

**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**ALAS DE POLLO KENTUCKY**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Kg. Final		Kg. Cocida	
Alas	1,300					

<b>Salmuera</b>	<b>Kg.</b>
Agua	0,205
1553 Carnes Fileteadas	0,055
Sal	
Nitrificante NC 2	0,003
2219 aroma pollo	0,003
<b>Total</b>	<b>0,266</b>

**DOSIFICACION \* KILO TOTAL MASA**

35 gr.\* kg. ( carne +agua)

2 gr.\* kg. ( carne +agua)

2 gr.\* kg. ( carne +agua)

Las alas cortadas en dos trozos

Dejar en cámara 24 horas

Hacer 2 litros de salmuera y cocer en la misma salmuera 10 -12 minutos

Enfriar y empanar

**OBSERVACIONES**

\* Se puede hacer un empanado suave

\* 80 gr. De encolante + 40 gr. De huevo en polvo \* litro de agua ó leche

**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**PECHUGAS DE POLLO INMERSION AL 20%**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Kg. Inmersion		Kg. Cocida	
PECHUGAS	1,345					

<b>Salmuera</b>	<b>Kg.</b>
Agua	1,000
1553 Carnes Fileteadas	0,115
Sal	
Nitrificante NC 2	0,005
Condisor Pollo rustido	0,005
<b>Total</b>	<b>1,125</b>

**DOSIFICACION \* KILO TOTAL MASA**

35 gr.\* kg. ( carne +agua)

2 gr.\* kg. ( carne +agua)

2 gr.\* kg. ( carne +agua)

Las pechugas fileteadas  
Dejar en cámara 24 horas  
Empanar y freír

OBSERVACIONES

--



**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**ALAS DE POLLO ADOBADAS**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Kg. Final		Kg. Cocida	
Alas	1,430					

<b>Salmuera</b>	<b>Kg.</b>
Agua	0,080
1292 alitas de pollo adobadas	0,081
Aceite Vegetal	0,080
Nitrificante NC 2	0,005
<b>Total</b>	<b>0,246</b>

**DOSIFICACION \* KILO TOTAL MASA**

- 35 gr.\* kg. ( carne +aguacharne )
- 2 gr.\* kg. ( carne +agua)
- 2 gr.\* kg. ( carne +agua)

Las alas cortadas en dos trozos  
Dejar en cámara 24 horas

**OBSERVACIONES**

--



**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**COSTILLAS DE CERDO**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Kg. Final		Kg. Cocida	
COSTILLA	1,670					

<b>Salmuera</b>	<b>Kg.</b>
Agua	0,077
1711 Costilla Adobada	0,068
Aceite Vegetal	0,077
Nitrificante NC 2	0,040
<b>Total</b>	<b>0,262</b>

**DOSIFICACION \* KILO TOTAL MASA**

60 gr.\* kg. ( carne +agua)

50 gr.\* kg. ( carne +agua)

2 gr.\* kg. ( carne +agua)

Dejar en cámara 24 horas  
Plancha, Horno , Freír

**OBSERVACIONES**

--

**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**CROQUETAS**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Kg. Inyectada		Kg. Cocida	
POLLO	1,000					

<b>Salmuera</b>	<b>Kg.</b>
Agua	2,000
Besamel PR 20	0,800
Manteca fundida	0,280
4126 Lactaber NA 98	0,040
Anti especial	0,006
carne de pollo	0,400
Cebolla cocida	0,350
2226 Fondo de pollo	0,100
<b>Total</b>	<b>3,976</b>

Freír la carne de pollo en la manteca

**PROCESO :**

- \* Calentar el agua a 45° C, añadir el fondo de pollo y agregar la besamel PR 20 batir bien hasta que no queden grumos.
- \* Añadir la cebolla, poner la carne de pollo sofrita y picada con placa de 6 mm.
- \* Dejar cocer sin dejar de mover, hasta los 92 °C.
- \* Cuando la besamel ya no se pegue el las paredes de la cazuela y la presión interior de la masa sales tipo lava, esta ya cocida.
- \* Enfriar, formar y empanar.
- \* Empanar con encolante y huevo . 1 litro de agua 120 gr. De encolante y 40 gr. De huevo en polvo

**OBSERVACIONES**

Con este proceso se puede hacer cualquier tipo de croqueta, cambiando los fondos y la materia prima.

**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**CROQUETAS**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Kg. Inyectada		Kg. Cocida	
JAMON	1,000					

<b>Salmuera</b>	<b>Kg.</b>
Agua	2,000
Besamel PR 20	0,800
Manteca fundida	0,280
4126 Lactaber NA 98	0,040
Anti especial	0,006
Jamón	0,400
Cebolla cocida	0,350
2227 Fondo de jamón	0,100
<b>Total</b>	<b>3,976</b>

Picar el Jamon  
 PROCESO :

- \* Calentar el agua a 45° C, añadir el fondo de Jamon y agregar la besamel PR 20 batir bien hasta que no queden grumos.
- \* Añadir la cebolla, poner el Jamon bien picado
- \* Dejar cocer sin dejar de mover, hasta los 92 °C.
- \* Cuando la besamel ya no se pegue el las paredes de la cazuela y la presión interior de la masa sales tipo lava, esta ya cocida.
- \* Enfriar, formar y empanar.
- \* Empanar con encolante y huevo . 1 litro de agua 120 gr. De encolante y 40 gr. De huevo en polvo

**OBSERVACIONES**

Con este proceso se puede hacer cualquier tipo de croqueta, cambiando los fondos y la materia prima.

**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**CROQUETAS**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Kg. Inyectada		Kg. Cocida	
BACALAO	1,000					

<b>Salmuera</b>	<b>Kg.</b>
Agua	2,000
Besamel PR 20	0,800
Manteca fundida	0,280
4126 Lactaber NA 98	0,040
Anti especial	0,006
Bacalao	0,400
Cebolla cocida	0,350
2228 Fondo de bacalao	0,100
<b>Total</b>	<b>3,976</b>

Picar el Bacalao  
PROCESO :

- \* Calentar el agua a 45° C, añadir el fondo de Bacalao y agregar la besamel PR 20 batir bien hasta que no queden grumos.
- \* Añadir la cebolla, poner el Bacalao bien picado
- \* Dejar cocer sin dejar de mover, hasta los 92 °C.
- \* Cuando la besamel ya no se pegue el las paredes de la cazuela y la presión interior de la masa sales tipo lava, esta ya cocida.
- \* Enfriar, formar y empanar.
- \* Empanar con encolante y huevo . 1 litro de agua 120 gr. De encolante y 40 gr. De huevo en polvo

**OBSERVACIONES**

Con este proceso se puede hacer cualquier tipo de croqueta, cambiando los fondos y la materia prima.



**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**NUGGETS**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Kg. Inyectada		Kg. Cocida	
PECHUGAS	1,000					

<b>Salmuera</b>	<b>Kg.</b>
Agua	0,125
1366 nuggets	0,066
Aceite vegetal	0,070
Nitrificante NC 2	0,004
<b>Total</b>	<b>0,265</b>

**DOSIFICACION \* KILO TOTAL MASA**

55 gr.\* kg. ( carne +agua)

70 gr.\* kg. ( carne +agua)

2 gr.\* kg. ( carne +agua)

Picar con placa de 4 mm

Amasar, embutir en tripa tipo fibra calibre 40 y congelar

Cortar en piezas y empanar

**OBSERVACIONES**

\* si en la pasta se necesita mas consistencia, se puede poner 20 gr. de Aglumax fibra por kilo de masa total





**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**CALLOS DE TERNERA**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Inyectada	Kg. Cocida
CALLOS	1,345			

<b>INGREDIENTES</b>	<b>Kg.</b>
Agua	6,000
Condisabor carne	0,020
Laurel hoja                    hojas	3
Cebolla fresca en malla	1,250

<b>INGREDIENTES</b>	<b>Kg.</b>
Callos de ternera	2,000
patas de ternera	1,200
Morr0s de ternera	0,800

- FASE COCCION :**
- \* Poner los callos cortados a cocer con la cebolla, laurel y condisabor carne. cocer durante 1,30 horas aprox.
  - \* Añadir loas patas y los morros y cocer durante 1,15 horas aprox. comprobar si todo esta tierno, si no cocer un poco mas.

- SALSA :**
- \* Pesamos callos, morros y patas, sin calco y los ponemos en una cazuela
  - \* Añadimos caldo con la cebolla triturada hasta el 75 % del peso solido
  - \* Sobre el peso total añadir 5% de chorizo y 5% de jamón serrano
  - \* Añadir 40 gr. Por kilo total de callos + caldo y remover.
  - \* Cocer aprox. 30 minutos

**OBSERVACIONES**

--

**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**ALBONDIGAS**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Kg. Final		Kg. Cocida	
CARNE	1,700					

<b>Salmuera</b>	<b>Kg.</b>
Agua	0,030
1052 Burger Meat	0,053
Aglumax fibra	0,020
Ajo en polvo	0,010
Perejil	0,010
<b>Total</b>	<b>0,123</b>

**DOSIFICACION \* KILO TOTAL MASA**

30 gr.\* kg. ( carne +agua)  
 10 gr.\* kg. ( carne +agua)  
 5 gr.\* kg. ( carne +agua)  
 5 gr.\* kg. ( carne +agua)

Picar con placa de 4 mm  
 Formar, rebozar con pan ó harina  
 Freír ó hacer salsa

**OBSERVACIONES**

Composición de la carne : 80 % ternera - 20 % panceta de cerdo  
 Prueba : 1,360 ternera + 0,340 de panceta de cerdo  
 No usar encolante para freír.



**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**PECHUGAS DE POLLO INYECTADAS**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Kg. Inyectada		Kg. Cocida	
PECHUGAS	1,450	17,93%	1,710			

<b>Salmuera</b>	<b>Kg.</b>
Agua	4,767
Preparado 1595	0,225
Sal	
Nitrificante NC 2	
Condisabor Pollo rustido	0,008
<b>Total</b>	<b>5,000</b>

**DOSIFICACION \* KILO TOTAL MASA**

6,5 gr.\* kg. Inyectado ( carne +agua)

2 gr.\* kg. Inyectado ( carne +agua)

Dejar en cámara 24 horas  
Cortar en filete y empanar

**OBSERVACIONES**

- \*En la prueba no se puso aroma de Pollo Rustido
- \* Resulto tierna pero sosa de sabor

**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**POLLO AL AJILLO**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Kg. Final		Kg. Cocida	
PECHUGAS	1,390					

<b>Salmuera</b>	<b>Kg.</b>
Agua	0,070
1709 Sazonador Valencia	0,044
Sal	
Nitrificante NC 2	0,003
Condisabor Pollo rustido	
<b>Total</b>	<b>0,117</b>

**DOSIFICACION \* KILO TOTAL MASA**

15 - 30 gr.\* kg. ( carne +agua)

2 gr.\* kg. ( carne +agua)

Dejar en cámara 24 horas

Freír ó Empanar y freír

**OBSERVACIONES**

\* La prueba se ha dosificado a 30 gr. Y a resultado muy salado

\* Dosificar a 20 gr. \* kilo total de masa

**CURSO ELABORADOS CÁRNICOS: 27 Y 28 DE FEBRERO 2012**

**CHULETA SAJONIA**

Ingredientes	Kg. Fresca	%	Kg. Inyectada	Kg. Cocida
1 Chuletero	4,800	15,40%	5,540	

<b>Salmuera</b>	<b>Kg.</b>
Agua	5,000
Preparado Jambomix 1153	0,125
Sal	0,080
Nitrificante NC 2	0,010
Condisabor carne	0,010
<b>Total</b>	<b>5,225</b>

**DOSIFIC. \*LITRO DE AGUA**

25 gr.\*litro de agua  
 16 gr.\*litro de agua  
 2 gr.\*litro de agua  
 2 gr.\*litro de agua

FASES	Temperatura	Humedad	Tiempo
Secado	50 °c	seco	60 minutos
Secado	65°c	Seco	30 minutos.
Ahumado	65°c	65%	30 minutos.
Cocción	75°c	100%	65 °c corazón de producto

Pintar ó pulverizar la pieza con humo liquido

**OBSERVACIONES**

- \* Reposo después de inyectar , 48 horas en cámara de frio 2-6°c
- \* En la prueba solo se dejo 24 horas.
- \* En la cocción se debería llegar a 68°c corazón del producto.
- \* Seria importante hacer una prueba con 30 gr. De jambomix \*litro de agua