



ACERCA DE LA PREPARACION DE CHORIZO DE POLLO

ELABORACION DE 100 KG DE CHORIZO DE POLLO

La bolsa de 1kg rinde para elaborar 25 kg de chorizo fresco.

Contiene todo lo necesario, es decir, especias, fijador de color, ligante, carga y sal.

FORMULA IDEAL CON CARGA: 70 kilos de carne de pollo (sin piel, ni cartilago) y 30 kilos de grasa de cerdo, papada o fondo, 4 kg de carga (Fécula o Harina Aglutinada), 12 litros de agua y 4 kg de integral.

FORMULA IDEAL SIN CARGA: 70 kilos de carne de pollo y 30 kilos de grasa de cerdo, papada o fondo, 8 litros de agua y 4 kg de integral.

FORMA DE USO: Picar la carne con los discos bien afilados, se mezcla todo, hasta que se empaste, debe quedar una masa homogénea.

EMBUTIDO: En tripa **vacuna** (remojarla previamente un mínimo de 5 hs en agua tibia) o de **cerdo** (remojarla en agua tibia y luego embutir) calibre 36/38 -38/40 o 40/42, ajustarla bien para aprovechar la tripa pero con cuidado de no romperla por demasiada presión, y luego atar.

RECOMENDACIONES

1. Picar la carne a temperatura de 0° o 1°
2. Cuando la pasta esta lista debe embutirse, para evitar la pérdida de líquido y que se oxide.
3. No colocar grasa blanda, (vacuna) para no agriar la pasta y mantener la consistencia.
4. Colocarlos en cámara a 3° /5° C hasta su venta.



011 4667 0459 / 15 5292 3618



SAN LORENZO 1925 - SAN MIGUEL - BS. AS.



aj51especias@yahoo.com.ar