CURSO BÁSICO DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

- ✓ **Embutido de carnes a la Galantina**

Es un producto cárnico procesado, escaldado, embutido, elaborado con base en carne de animal de abasto. La mezcla se enrolla en termoplástico y se escalda alrededor de 3 horas.

PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

- ✓ **Equipos y utensilios**

Para la práctica cada grupo de trabajo debe contar con los siguientes materiales y utensilios.

- ✓ Utensilio plástico con capacidad para 5 litros
- ✓ Molino para carnes
- ✓ Cuchillo de hoja ancha afilado (cocina)
- ✓ Vinypell o termoplástico
- ✓ Tabla de picar plástica o de madera muy bien higienizada
- ✓ Olla
- ✓ Bolsa para desperdicios
- ✓ Trapo para limpiar o toallas adsorbentes
- ✓ Jabón para manos y para losa
- ✓ Sabra

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

FORMULACIÓN

Materia prima	Cantidad (gramos)
Carne de cerdo (molida)	500
Pechuga de pollo o pavo (molida)	500
Carne de res (molida)	500
Cebolla larga (un tallo por Kg de masa)	40
Condimento para Galantina	13-15
Ajo natural	8
Sal	15-20
Pimienta	3
Comino	5
Zanahoria en Julianas	250
Habichuela en Julianas	150
Huevos de codorniz	12
Salchicha larga (si No se hace en cuero de animal)	4
Pimentón en Julianas	20
leche en polvo (preferiblemente) o Miga de pan	300 ó 100 (si es leche en polvo)

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

CURSO BÁSICO DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. **Molido.** Moler la carne de cerdo, res y la pechuga de pollo
2. **Mezclar.** Las carnes en frío, pesar los condimentos y mezclarlos en seco y luego se mezclan con las carnes (estos pueden ir de acuerdo al gusto del consumidor). Es recomendable dejar la carne alrededor de 6 horas condimentada con las especias del adobo que se propone al final de la guía.
3. **Picar.** La zanahoria en tiras (no mayor a 4 cm), retirar los extremos de las habichuelas (opcional vaporizar un poco).
4. **Cocinar y pelar huevos** para el relleno
5. **Mezclar.** La masa cárnica, con 2 huevos crudos, más la leche en polvo o miga de pan hasta obtener una masa suave. Mezclar con los trozos de verduras SI SE DESEA.
6. **Embutir.** (asegurarse que la piel del animal se encuentre sin fisuras por donde se pueda salir la masa) Con la mezcla completa embutir en el pellejo del animal agregando huevos de manera aleatoria hasta cubrir los contornos internos del pellejo, al completar el relleno, sellar con hilo.

- Si se utiliza alifán o lienzo, extender la masa en el lienzo plástico decorar en el centro con los trozos de pollo sobre la base de la carne por capas, con las verduras (SI NO LAS MEZCLO ANTERIORMENTE), huevos, salchicha, etc.
  - Si lo desea puede adicionar en el decorado jamón, uvas pasas, tocineta, cambiar los huevos de codorniz por huevos de gallina

    Encima se ubica más mezcla de las carnes, apretando muy bien tratando de sacar todo el aire contenido, se cubre la masa con el resto de la mezcla de carne.

7. **Envolver.** Se cubre con papel Vinypell o tela, luego se prensa, para mejor presentación del prensado (hacerlo gradualmente fuerte).
8. **Efectuar.** La cocción en agua durante un tiempo de 2 -3 horas (verificar el centro a una temperatura de 85° C.
9. Enfriar a temperatura ambiental o baño frío.
10. **Refrigerar al menos 24 horas y cortar.**

ADOBO		
orégano	10g	0.4%
Laurel	10g	0.4%
Tomillo	10g	0.4%
pimienta	10g	0.4%
Cebolla cabezona	1 unid (250g)	10%
Sal	20g	1.6%
Ajo	20g	0.8%
Mostaza	100g	4%
Mayonesa	200g	8%
Miel	100 grs.	4%
Condimento chorizo	2grs	0.14 %

Para este adobo se debe dejar marinando la carne mínimo 24 horas para efectos de sabor y aromas. En caso de no adobar utilizar condimento para carnes (GALANTINA PROPUESTA).

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