



CARNICOS MODULO 2

Sesión 2. Rollo de carne

YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO

El Ratón guía

Un ratón se apoderó un día de la brida de un camello y le ordenó que se pusiera en marcha.

El camello era de naturaleza dócil y se puso en marcha.

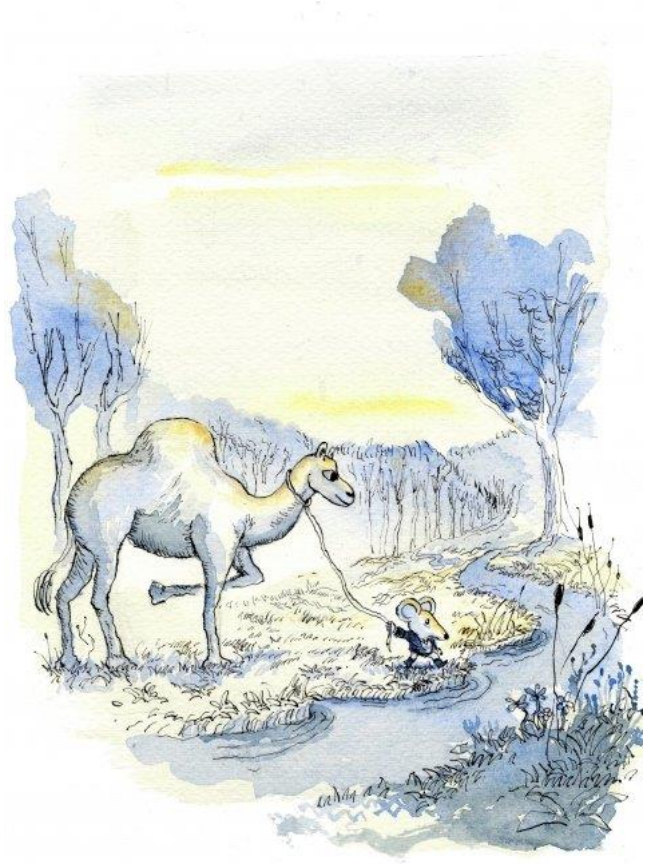
El ratón, entonces, se llenó de orgullo.

Llegaron de pronto ante un arroyo y el ratón se detuvo.

– ¡Oh, amigo mío! ¿Por qué te detienes?- ¡Camina, tú que eres mi guía!

El ratón dijo: – Este arroyo me parece profundo y temo ahogarme.

El camello: – ¡Voy a probar!



Y avanzó por el agua.- El agua no es profunda.- Apenas me llega a las corvas.

El ratón le dijo: – Lo que a ti te parece una hormiga es un dragón para mí.-

Si el agua te llega a las corvas, debe cubrir mi cabeza en varios cientos de metros.

Entonces el camello le dijo: – En ese caso, deja de ser orgulloso y de creerte un guía.- ¡Ejercita tu orgullo con los demás ratones, pero no conmigo!

– ¡Me arrepiento! dijo el ratón- ¡en nombre de Dios, ayúdame tú a atravesar este arroyo!

*Un cuento de Rumi

¿QUÉ ES EL ROLLO DE CARNE?

Es un producto cárnico procesado, escaldado, elaborado con base en carne de animal de abasto. La mezcla se envuelve en tela y se cocina.







Existen muchas formulaciones para hacerlo, lo importante es que se pueda conservar su forma en el corte y que tenga un delicioso sabor al paladar del consumidor.

¿Qué debo alistar para preparar un rollo de carne?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Materia prima y aditivos

- 1100g Carne de res o 1000g Carne molida de res – bola pierna (12mm)
- 600g Carne de cerdo o 500g Carne molida de cerdo (12mm)
- **Aditivos**
- 4 Unidades Huevos A (Cocidos)
- 2 Unidades Huevo AAA (Crudos)
- 60g Habichuela (4 unidades)
- 60g Zanahoria (1 unidad)
- 200g Tostada rallada o miga de pan
- 60g Salchicha (3 unidades)
- 250g Queso tajado
- 300g Tocineta (opcional solo si va a hornear)
- 250g Jamón tajado

Aditivos:

- **Adobo**
- 3 a 5g Orégano
- 3 a 5g Laurel
- 3 a 5g Pimienta negra
- 250g Cebolla cabezona blanca
- 8 a 10g Sal
- 10g Ajo natural
- 1g Condimento de chorizo
- 50g Pimentón rojo



¿Qué debo alistar para preparar un rollo de carne?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Envases y utensilios
• Balanza digital • Estufa • Rodillo • Olla • Cuchillo • Molino de carnes • Tabla de picar de plástico • Recipientes para pesar • Recipiente de plástico para mezclar



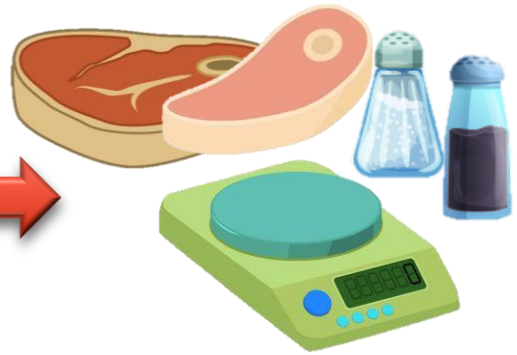




¿Qué debo alistar para preparar un rollo de carne?

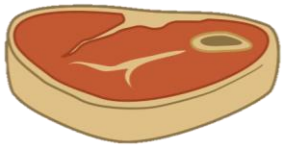


1. Aplicar las BPM

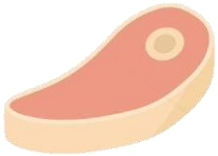


2. Alistamiento de materias primas e insumos

ADECUACIÓN DE LA MATERIA PRIMA



Carne de res



Carne de cerdo





Carne de res troceada



Carne de cerdo troceada

3. Las carnes deben haber estado previamente refrigeradas para trabajarlas estando frías. Retirar hueso y exceso de cartílago. Trocear las carnes por separado de forma manual con cuchillo de hoja ancha logrando cubos de aproximadamente 4-5 cm2.

¿Qué debo alistar para preparar un rollo de carne?

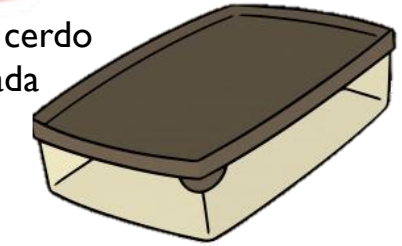
ADOBADO



Carne de res troceada



Carne de cerdo troceada





Ajo natural



Cebolla cabezona blanca



Condimento de chorizo



Orégano



Laurel



Sal

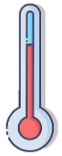


Pimienta negra



Pimentón rojo

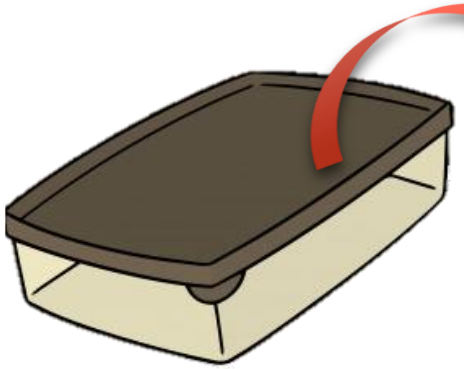
Consiste en colocar un alimento crudo, entero o cortado en trozos dentro de una mezcla preparada, llamada "adobo" con el propósito de objeto de darle un aroma o sabor especial, ablandarlo o simplemente conservarlo. La mezcla del adobo puede variar según su propósito y el sabor que se desea.



Temperatura de refrigeración -4 a -6°C



Durante 6 horas mínimo





4. Las carne de res y cerdo mas los condimentos (estos pueden ir de acuerdo al gusto del consumidor). Es recomendable dejar la carne alrededor de 6 horas condimentada.

¿Qué debo alistar para preparar un rollo de carne?

MOLIDO



Carne de res troceada

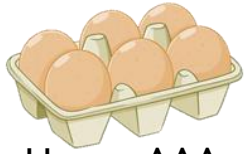


Carne de cerdo troceada



5. Moler las carnes con el disco grande (12 mm). Para evitar que la carne se caliente se adiciona hielo triturado en el molido de las carnes. Si desea puede dejar algunos trozos para decorar el centro del rollo

MEZCLADO



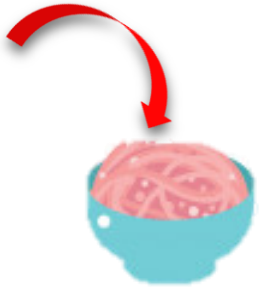
Huevos AAA batidos



Carnes molidas



Tostada rallada o miga de pan



6. Mezclar tostada rallada con los 2 huevos AAA batidos y las carnes molidas y en trozos (opcional).

COCIDO



Huevos A



Habichuela



Zanahoria

La zanahoria en tiras, retirar los extremos de las habichuelas (opcional vaporizar un poco).

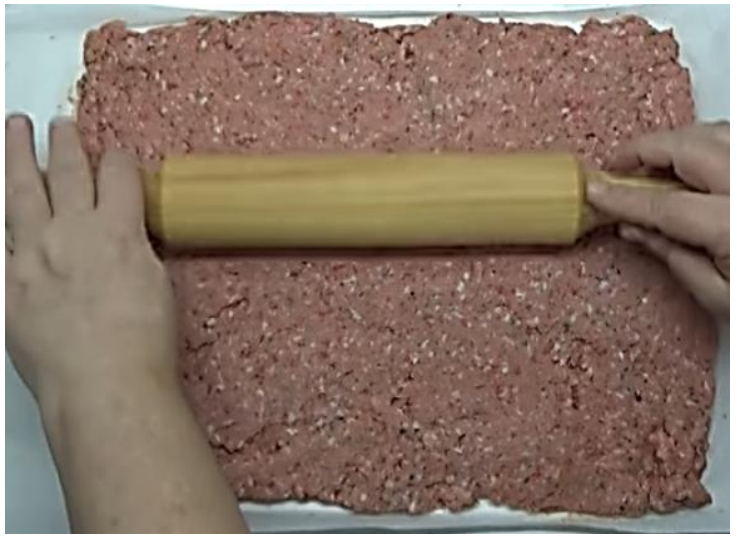


7. Paralelamente, cocer 4 huevos hasta que estén duros, junto con las verduras (zanahoria y habichuela).

¿Qué debo alistar para preparar un rollo de carne?

ARMADO

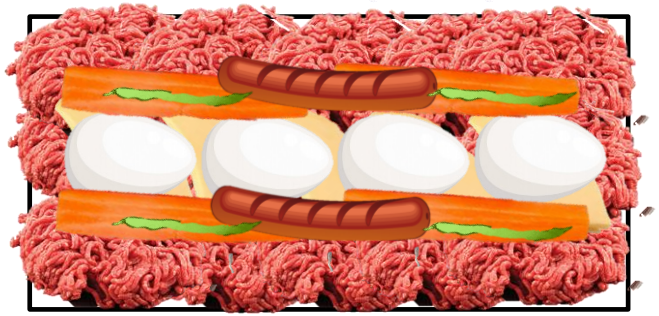




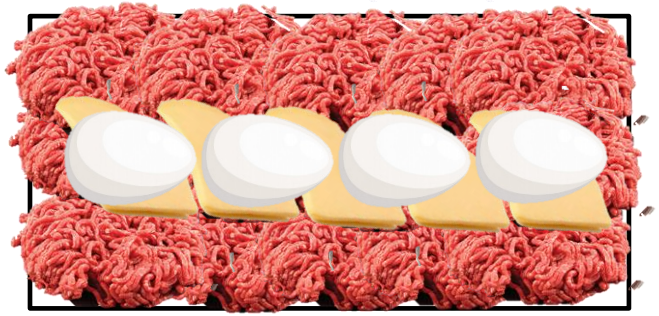
Jamón y queso tajado doble crema



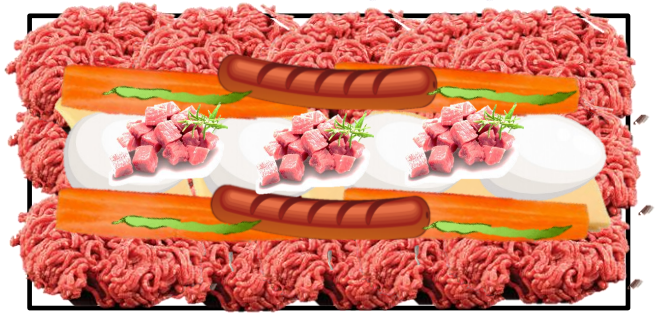
Verduras y salchichas a los costados



Huevos cocidos



Trozos de carne



8. Poner en tela previamente mojada a la mezcla de carne molida con tostada y huevo con un grosor aproximado de **1 cm**, cubriendo con jamón, queso tajado doble crema, luego ubicar los huevos cocidos en fila, la zanahoria, habichuela y salchichas a los costados y los trozos de carne entre cada huevo.

¿Qué debo alistar para preparar un rollo de carne?

ARMADO





9. Apretar muy bien tratando de sacar todo el aire contenido,, cubre con papel vinilpel transparente o tela , luego se amarra como en chorizo en forma continua , para mejor presentación del amarrado.(hacerlo fuerte)

COCCIÓN





60 a 90 min /Kg

Se cocina con agua y sal, adicionar, laurel, tomillo, albahaca, apio u otras especias, si se hace con una tela.

OPCIONAL

Horno precalentado a 180 °C por 50 a 60 min



10. Calentar todo luego poner el rollo que sea cubierto completamente. Durante 60 a 90 minutos por cada Kilo de producto.

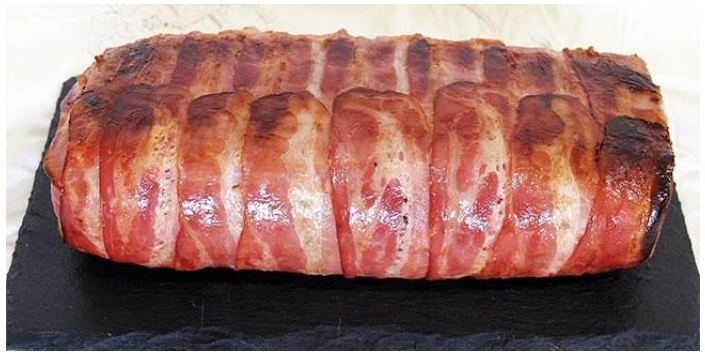
¿Qué debo alistar para preparar un rollo de carne?

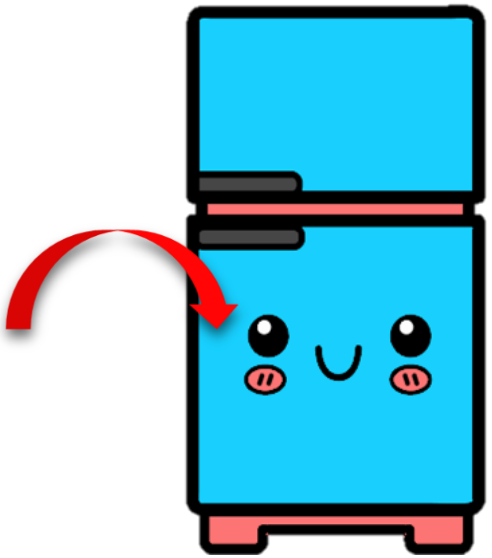


30 min



Temperatura ambiente







6 horas



Temperatura de 4 a 6°C



11. Se saca del agua de cocción y se enfría al ambiente 30 min o hasta que considere que esta frio. Se deja enfriar bien en el refrigerador 6 horas y se corta en rodajas de **1-2 cm de ancho**. Con un cuchillo de sierra o con un cuchillo con bastante filo o en lo posible cuchillo eléctrico.

ACTIVIDAD

Relacionar con una línea las palabras de la columna A con las de la columna B, de acuerdo con el proceso productivo visto.

A	B
Adobo	Molido
Consumir en el menor tiempo posible	Opcional
Almacenamiento	Mínimo 6 horas
Requiere hielo	Caducidad
Rodillo	Refrigeración
Horneado	Armado



ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Elabore el producto y tome por lo menos 15 a 20 fotos como evidencia de la elaboración del proceso productivo.

2. Comente el video de esta sesión y de su impresión relacionada con el producto elaborado.