SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

GUIA ELABORACION DE PRODUCTO

PREFRITOS

FORMACION OCUPACIONES RURALES TRASNFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

INGREDIENTES	porcentaje	gramos	PROCESO DE ELABORACION
TUBERCULO	100%		Recepción: Se escoge el tubérculo sano y con tamaño adecuados.
Aceite	Que cubra para fritura		
Acido ascórbico	0,3%		Desinfección: El tubérculo se lava por inmersión en agua y se desinfecta sumergiéndola en un tanque con agua clorada a 40 ppm durante 15 minutos o con acido cítrico al 1% y se enjuaga con chorros de agua.
Acido cítrico	0,5%		
			Inmersión Se realiza dos procesos de inmersión mediante dos soluciones: ácido ascórbico para evitar el pardea-miento, y ácido cítrico
			Troceado: Se trocea el tubérculo de acuerdo a la forma que se desee. Cortado en tiras o julianas si es papa la francesa
			Escaldado: Se realiza un tratamiento térmico en agua caliente a 100°C de 2 a 5 minutos para inhibir la carga microbiana.
			Pre-freido: La materia prima sufre una inmersión en aceite o grasa comestible que este a una temperatura de 170 a 180 °C por 2 min.
			Enfriamiento: se enfría el tubérculo prefrito para ser empacado en bolsas de la presentación requerida.
			Se mantiene congelado a una temperatura de -4°C a -8°C.

OBSERVACIONES:

Equipos: Balanza o gramera, estufa industrial, selladora de bolsas.

Utensilios: Pailas, baldes, cucharon saca frituras, bandejas de plástico, cuchillos en acero inoxidable.

INSTRUCTOR: Julie Viviana Campos R