CURSO BÁSICO DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

BUTIFARRA CERVECERA

Es el producto cárnico, escaldado y embutido de sabor picante, que se caracteriza por estar embutidas en tripa natural de cerdo pequeñas de 4 a 5 cm de longitud.

Materia prima

Base de cálculo 1 Kg

- Res 300 g.
- Cerdo 400 g.
- Aceite 80 g.
- Texturizado de soya 100 g.
- Hielo 120 g.
- Tripa natural de cerdo de 30-32 milímetros
- Pita o cuerda
- Embutidora (envase de gaseosa plástica)

Aditivo y/o insumo

- Sal 17 g.
- Pimienta polvo 2 g.
- Cebolla cabezona 10 g.
- Ají 5 g.
- Ajo Natural 2 g.
- Condimento butifarra 10 g.
- Nuez moscada 0.5 g.
- Leche en polvo 18 g.
- Colorante 1 c.c.
- Humo liquido 1 c.c.

Proceso de elaboración

1. **Preparar emulsión.** en esta operación se debe obtener una pasta suave y homogénea. Los ingredientes se deben adicionar en un orden secuencial así: carne más sal, más hielo en escarcha 1/3, más texturizado de soya, más 1/3 del hielo, más condimentos, más humo, más 1/3 de hielo. Esta operación se hace de forma manual por tiempo de 5 minutos

2. **Embutido.** En tripa natural de cerdo de diámetro 30-32 mm y amarrar en forma de bolas de 3-5 cm de longitud.

3. **Escaldado.** en agua a 75°C hasta que obtenga una temperatura interna de 70 °C. hacer choque térmico en agua con hielo temperatura de 0°C.

4. **Conservación.** Refrigeradas su vida útil es de 8 a 10 días.

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS
INSTRUCTOR – SENA