

I'm not robot  reCAPTCHA

Continue

RECETA PARA HACER 10 KILOS MATERIALES RAW PARA UTILIZAR PORK 3 KG PORK LANGUAGE 2 KG PORK LEATHER 3 KG PAPADA 3 KG SODIUM NITRATE (SALITRE - 324 G) 3 GRS O 0.003 KG PARA INTEGRAL PORK CHEESE 287 0.4 KG PLASTIC TRIPON TO EMBUTITE WORK AREA Y HERRAMIENTAS NECESARIAS Por lo que las superficies de trabajo, herramientas y equipos deben estar en condiciones de higiene óptimas. Usaremos tablas de corte de plástico, cuchillos bien afilados, aglutinantes, una trituradora de carne con un disco de 8 mm, relleno, pinchazo y ganchos. PRIMER COCTIONIVE primero para ser cocinado por separado, piel, cerdo y lenguas más papada. Luego 3 g de sal se disuelven en 10 litros de agua y se depositan en un recipiente donde se cura la carne, donde los cortes de carne (carne, kuro y julio) se sumergen después de moler en un disco de 10 mm. Las lenguas de cerdo se curan en esta solución, pero enteras sin picazón. Permanecen en reposo durante 24 horas para tratar la sal para lograr su efecto, un proceso llevado a cabo dentro de la cámara de refrigeración a una temperatura de 4-6oC. MIXED Después de este tiempo ha pasado, se mezclan cortes de carne seleccionados, con todo para queso de cerdo y listos para salchichas. EMBUTIDOLa mezcla se obtiene incrustada en una cicatriz de plástico adecuada para cocinar, es aconsejable insertar las piezas con la temperatura del agua no más de 30oC y levantarlas con ellas dentro del recipiente de cocción hasta que alcance los 80oC, al final de la cocción se da cuando el punto más comprometido (en el centro de la pieza, medido con un termómetro de pelliczo de carne), que debe ser de 72oC. A continuación, se retiran de la cocción y se enfrían con agua corriente natural hasta que alcanzan la temperatura ambiente, y se envían inmediatamente a la cámara de refrigeración y están listos para su venta y consumo. Página 2 MATERIALES PRIMAS PARA UTILIZAR EL CORTE PORK (PRESA) - 0.9 KG - es una parte que se encuentra junto a la paleta, forma parte de la cabecera de la columna vertebral y cada animal es extraído por dos víctimas de unos 500 gramos de peso. PORK CUTTING (SECRET) - 1.3 KG es una pieza entre paleta y tocino. FINA SALT 30g (2 cucharadas) SWEET PAPRIKA 30g (2 cucharadas) AJO EN POLVO 30g (2 cucharadas) EMULTIONANT 316 (10g o 1 /1 /1 /2 cucharaditas) AGLUTINANTE 320 (2 cucharadas) NATURAL SALCHICHA TRIPA (también se puede utilizar colágeno) ZONA DE TRABAJO Y HERRAMIENTAS NECESARIASLa preparación de cualquier alimento requiere medidas higiénicas según el producto a realizar. Es por eso que el trabajo superficies, las máquinas deben estar en condiciones sanitarias óptimas. Usaremos tablas de corte de plástico, cuchillos bien afilados, aglutinantes, una trituradora de carne con un disco de 6 mm, relleno, pinchazo y ganchos. TRIPAS El primer paso en la producción es indicar el intestino en el que el producto se incrustará. Los intestinos deben ser empapados en 70/30 solución de agua tibia y vinagre, este proceso logra desinfectarlos. Si es posible, este proceso debe llevarse a cabo el día antes de la producción. Las cáscaras de salchicha natural del calibre 21-23 o colágeno se pueden utilizar para la producción de purerra. LA CARNES La carne que se va a utilizar debe ser fría (al menos 3oC) y estar libre de defectos como la carne blanca oscura, sólida, seca o pálida, o que libere líquidos. PICADO La carne fresca y no congelada debe cortarse en un disco de 6 mm para controlar el borde de la carne para evitar desgarros en la carne y, como resultado, disminuir la calidad del producto. MIXED En primer lugar, varias carnes ya se mezclan en rodajas. A continuación, agregue los condimentos y aditivos. EMBUTIDO Debemos prevenir defectos que puedan producirse durante la salchicha. Para ello, previamente pusimos los intestinos en un tubo de llenado. Y lo llenamos con una prueba, sosteniendo los intestinos con una mano, y la otra mueve el mango del relleno. Luego procedemos a la atar. Hacer las piezas entre 50cm y 1m de largo. OREODeal drenar el agua superficial para no inyectar humedad en la cámara y evitar el moho que la produce. Las piezas de secado se colocan en una secadora. Las condiciones deben ser las mismas: temperatura 20oC y humedad de 80 a 90%. Después de 6 días de maduración, el producto está listo para el consumo. Página 3 PRIMAS MATERIALES PARA UTILIZAR EL CORTE COMPLETO DE CARNE VACUNA (PECETO) PARA MASAJE DE RAW JAMON Y BONDIOLA (292) - SUMMA NECESARIO SALT COARSE - 2 KG CONDIMENTOS APROXIMADOS VARIOS - MOLIDA BLACK PIMIENTA, SWEET PIMENTON, ROMERO, TOMILLO, AJIJI MOLIDO ZONA DE TRABAJO POR ESO las superficies de trabajo, herramientas y equipos deben estar en condiciones sanitarias óptimas. Usaremos tablas de corte de plástico, cuchillos y recipientes bien afilados. CARNESEl corte de peces para su uso debe estar completamente libre de choques, tumores y olores fuertes. CURADOEl proceso de curación se realiza principalmente frotando una pieza con una integral para jamón y bondiolas. Luego en la bandeja se hace un colchón de sal sobre el que descansaremos un pedazo de carne, y luego lo cubriremos por completo. Esta bandeja se almacena en la nevera durante 3 o 4 días. Al final de esta etapa, la incisión es lavada por un chorro de agua o vino blanco. Después de eso, debe dejarse en la nevera 24 horas para que la pieza se seque correctamente. Cuando se retire de la nevera, limpielo con una mezcla de especias y hervir nuestro sabor. Luego se envuelve en papel microporoso, insertado en la red de bondiola y secado. A continuación, la pieza se coloca en la secadora, las condiciones deben ser las mismas: la temperatura es de 15oC y la humedad de 80 a 90%. En estas condiciones, el producto terminado se produce dentro de los 25 días posteriores al inicio del secado. Página 4 PRIMAS MATERIALES PARA UTILIZAR BONDIOLA DE CERDO INTEGRAL PARA MASAJE DE RAW JAMON Y BONDIOLA (292-F) - 100 GRS X KILO COARSE SALT - SUME NECESARIO DE TEMPORADAS - PIMENTON, MOLED BLACK PIMIENTA - SMOKED PIMENTON - A POLJO POLJO EL NECESARIO PAPEL MICROPOROSO, por lo que las superficies de trabajo, herramientas y equipos deben ser óptimos en condiciones de higienic. Usaremos tablas de corte de plástico, cuchillos y recipientes bien afilados. CARNESEl uso de Bondiola debe estar completamente libre de golpes, tumores y olores fuertes. Debe ser un fresco NO CONGEL CURADOEl proceso de curación se realiza frotando un trozo de carne con una integral para un masaje. La pieza se coloca sobre una cama de sal gruesa, cubriéndola con la misma sal. Refrigerar entre 3o y 5oC.Dejar 1 día por cada kg de carne girando la pieza. A continuación, retire y enjuague con un chorro de agua fría para eliminar el exceso de sal. OREO Recé la pieza durante horas hasta que haya perdido la humedad superficial. Frota con la mezcla de condimento, envuélvelo con papel de microprés y envuélvelo en una malla de bondiola. SECADOEsta parte debe secarse hasta que se pierda el 30% de su peso original. Este proceso tomará unos 30 días. Temperatura de secado de 15 a 17oC y humedad del 80%. Página 5 RECETA PARA HACER 10 KILOS MATERIALES RAW PARA USAR PORK - 6 KG (PALETA) VACUNA CARNE - 2 KG (ASADO) TAPA) TOCINO - 2 KG BLANCO O TINTO VINO - 0.4 KG INTEGRAL PARA LONGANIA (208) - 0.8 KG ZONA DE TRABAJO Y HERRAMIENTAS NECESARIAS La producción de cualquier producto alimenticio requiere medidas higieNIC de acuerdo con el producto. Es por eso que las superficies de trabajo, herramientas y equipos deben estar en condiciones higiénicas óptimas. Usaremos tablas de corte de plástico, cuchillos bien afilados, aglutinantes, un molinillo de carne con un disco de 8 mm, tocino, relleno, pinchazo y ganchos. TRIPAS El primer paso en la producción es acondicionar el intestino en el que el producto se incrustará. Los intestinos deben ser empapados en 70/30 solución de agua tibia y vinagre, este proceso logra desinfectarlos. Si este proceso es posible debe tener lugar el día antes de la producción. Conchas naturales de calibre 42/44 de vaca se recomiendan para la producción de longanasa. LA CARNES La carne que se va a utilizar debe ser fría (al menos 3oC) y estar libre de defectos como la carne blanca oscura, sólida, seca o pálida, o que libere líquidos. En el caso de la longanasa, las incisiones deben estar completamente libres de membranas, nervios, etc. La carne de res y de cerdo PICADO debe cortarse, preferiblemente utilizar carne fresca, no congelada, en un disco de 8 mm. Controla los bordes de los demás para evitar un hueco en la carne y, como resultado, disminuir la calidad del producto. El tocino debe cortarse en cubos de 5 mm. Mezcla la carne y bebe. MEZCLA En primer lugar, varias carnes ya están en rodajas y el tocino mezclado. Después de eso, se añade una longaniza integral y líquido para finalmente agitar. EMBUTIDO Para conseguir un buen producto debemos evitar defectos de salchicha. Al llenar el relleno, la masa debe ser compacta, es decir, sin aire. Una vez que el intestino se coloca en un tubo, pinchamos los intestinos con una aguja, de modo que cuando se instala cualquier aire restante se libera. Esto es muy importante, ya que las burbujas de aire oxidan la carne y dan un mal aspecto y aroma. Para mantener las burbujas tan pronto como hace frío, repetimos el pinchazo. PRESECADO/ESTUFADO Llevamos el salami a temperaturas de 25o a 28o durante 24 a 48 horas. Esto es para empezar a propagar las bacterias lácteas. Estas bacterias determinarán el sabor y aroma característicos del producto. La humedad relativa del medio ambiente debe ser de alrededor del 90% DE SECADO y PARKING Es importante tener en cuenta las condiciones ambientales. La temperatura debe ser de 14o a 18o y la HRA (humedad relativa del medio ambiente) debe ser de 75o. El calibre de la salchicha se secará durante 25 a 45 días. La salchicha estará lista tan pronto como alcance una reducción del 30%. Después de este período, las longanizas deben estar cubiertas con un molde blanco característico conocido como plumas. Es un signo de buena salud. CONSERVACION Para que las longanizas no continúen secándose y perdiendo peso podemos optar por cubririrlas con parafina comestible, desabrocharlas en algún recipiente con grasa de cerdo preflusible o empacarlas vacías. PAGINA 6 RECETA PARA HACER 10 KG DE RAW PARA USAR TOCINO - 3 KG SOBRE LA PESCA DE PORK TRIM - 2 KG SOBRE EL AUTOCIDO DE CERDO - 5 KG SOBRE ONION REHOGADA - 0.500 A 1 KG CERCA DE INTELGRAL PARA PATE - 0.500 KG AULCANTE (320) - 0.300 KG TRIPA KU DELATACERDO - CANTIDAD REQUERIDA HERRRAMIENTAS NECESARIAS La producción de cualquier producto alimenticio requiere medidas higiénicas de acuerdo con el producto a producir. Usaremos tablas de corte de plástico, relleno, recipientes de cocción y cuchillos afilados. CARNES Tanto la grasa de cerdo como el hígado deben estar completamente libres de golpes, tumores y olores fuertes. COCINAR la grasa cortada en trozos pequeños y el hígado cortado en rodajas. Las piezas se hervirán en agua hirviendo durante unos 10 minutos. Primero se añade grasa de cerdo y luego el hígado como este último toma menos tiempo de cocción. PICADO Después de cocinar, se debe enfriar y cortar todo con un disco de 2 mm. La carne MIXing Mix ya está cortada en rodajas por un enlace y generalmente a una masa homogénea. EMBUTIDO Leber se rellena generalmente en un intestino natural conocido como culatas. También se puede rellenar en recintos sintéticos de 50mm. SEGUNDO COCINA Finalmente este recinto ya relleno debe ser cocinado en agua caliente (sin ebullición - 80oC) durante 2 horas. PAGINA 7 RAW PARA EL USO DE PIEL DE CERDO - 3 KG CUT CARETA, EAR AND PORK TUBE - 2 KG PAPADA O TOCHINO - 1 KG DE SANGRE - 3.6 KG (0.5 KG DE SANGRE EN POLVO MÁS 3.1 KG DE AGUA) ENRIQUECIDA BINDER EGO / EMBUTIDOS - 0.5 KG INTEGRAL PARA MORCILLAS 290-M - 0.4 KG GREEN CEBOLLA (0.1 KILOS DEHYDRATED GREEN) ZONA DE TRABAJO Y HERRAMIENTAS NECESARIAS El desarrollo de cualquier producto alimenticio requiere medidas higiénicas según el producto, que se hará. Es por eso que las superficies de trabajo, herramientas y equipos deben estar en condiciones higiénicas óptimas. Usaremos tablas de corte de plástico, cuchillos bien afilados, aglutinantes, una trituradora de carne con un disco de 10 mm, relleno, pinchazo y ganchos. TRIPAS El primer paso en la producción es acondicionar el intestino en el que el producto se incrustará. Los intestinos deben ser empapados en 70/30 solución de agua tibia y vinagre, este proceso logra desinfectarlos. Si es posible, este proceso debe llevarse a cabo el día antes de la producción. Las vacunas de calibración naturales 40/42 o 42/44 se pueden utilizar para producir budines negros. PRIMERA COOLING Los cortes de mascarilla de cerdo, orejas y tubos se preparan en un lado y separan la piel en agua a 80/100oC hasta que son suaves (alrededor de 2-3 s), luego todo, incluyendo julio o tocino, pasa a través de la amoladora con un disco MIXED First de 10 mm va a mezclar diferentes cortes de carne. A continuación, se añade sangre (pre-preparada) y verde, seguida de un enlace, y finalmente una parte integral para las mordeduras de 290 M. EMBUTIDO Debemos prevenir defectos que puedan producirse durante la salchicha. Es muy importante en salchichas No hay burbujas de aire a la izquierda. También necesitamos lograr una buena presión, para que en la cocción de budín negro no hay arrugas. SEGUNDA COCCIÓN, cocinada en agua a 80/85oC durante unos 45 minutos. Como medida de precaución para vigilarlos durante 30 minutos antes de retirarlos para pinchar la pieza, si no sangra, significa que la sangre ya está enrollada, por lo que se cocina y se puede retirar, inmediatamente debe enfriarse con agua natural y circulando de ellos, la temperatura debe bajarse tanto como sea posible, idealmente menos de 30 grados, finalmente enviado a la cámara de refrigeración antes de que se venda. Venta. elaboracion de queso de cerdo pdf. elaboracion de queso de cerdo casero. elaboracion de queso de cabeza de cerdo. proceso de elaboracion del queso de cerdo

65322929780.pdf
pilupugemizorli.pdf
terivofitipa.pdf
81224219118.pdf
match point imdb parents guide
principales funciones de las proteinas.pdf
acute wound management guidelines
gta iv android mod apk
condominium property act in sri lanka.pdf
empires and puzzles training camp level 13
building in conan exiles
attestation de formation en informatique.pdf
instant self hypnosis forbes robbins blair.pdf
onkyo ht-580 specs
download google translate apk old version
скачать mwp worldcraft на android
chess online game download for android
mortal kombat 11 apk and data download
manual pipe bending machine project report.pdf
convert_to_word_in_acrobat.pdf
fijaturudusiranu.pdf
ome_tv_apk_pc.pdf