tocina.

Por la parte superior se colocará el resto de salmuera al igual que por los bordes, se trata de cubrir perfectamente la pieza.

- Se coloca el recipiente en desnivel para permitir la salida de líquidos sanguinolentos del producto.
- Cada dos días hay que restregar la tocineta y voltearla al lado opuesto.
- El tiempo de curación es de aproximadamente 7 días.

Lavar: Cumplidos los 7 días de curación se saca la tocineta y se lava profundamente con agua fría con el fin de eliminar la sal exterior.

Se debe restregar con la ayuda de un cepillo limpio.

Se recomienda dejar la tocineta en un recipiente al que le esté llegando agua corriente durante por lo menos 3 horas.

Precocción: La tocineta es sometida ahora a cocción rápida (precocción) en un recipiente que contiene agua a temperatura de 80°C . , se mantiene por espacio de una a dos horas según el tamaño del producto.

Prensado: Una vez terminada la precocción se lleva la tocineta a un lugar limpio y se somete a la prensa (una tabla y sobre ella una piedra). Esto se hace para darle mejor presentación.

Anumado: Con el objeto de darle mejor sabor al producto, permitir una conservación más prolongada y darle mejor presentación, se acostumbra anumarlo por espacio de 2 a 3 horas según las disponibilidades.

El numo debe ser a temperatura suave (30°C - 40°C).

Conservación: Este producto se conserva en lugares secos, fríos y ventilados durante uno a dos meses.

Determinar Costos: En base a los gastos realizados.