

Manual de Fabricação



Experiência e Qualidade!



CAUSAS E DEFEITOS DE FABRICAÇÃO

ESCURECIMENTO

- Excesso de carne vermelha (carne bovina);
- Balanceamento químico errado (cura / fix);
- Temperatura das carnes muito baixa durante o processo;
- Matéria-prima cárnea de má qualidade.

PERDA DE COR

- Muita gordura na massa;
- Pouca carne vermelha;
- Excesso de pressão na embutideira;
- Massa muito gelada;
- Utilização de água com alto teor de cloro.

COLORAÇÃO ESVERDEADA

- Matérias-primas de má qualidade;
- Tripas contaminadas ou mal higienizadas;
- Erro no balanceamento químico.

FALTA DE CONSISTÊNCIA

- Excesso de água na massa;
- Embutimento deficiente;
- Matéria-prima de má qualidade.

PROBLEMAS COM SABOR

- Teor de sal e condimento inadequados;
- Matéria-prima cárnea velha ou contaminada;
- Tripa velha ou mal conservada;
- Toucinho ranço;
- Excesso de cura - pode resultar em sabor de ferrugem.

TRIPA ESTOURADA

- Tripa normalmente lavada em excesso ou por muito tempo com ácido ou vinagre;
- Excesso de pressão na massa ao embutir.

DEFUMAÇÃO

A defumação é um processo largamente usado há tempos para a melhoria do cheiro, cor e sabor dos embutidos de carne, além de aumentar a sua vida útil para o consumo.

TIPOS DE DEFUMAÇÃO

Natural: a partir da queima da madeira/lenha/serragem adequados usando o defumador/fumeiro.

Artificial: a partir do banho de imersão usando fumaça líquida natural, processo mais usado. Existem também fumaças líquidas para processos de aspersão em estufa ou banho em chuveiros.

FIXAÇÃO DA FUMAÇA

Existem diversos perfis/aromas/sabores/cores de fumaça líquida, alguns são muito intensos e se utilizados em excesso podem passar um sabor amargo ao produto;

Uma circulação de ar adequada na estufa favorece uma defumação uniforme;

Produtos com a superfície muito úmida e estufa com excesso de umidade dificultam a fixação da fumaça no produto, principalmente em cor e sabor.

TEMPO DA DEFUMAÇÃO

O tempo de defumação não é padrão e depende principalmente do tamanho e tipo de produto, pois quanto maior a peça, mais tempo o produto demorará a chegar ao ponto desejado:

Ex.: Pernil tipo Tender - 12 h
Lombo/ Cupim - 8 h

Bacon/ Costelinha/ Salame - 6 h
Linguças/ Calabresa/ Paio - 4 h

TEMPO DE COZIMENTO

Em caso das linguças, após o preparo, são levadas ao defumador/fumeiro, as quais são submetidas ao calor seco sem fumaça (chaminé aberta), por 1 ou 2 horas, a temperaturas de 40 a 45°C.

No processo de cozimento, a temperatura da estufa/fumeiro deve sempre iniciar em 60°C e assim temperatura deve ser aumentada gradativamente, até atingir a temperatura desejada entre 80/85°C ou 85/90°C (depende do produto), depois será mantida até que o produto fique cozido. Utilizar um termômetro para medir a temperatura no centro do produto;

Produtos cárneos embutidos cozidos ou peças são considerados cozidos quando a temperatura interna atinge 70-72°C. Já produtos que contém soja ou fécula de mandioca (amido de mandioca) quando atingem a temperatura interna de 72-74°C.

ESTUFA/DEFUMADOR/FUMEIRO

Existem diversas câmaras, feitas de alvenaria ou chapas de aço, podendo ser citados, ainda, os defumadores artesanais feitos de manilha de cimento, tambor de 200 litros, alvenaria e outros materiais. Todo ambiente onde se consegue controlar a fumaça e a temperatura é considerado um defumador.

Os principais defumadores são construídos em chapa metálica ou alvenaria e são compostos pelas seguintes partes:

Câmara: local onde os produtos são pendurados, normalmente em varas ou ganchos próprios. Importante haver uma abertura/chaminé para poder ocorrer troca de calor e também a saída de umidade. Uma abertura para entrada de oxigênio e assim o fogo agir normalmente é necessário, bem como outra abertura para entrada de fumaça (em caso de defumação externa) e porta de carga e descarga de todos os produtos.

Utilizar um termômetro para controle da temperatura interna do defumador. Altura de 2 a 3 metros, largura de 1 metro, são medidas ideais para um processo adequado, mas depende muito de quantas camadas de produtos são pendurados, bem como o peso total de produto na vara.

Existem alguns tipos de onde o calor pode ser gerado: lenha, gás, carvão, eletricidade ou vapor. O tipo e a adaptação vão depender da disponibilidade da fonte de calor. Para evitar que a gordura liberada dos produtos durante o cozimento não provoquem altas chamas, deve ser instalado uma chapa para proteção.

Para a defumação, a fumaça pode ser gerada partir de lenha, ideal o uso de madeiras secas de lei, duras, de alta densidade, descascadas e não resinosas (ex. jatobá, peroba rosa, angico preto, etc.). Madeiras moles, como pinus ou placas de compensados, devem ser evitadas.

A fumaça a ser alimentada no defumador pode partir de um recipiente removível ou fixo dentro do defumador, ou também pode ser feito do lado de fora. Nesse último caso a fumaça deve ser canalizada através de tubos, manilha ou também por adaptações, dependendo da instalação e do local do produto.

Almôndega

Matéria-Prima:

Carne Bovina Gelada	7 kg
Proteína Texturizada Pó	1 kg
*Proteína Texturizada Granulada Hidratada	2 kg
*1 parte PTS Granulada	2,5 partes água

Ingredientes:

Água Gelada	500 ml
Master Hambúrguer Mais / BR	400 gramas
Master Cond. Sabor / BR	50 gramas
Master Alho /BR	30 gramas

Processamento:

Hidratar a proteína de soja granulada. Recomendamos para cada 1 kg de PTS granulada, adicionar 2,5L de água e deixar descansar por aproximadamente 1 hora. Escorrer o excesso de água na proteína já hidratada e recomendamos usar 2 kg da proteína já hidratada conforme formulação.

Pesar as matérias-primas e moer a carne bovina e a soja hidratada em disco 6mm.

Adicionar os produtos moídos no misturador, adicionar a água e ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar os demais ingredientes e misturar por 5 minutos ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga.

Sugerimos que os processos de moagem e mistura sejam realizados rapidamente para que a carne/massa fique com uma temperatura menor ou igual a 0°C. Em seguida segue o processo de modelagem da almôndega, depois embalar, etiquetar e congelar o produto.

Observação: Sugere-se comercializar o produto final congelado. Caso seja comercializado resfriado, o produto final deve ser armazenado em refrigeração abaixo de 5°C, e também vale lembrar que o produto terá seu prazo de validade diminuído para poucos dias quando comparado ao produto congelado.

Hambúrguer Bovino

Matéria-Prima:

- Retalho Bovino (6mm) 7 kg
*Proteína Texturizada Soja Granulada Hidratada 3 kg
* 1 parte PTS 2,5 partes água

Ingredientes:

- Master Hambúrguer Mais / BR 400 gramas
Master Cond. Sabor / BR 50 gramas

Processamento:

Hidratar a proteína de soja granulada. Recomenda-se para cada 1 kg de PTS Granulada, adicionar 2,5L de água e deixar descansar por aproximadamente 1 hora. Escorrer o excesso de água da proteína já hidratada e sugere-se usar 3 kg do produto conforme formulação.

Pesar as matérias-primas e moer a carne bovina e a soja hidratada em disco 6mm.

Adicionar os produtos moídos no misturador, ligar, adicionar os demais ingredientes e misturar por 5 minutos ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga.

Os processos de moagem e mistura devem ser realizados rapidamente para que a carne/massa fique com uma temperatura menor ou igual a 5°C.

Em seguida segue o processo de modelagem de hambúrguer nas formatadoras, depois embalar, etiquetar e congelar o produto.

Observação: Sugere-se comercializar o produto final congelado. Caso seja o produto comercializado resfriado, recomenda-se armazenar o produto final em temperatura abaixo de 5°C. Também lembramos que o prazo de validade para o produto comercializado resfriado será de poucos dias, quando comparado com o produto comercializado congelado.

Kibe

Matéria-Prima:

Retalho / Dianteiro Bovino (6mm)	5 kg
Trigo Hidratado (1 parte de trigo : 2,5 água)	5 kg

Ingredientes:

Master Condimento Kibe / BR	300 gramas
-----------------------------------	------------

Processamento:

Lavar bastante o trigo moído e deixar hidratando. Recomenda-se para cada 1 kg de Trigo, adicionar 2,5L de água e deixar descansar por algumas horas ou até mesmo de um dia para outro. Escorrer o excesso de água do trigo já hidratado e usar apenas 5 kg conforme formulação.

Pesar as matérias-primas e moer a carne bovina e o trigo hidratado em disco 6mm.

Adicionar os produtos moídos no misturador, ligar, adicionar os demais ingredientes e misturar por 5 minutos ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga.

Os processos de moagem e mistura devem ser realizados rapidamente para que a carne/massa fique com uma temperatura menor ou igual a 5°C.

Em seguida segue o processo de modelagem do kibe, depois embalar, etiquetar e congelar o produto.

Observação: Sugere-se comercializar o produto final congelado. Caso seja o produto comercializado resfriado, recomenda-se armazenar o produto final temperatura abaixo de 5°C. Também lembramos que o prazo de validade para o produto comercializado resfriado será de poucos dias, quando comparado com o produto comercializado congelado.

Apresentado

Matéria-Prima:

Paleta Suína (16 mm)	15 kg
Músculo Suíno (6mm)	4 kg
Fécula de Mandioca	2 kg

Ingredientes:

Água Gelada	8 L
Master Presunto Mais / BR	1 Kg
Master Cond. Sabor / BR	160 g

Processamento:

Utilizar paleta/recortes suíno e músculo suíno resfriados (2 a 5°C). Moer a paleta em disco pré-cortador (3 furos) e o músculo em disco 6mm.

Adicionar as carnes no misturador, adicionar a água e ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar os demais ingredientes, exceto fécula, até conseguir uma massa homogênea com boa liga, misturar por 8 minutos no mínimo.

Após a mistura, colocar a massa para curar em câmara fria por 12 horas a uma temperatura acima de 5°C. Após esse tempo de cura, levar ao misturador novamente e adicionar a fécula, misturar então por 10 minutos até que fique uma mistura homogênea. Recomendamos controlar a temperatura da massa não ficar acima de 12°C, pois pode prejudicar a liga e prejudicar o aspecto e fatiamento do produto final.

Após a mistura, embutir em embalagem/forma própria para apresentado, levar as formas para o tanque de cozimento. O aquecimento da água deve ser iniciado até a atingir a temperatura de 80°C. Manter essa temperatura sem oscilar e realizar o cozimento das peças até atingir a temperatura no centro de 72° a 74 °C.

Apenas como método de controle de tempo de cozimento, sugere-se pesar uma das peças sem a forma e calcular 1h e 20 minutos de cozimento a uma temperatura de 75 a 80°C por quilograma de massa. Por exemplo, 2 kg de massa de apresentado, usando o parâmetro de 1h20min/kg, representa um cozimento de 2h40min após a água atingir a temperatura de 75 a 80°C.

Após o cozimento, levar as peças para um tanque de água fria para realizar o choque térmico, em seguida armazenar o produto ainda na forma em câmara fria e somente no dia seguinte desenformá-las, embalá-las e mantê-las sob refrigeração na temperatura de 2 a 5°C.

Bacon

Matéria-Prima:

Barriga Suína 10 kg

Ingredientes:

Master Presunto Mais / BR 400 gramas

(Uso a seco sobre a carne)

Processamento:

Fazer a limpeza da barriga como o excesso de gordura, em caso de coágulos de sangue fazer a retirada, remover parte da fralda das costelas e também os mamilos, esses localizados na parte inferior da barriga.

Aplicar a seco o Master Presunto Mais, espalhando e esfregando por toda a barriga, sem necessidade de aplicar no couro. Reservar as peças de barriga com o couro voltado para baixo e uma em cima da outra. Cobrir as barrigas e armazenar sob temperatura de 5°C por 4 dias no mínimo para curar. Após esse tempo, lavar as peças de modo a remover todo excesso de sal que fica em cima da peça. Furar as barrigas em sua parte mais rígida, colocar as hastes e pendurar no defumador.

Para cozimento e defumação seguir os passos abaixo:

1 hora a 60°C

1 hora a 65°C

1 hora a 70°C

1 hora a 60°C

6 a 12 horas com fumaça fria (máximo 30°C)

Após término de cozimento, levar o bacon para a câmara fria para deixar armazenado junto com os demais produtos acabados.

Espetinho Bovino

Matéria-Prima:

Carne Bovina 45 kg

Ingredientes:

Água 5 L

Master Churrasco Carne / BR 1 kg

Master Cond. Sabor / BR 250 gramas

Processamento:

Preparar a carne resfriada a 5°C e cortar em pedaços menores ideais para espeto.

Adicionar a carne no misturador, adicionar a água e ligar o misturador por 1 minuto até a carne absorver a água. Em seguida adicionar o Master Churrasco Carne, os demais ingredientes e misturar pelo tempo necessário do produto ficar homogêneo.

Colocar a carne já temperada em caixas plásticas ou carrinhos, cobrir com plástico, levar para descanso de 6 a 12h em câmara fria. Após descanso, espetar a carne em palitos já úmidos para facilitar o espeto, em seguida embalar o produto. Levar os espetos prontos para a câmara fria/congelamento para deixar armazenado junto com os demais produtos acabados.

Observação: Dependendo do tipo de carne, em casos de serem mais duras, utilizar um amaciante para deixar a carne mais macia e assim melhorar a qualidade do produto final. É necessário observar o tempo de descanso das carnes com o uso de amaciante, pois pode causar excesso de maciez e deixar os pedaços esfarelando.

Espetinho de Frango

Matéria-Prima:

Carne Frango (Peito) 45 kg

Ingredientes:

Água 5 L

Master Churrasco Frango / BR 1 kg

Master Cond. Sabor / BR..... 250 gramas

Processamento:

Preparar a carne resfriada a 5°C e cortar em pedaços menores ideais para espeto.

Adicionar a carne no misturador, adicionar a água e ligar o misturador por 1 minuto até a carne absorver a água. Em seguida adicionar o Master Churrasco Frango, os demais ingredientes e misturar pelo tempo necessário do produto ficar homogêneo.

Colocar a carne já temperada em caixas plásticas ou carrinhos, cobrir de plástico e levar para descanso de 6 a 12h em câmara fria. Após descanso, espetar a carne em palitos já úmidos para facilitar o espeto, em seguida embalar o produto. Levar os espetos prontos para a câmara fria/congelamento para deixar armazenado junto com os demais produtos acabados.

Espetinho Suíno

Matéria-Prima:

Carne Suína (Lombo) 45 kg

Ingredientes:

Água 5 L

Master Churrasco Lombo / BR 1 kg

Master Cond. Sabor / BR 250 gramas

Processamento:

Preparar a carne resfriada a 5°C e cortar em pedaços menores ideais para espeto.

Adicionar a carne no misturador, adicionar a água e ligar o misturador por 1 minuto até a carne absorver a água. Em seguida adicionar o Master Churrasco Lombo, os demais ingredientes e misturar pelo tempo necessário do produto ficar homogêneo.

Colocar a carne já temperada em caixas plásticas ou carrinhos, cobrir de plástico e levar para descanso de 6 a 12h em câmara fria. Após descanso, espetar a carne em palitos já úmidos para facilitar o espeto, em seguida embalar o produto. Levar os espetos prontos para a câmara fria/congelamento para deixar armazenado junto com os demais produtos acabados.

Espeto Kafta

Matéria-Prima:

- Retalho/ Dianteiro Bovino (6mm) 8,5 kg
*Proteína Texturizada Soja Granulada Hidratada.... 1,5 kg
*1 Parte PTS..... 2,5 partes água

Ingredientes:

- Master Kafta Mais / BR 400 gramas

Processamento:

Hidratar a proteína de soja granulada. Nesse caso para cada 1 kg de PTS Granulada, adicionar 2,5L de água e deixar descansar por aproximadamente 1 hora. Escorrer o excesso de água na proteína hidratada e usar apenas 1,5 kg conforme formulação.

Pesar as matérias-primas e moer a carne bovina e a soja hidratada em disco 6mm.

Adicionar os produtos moídos no misturador, ligar, adicionar os demais ingredientes e misturar por 5 minutos ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga.

Os processos de moagem e mistura devem ser realizados rapidamente para que a carne/massa fique com uma temperatura menor ou igual a 5°C.

Em seguida segue o processo de modelagem da kafta nos espetos, depois embalar, etiquetar e congelar o produto.

Observação: Sugere-se comercializar o produto final congelado. Caso seja o produto comercializado resfriado, recomenda-se armazenar o produto final em temperatura abaixo de 5°C. Também lembramos que o prazo de validade para o produto comercializado resfriado será de poucos dias, quando comparado com o produto comercializado congelado.

Salame Italiano

Matéria-Prima:

Carne Suína (pernil e paleta - a 2°C)	7 kg
Carne Bovina (dianteiro - a 2°C)	1,5 kg
Toucinho (de lombo - a 5°C)	1,5 kg

Ingredientes:

Master Salame Mais / BR	400 gramas
Master Cond. Sabor / BR	50 gramas
Vinho Tinto Seco	100 ml

Processamento:

Preparar as carnes em temperatura 2°C e em seguida moer a paleta suína e o toucinho/papada em disco 8 mm. Moer o recorte bovino em disco 6 mm para proporcionar melhor liga a massa.

Adicionar os produtos moídos resfriados no misturador, exceto o toucinho/papada, adicionar o Master Salame Mais e os demais ingredientes, ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne ficar homogênea com o tempero, adicionar o toucinho/papada e misturar até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 4°C. Retirar a massa do misturador, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa artificial própria para salame, calibre 50 como sugestão. Embutir e amarrar de forma que fique bem apertada, evitando assim que o produto fique excessivamente enrugado no final.

Após o embutimento das peças de salame, levá-las ao estaleiro em uma sala climatizada (17°C com 75% de umidade relativa do ar) onde ficarão por aproximadamente 30 dias para curar. No decorrer do processo de cura, o salame desenvolverá uma camada de fungo de cor branca na superfície das peças e somente após os 30 dias é que esta camada poderá ser removida com um pano úmido ou água.

A seguir, embalar e comercializar, pois as peças já estarão prontas para o consumo.

Salame (imitação)

Matéria-Prima:

Paleta Suína (10mm)	17,5 kg
Recorte Bovino (6mm)	4 kg
Toucinho (10mm)	3,5 kg

Ingredientes:

Master Salame Mais / BR	1 kg
Master Cond. Sabor / BR	125 gramas

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer a paleta suína e o toucinho/papada em disco 10 mm. Moer o recorte bovino em disco 6 mm para proporcionar melhor liga a massa.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o toucinho/papada, adicionar o Master Salame Mais, ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne ficar homogênea com o tempero, adicionar o toucinho/papada e misturar até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 4°C. Retirar a massa do misturador, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa artificial própria para salame calibre 50. Embutir e amarrar de forma que fique bem apertada, evitando assim que o produto fique excessivamente enrugado no final.

Pendurar as peças de salame e armazenar em local reservado por 15 horas a temperatura ambiente, ideal abaixo de 25°C. A seguir levar as peças para cozimento em estufa.

Para cozimento seguir os passos abaixo:

1 hora a 65°C - chaminé aberta

1 hora a 70°C - chaminé fechada

X horas a 75°C, até atingir a temperatura interna da peça de 68°C.

Após término de cozimento, banhar os salames com água fria por 2 vezes com um tempo de 2 minutos cada, para fazer o choque térmico e evitar quebra de peso e também evitar um possível enrugamento. Levar o salame para a câmara fria para deixar armazenado junto com os demais produtos acabados. Embalar e comercializar.

Bife à Rolet

Matéria-Prima:

Carne Bovina 10 kg

Ingredientes:

Sal Refinado 160 gramas

Master Cond. Bife Role / BR 300 gramas

*Podem ser adicionados outros ingredientes para o recheio à gosto, como bacon, legumes, etc.

Processamento:

Preparar as carnes e cortá-la em bifes. Misturar o Master Cond. Bife Role com o sal, misturar sobre os bifes até que o tempero esteja bem homogêneo. Para o recheio dos bifes, os ingredientes são a gosto colocados em seu interior. Em seguida enrolar os bifes e prender com palitos, embalar ou armazenar nas bandejas para exposição no balcão.

Observação: O Master Cond. Bife Role é completo e contém o antioxidante, aditivo responsável para evitar o escurecimento excessivo da carne.

Carnes Injetadas, Curadas e Defumadas

Matéria-Prima:

Recortes de Carne Suína ou Bovina (gelada) 25 kg
(Pernil, Paleta, Lombo, Copa, Cupim, Lagarto, Picanha, Costela, etc.)

Ingredientes:

Água Gelada 5 L
Master Presunto Mais / BR 1 kg
Master Cond. Sabor / BR 100 gramas

Processamento:

Preparar as carnes e as mesmas devem estar resfriadas de 2 a 5°C para que a injeção seja mais eficiente. No caso de utilizar o pernil/tender, o osso pode ser retirado e deve-se manter o couro.

Dissolver o Master Presunto Mais em água e usando uma injetora, injetar essa salmoura no interior das peças.

Após a injeção, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 24h em câmara fria para curar. Após o tempo de cura, pendurar em varas ou ganchos para cozimento.

Para cozimento e defumação seguir os passos abaixo:

1 hora a 60°C - chaminé aberta

1 hora a 70°C - chaminé fechada

X horas 75 a 80°C até atingir temperatura interna (da peça) de 68 a 72°C.

Depois do cozimento, banhar com água fria para realizar o choque térmico. Levar as peças para a estufa/fumeiro e assim iniciar a defumação, por um tempo aproximado de 12h. Caso desejar fazer a defumação durante o cozimento, colocar a fumaça quando a chaminé for fechada.

Carnes Empanadas - Filé de Frango, Filé de Peixe e Bife à milanesa

Matéria-Prima:

Filé de Frango, Bovino ou Peixe 1 kg

Ingredientes:

Água Gelada 1 L

Sal Refinado 20 gramas

Master Empanado Rápido / BR 250 gramas

Processamento:

Preparar as carnes e cortar em filés de frango, peixe ou bovino.

Primeiramente para os filés de peixe e frango, dissolver o sal em água gelada e em seguida passar os filés nessa salmoura e no Master Empanado Rápido, apenas uma vez. Embalar os filés já empanados ou separar em uma bandeja, separando-os com plástico para não grudar, levar para o balcão onde será exposto sobre refrigeração até a comercialização.

Já para os filés de carne bovina, os mesmos devem ficar na salmoura de água e sal por um tempo aproximado de 5 minutos. Após o tempo tirar o excesso da água e empanar da mesma forma descrita acima para os filés de frango e peixe.

Em caso de espetos de frango empanados, é necessário temperar a carne de frango para obter mais sabor. Indicamos cortar o peito de frango em cubos e temperar com o tempero completo Master Cond. Frango, espetar a carne no palito já umedecido e em seguida usar o Master Empanado Rápido para empanar.

Observação: O Master Empanado Rápido já é completo e não necessita o uso de ovos para empanar.

Frango à Passarinho ou Inteiro Temperado

Matéria-Prima:

Frango Inteiro ou Recortes 10 kg

Ingredientes:

Água Gelada 1 L

Master Cond. Frango / BR (em pasta) 500 gramas

Processamento:

Preparar o frango ou os recortes a passarinho e os mesmos devem estar resfriados 2 a 5°C.

Dissolver o Master Cond. Frango, produto em pasta, na água gelada. Aplicar o produto diluído na carne sobre toda a superfície, massageando para facilitar a penetração do tempero.

Após temperar, embalar e armazenar sob refrigeração até a comercialização.

Carnes Temperadas

Matéria-Prima:

Recorte de Suíno / Bovino (gelado) 10 kg

Ingredientes:

Água Gelada 2 L

Mastermeat 1600 / BR..... 150 gramas

Sal Refinado 150 gramas

Processamento:

Prepare as peças de carnes removendo o excesso de gordura, possíveis vasos sanguíneos e glândulas. No caso do pernil, pode-se remover o osso.

Preparar a salmoura, pesando os ingredientes e dissolvendo na água gelada. A carne e também a água devem estar bem geladas para melhor aproveitamento da salmoura na injeção.

Utilizar a salmoura para injetar nas carnes (recomenda-se injetar de 15 % a 20% de salmoura sobre o peso de cada peça para um cálculo exato). Após as carnes estarem injetadas, embalar a vácuo e congelar.

Dica: sugere-se, após injeção, aplicar salsinha desidratada sobre as peças de carne, para assim resultar em uma melhor apresentação do produto cárneo temperado.

Observação: O Mastermeat 1600 trata-se de tempero completo e não é necessário acrescentar outros ingredientes.

Charque

Matéria-Prima:

Carne Bovina (dianteiro, ponta de agulha) 10 kg

Ingredientes:

Água 10 L

Sal Refinado 2,300 kg

Master Cura C / BR..... 100 gramas

Processamento:

Preparar a carne, desossar e cortá-la em mantas. Sugere-se que a manta de carne tenha de 3 a 4 centímetros de espessura.

Preparar a salmoura dissolvendo os ingredientes em água, colocar as mantas totalmente submersas por 12 horas no mínimo. Durante o processo de cura, massagear de hora em hora as mantas com auxílio de um utensílio de inox, para melhorar a absorção da salmoura nas peças. Após o tempo de cura, tirar as mantas da salmoura e deixar escorrer.

Utilizar uma estrutura elevada a uns 15 cm do nível do chão e empilhar o charque. Piso ideal para charque ou em estrados para que o escoamento da água da carne ocorra. Intercalando sal grosso com as mantas de carne, as pilhas devem ser montadas. Reservar por 5 dias as mantas no sal, onde a cada dia o "tombo" deverá ser feito, ou seja, no segundo dia as carnes de cima deverão ir para baixo, no terceiro dia as carnes de baixo vão para cima. Portanto todas as peças deverão estar na mesma posição.

Depois desse tempo de 5 dias e de tombos dia a dia, as carnes deverão ser bem lavadas e colocadas ao sol para secar por aproximadamente 2 dias (podem pousar no sereno).

Após a secagem, retirar as peças do sol e cortar, prensar e embalar a vácuo. Caso seja desejado, poderá apenas enrolar os cortes de mantas, amarrando-os muito bem forte ("charutos").

Não é necessário refrigeração para o produto acabado. Armazenar em ambiente fresco e arejado evitando, portanto, ambientes quentes e com umidade.

Miúdos Suínos Salgados

Matéria-Prima:

Pé, Rabo, Orelha, Cara (papada) 10 kg

Ingredientes:

Água 10 L

Sal Refinado 2,300 kg

Master Cura C / BR 100 gramas

Master Fix 25 / BR 50 gramas

Processamento:

Preparar os miúdos, removendo os cascos dos pés e o ouvido das orelhas. Preparar a salmoura dissolvendo os ingredientes em água. Colocar os miúdos na salmoura e deixar descansando por 12 horas, sob refrigeração acima de 5°C.

Após isso, retirar os miúdos da salmoura e deixá-los escorrer e em seguida passar sal moído por todas as peças.

Colocar em caixas vazadas por 24 horas para sair o excesso de água. Após o tempo, colocar as peças em sacos de rafia e armazenar em ambiente arejado ou em câmara fria.

Para obter os miúdos brancos:

Após a limpeza das peças, levá-las ao tacho de aço inox para aquecimento.

A temperatura não poderá ultrapassar a 90°C, para não cozinhar as peças.

Adicionar para cada 10 litros de água, 100 ml de água oxigenada 12 volumes.

As peças deverão permanecer em aquecimento por aproximadamente 15 ou 30 minutos, até a alcançar a coloração desejada. A seguir, lavá-las muito bem, para remover o residual da água oxigenada.

Deixar os miúdos esfriarem e transferi-los para a salmoura, seguindo o processamento descrito acima.

Torresmo à Pururuca

Matéria-Prima:

Barriga Suína 10 kg

Ingredientes:

Master Fix 25 / BR 50 gramas

Sal Refinado 300 gramas

Processamento:

Preparar a barriga removendo o excesso de gordura, sangue coagulado, etc. Cortar toda a peça de barriga em pedaços pequenos no formato de cubos. Misturar os ingredientes com a barriga em cubos e reservar em caixas plásticas por algumas horas.

Em recipiente próprio para fritura como um tacho ou panela, adicionar uma pequena quantidade de gordura ou banha, em torno de 500 gramas, acender o fogo e acrescentar os pedaços em cubo para realizar a fritura.

Importante! O fogo deve ser sempre baixo (fraco) para assim evitar queimar o torresmo.

O Ponto! O ponto certo do torresmo pode ser identificado ao apresentar uma coloração dourado-acastanhada. No dia seguinte, aquecer os pedaços até pururucar. Retirar os pedaços do tacho, escorrer o excesso da gordura e deixar esfriar bem, antes de embalar.

Dica: Na proporção de 300g de torresmo em 200g de banha, peso total da embalagem 500g. Desta maneira, o produto estará semi-pronto. O consumidor, apenas irá colocar o conteúdo do pacote na panela, aquecer em fogo até que o produto fique pronto.

Frango Defumado

Matéria-Prima:

Frango Inteiro ou Pedacos 10 kg

Ingredientes:

Água Gelada 2,5 L

Master Presunto Mais /BR 400 gramas

Master Cond. Sabor / BR 50 gramas

Solução Fumaça Líquida:

1L Master Smoke Br 3 L água

Processamento:

Sugere-se utilizar uma temperatura entre 2 a 4°C do frango e a água próximo de 6°C para melhor aproveitamento da injeção. Peças com aproximadamente 1,800 kg são melhores para rendimento.

Preparar a salmoura dissolvendo os ingredientes na água. Após, injetar a salmoura cerca de 20% dos pesos das peças. Colocar as peças em caixas plásticas ou em carrinhos de inox, cobrir com a salmoura, proteger com plástico e levar para a câmara fria a uma temperatura máxima de 5°C onde deverão permanecer no mínimo 12 horas para curar.

Depois de curar, mergulhar as peças na solução de fumaça líquida por 2 minutos, depois disso preparar as peças usando normalmente um estuquinete para dar formato e assim evitar que as asas e as coxas se abram. Em seguida levar à estufa de cozimento.

Processo de cozimento (tempo aproximado de 6 horas) e defumação:

1 hora a 60°C - chaminé aberta

1 hora a 70°C - chaminé fechada

1 hora a 75°C - chaminé fechada

X horas a 85°C até atingir temperatura interna (da peça) de 68°C.

Para finalizar o processo, remover o estuquinete e embalar as peças a vácuo. Armazenar em câmara fria até a comercialização.

Calabresa Defumada

Matéria-Prima:

Retalho Magro Suíno (12mm)	19 kg
Toucinho (12mm)	6 kg

Ingredientes:

Água	4 L
Master Calabresa Mais / BR	1 kg
Master Cond. Pimenta Vermelha / BR	90 gramas
Fécula Mandioca	1 kg

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer o retalho suíno magro e o toucinho em disco 20 mm. Parte do retalho/músculo pode ser moído em disco 5mm para conseguir ao final uma massa homogênea e de boa liga.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o toucinho, adicionar a água e ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar o toucinho e os demais ingredientes, exceto a fécula, e misturar por mais 5 minutos ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C. Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria para curar. Após o tempo de cura, levar a massa para a misturadeira, por fim adicionar a fécula e misturar pelo tempo necessário para conseguir uma massa homogênea e de boa liga.

Levar a massa para a embutideira, utilizar tripa natural de calibre 36/38 e fazer gomos simples, em outros casos gomos duplos de 20 cm cada. Pendurar o produto em carrinhos/varas e deixar descansar por 6 a 12h para curar.

Observação: Em processo que a massa não descansa para curar e já for embutida e levada para cozimento/defumação, a fécula pode ser adicionada junta aos demais ingredientes para mistura. Em caso de descanso da massa, sugere-se adicionar a fécula no dia seguinte.

Após o tempo de cura, para cozimento e defumação seguir os passos abaixo:

1 hora a 60°C - chaminé aberta

1 hora a 70°C - chaminé fechada, iniciar a fumaça

1 hora a 75°C - chaminé fechada

X horas a 80 – 85°C até atingir uma temperatura interna da calabresa, de 72° a

74°C.

Após término de cozimento, banhar as calabresas com água fria por 3 vezes com um tempo de 2 minutos cada, para fazer o choque térmico. Levar a Calabresa para a câmara fria para deixar armazenado junto com os demais produtos acabados. Embalar e comercializar.

Linguiça Calabresa Fresca

Matéria-Prima:

Carne Suína (12mm)	20 kg
Retalho Gordo Suíno (12mm)	5 kg

Ingredientes:

Água	5 L
Master Calabresa FR Mais / BR	1 kg

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer o retalho suíno gordo/carne suína em disco 12 mm.

Adicionar os produtos moídos no misturador, a água e ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar os demais ingredientes e misturar por mais 5 minutos ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga.

Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C. Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3 horas em temperatura ambiente para curar. Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa natural suína de calibre 32. Embutir e armazenar em câmara fria 0 a 5°C até a comercialização.

Linguiça de Frango

Matéria-Prima:

Recortes de Coxa/Peito (12mm)	20 kg
Pele Frango (6mm).....	5 kg

Ingredientes:

Água	5 L
Master Linguiça Frango Mais / BR	1 kg

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer os recortes coxa/peito em disco 12 mm. Moer a pele de frango em disco 6 mm.

Adicionar os produtos moídos no misturador, a água e ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar os demais ingredientes e misturar por mais 5 minutos ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga.

Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C. Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3h em temperatura ambiente para curar. Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa natural de carneiro. Embutir, torcer para elaborar gomos de 10cm e armazenar em câmara fria 0 a 5°C até a comercialização.

Linguiça de Frango II

Matéria-Prima:

Retalho de Frango (gelado)	20 kg
Pele de Frango (gelada)	5 kg

Ingredientes:

Água Gelada	7 L
Master Liga PF / BR	300 gramas
Master Linguiça Frango P Mais / BR	1 kg
Master Cond. Sabor / BR	125 gramas

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer os retalhos de frango em disco 8 mm. Moer a pele de frango em disco 6 mm.

Adicionar os produtos moídos no misturador, a água e ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar os demais ingredientes e misturar por mais 5 minutos ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C.

Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3h em temperatura ambiente para curar. Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa natural de carneiro. Embutir, torcer para elaborar gomos de 10 cm e armazenar em câmara fria 0 a 5°C até a comercialização.

Linguiça Pernil

Matéria-Prima:

Pernil Suíno (12mm)	20 kg
Toucinho (12mm)	5 kg

Ingredientes:

Água	5 kg
Master Linguiça LF Mais/ BR	1 kg
Master Alho / BR	75 gramas

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer o pernil suíno e o toucinho em disco 12 mm. Caso haja um pouco de paleta, moer em disco 5 mm para proporcionar melhor liga a massa.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o toucinho, adicionar a água e todos os ingredientes, exceto o Master Linguiça LF Mais, ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar os Master Linguiça LF Mais (sempre a seco) e misturar por mais 1 minuto. Em seguida adicionar o toucinho e misturar até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C.

Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3h em temperatura ambiente para curar. Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa natural de carneiro ou suína. Embutir e armazenar em câmara fria 0 a 5°C até a comercialização.

Linguiça Mista

Matéria-Prima:

Retalho Suíno Magro (12mm)	9 kg
Retalho Bovino (6mm)	8 kg
Toucinho (12mm)	8 kg

Ingredientes:

Água	5 L
Master Linguiça Mista Mais / BR	1 kg
Master Alho / BR	75 gramas

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer o retalho suíno e o toucinho em disco 12 mm. Moer o retalho bovino em disco 6 mm para proporcionar melhor liga a massa.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o toucinho, adicionar a água e todos os ingredientes, exceto o Master Linguiça Mista Mais, ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar os Master Linguiça Mista Mais (sempre a seco) e misturar por mais 1 minuto. Em seguida adicionar o toucinho e misturar até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C.

Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3h em temperatura ambiente para curar. Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa natural de carneiro ou suína. Embutir e armazenar em câmara fria 0 a 5°C até a comercialização.

Linguiça para Churrascaria

Matéria-Prima:

Retalho Suíno Magro (12mm)	60 kg
Retalho Suíno Gordo (12mm)	30 kg
Couro Suíno Cozido (6mm)	10 kg

Ingredientes:

Água	10 L
Master Liga PF / BR	1 kg
Master Cura SM 05 / BR	500 gramas
Master Fix SM 05 / BR	500 gramas
Master Cond. Linguiça LF 2011 / BR	1 kg
Master Cond. Sabor / BR	500 gramas
Master Alho / BR	250 gramas
Sal Refinado	650 gramas
Master Fos 620 / BR	300 gramas

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer o retalho suíno magro e o gordo em disco 12 mm. Moer o couro suíno em disco 6 mm.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o couro, em seguida adicionar a água e todos os ingredientes, exceto o Master Fix SM 05 e o Master Liga PF, ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar o couro e o Master Liga PF e misturar por mais 1 minuto.

Em seguida adicionar o Master Fix SM 05 e misturar até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C. Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3h em temperatura ambiente para curar.

Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa natural suína, fazendo gomos de 8 cm cada. Embutir e armazenar em câmara fria 0 a 5°C até a comercialização.

Linguiça Pura Suína

Matéria-Prima:

Retalho Suíno (12mm)	20 kg
Toucinho/ Retalho Gordo (12mm)	5 kg

Ingredientes:

Água	5 kg
Master Toscana Mais / BR	1 kg
Master Alho / BR	75 gramas

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer o retalho suíno e o toucinho em disco 12 mm.

Caso haja músculo da paleta, moer em disco 5 ou 6 mm para proporcionar melhor liga a massa.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o toucinho, adicionar a água e todos os ingredientes, exceto o Master Toscana Mais, ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar os Master Toscana Mais (sempre a seco) e misturar por mais 1 minuto. Em seguida adicionar o toucinho e misturar até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C. Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3h em temperatura ambiente para curar.

Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa natural suína, fazendo gomos de 8 cm cada. Embutir e armazenar em câmara fria 0 a 5°C até a comercialização.

Linguiça Pura Suína II

Matéria-Prima:

Retalho Suíno (12mm)	70 kg
Toucinho (12mm)	30 kg

Ingredientes:

Água	10 kg
Master Cura SM 05 / BR	500 gramas
Master Fix SM 05 / BR	500 gramas
Master Cond. Toscana G / BR	1 kg
Master Cond. Sabor / BR	500 gramas
Master Alho / BR	300 gramas
Master Fos 620 / BR	250 gramas
Sal Refinado.....	650 gramas

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer o retalho suíno e o toucinho em disco 12 mm.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o toucinho, em seguida adicionar a água e todos os ingredientes, exceto o Master Fix SM 05, ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar o toucinho e o Master Fix SM 05 e misturar por mais 1 minuto ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C.

Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3h em temperatura ambiente para curar. Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa natural suína, fazendo gomos de 8 cm cada. Embutir e armazenar em câmara fria 0 a 5°C até a comercialização.

Linguiça Tipo Caseira

Matéria-Prima:

Paleta Suína (12mm) 20 kg

Toucinho (12mm) 5 kg

Ingredientes:

Master Linguiça Caseira Mais / BR 1 kg

Master Alho / BR 100 gramas

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer a paleta suína e o toucinho em disco 12 mm.

Caso haja músculo da paleta, moer em disco 5 ou 6 mm para proporcionar melhor liga a massa.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o toucinho, adicionar a água e todos os ingredientes, exceto o Master Linguiça Caseira Mais, ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar os Master Linguiça Caseira Mais (sempre a seco) e misturar por mais 1 minuto. Em seguida adicionar o toucinho e misturar até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C. Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C para curar.

Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa natural suína calibre 28/32, fazendo gomos de 10 cm cada. Embutir e armazenar em câmara fria 0 a 5°C até a comercialização.

Caso deseje curá-la a temperatura ambiente, pendurar em uma vara em um ambiente com pouca circulação de ar, ao abrigo da luz, livre de contaminação e deixar a reação ocorrer (indicado reduzir a quantidade de água para 2,5L).

Linguiça Tipo Toscana II

Matéria-Prima:

Retalho Suíno (gelado – 6°C)	70 kg
Toucinho Suíno ou Papada (gelada – 6°C)	30 kg

Ingredientes:

Água Gelada	20 L
Master Cura SM 05 /BR	500 gramas
Master Fix SM 05 / BR	500 gramas
Master Fos 250 / BR	250 gramas
Master Cond. Toscana G / BR	1 kg
Master Cond. Sabor / BR	500 gramas
Master Alho / BR	300 gramas
Sal Refinado	650 gramas

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer o retalho suíno e o toucinho em disco 12 mm.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o toucinho, em seguida adicionar a água e todos os ingredientes, exceto o Master Fix SM 05, ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar o toucinho e o Master Fix SM 05 e misturar por mais 1 minuto ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga.

Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C. Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3h em temperatura ambiente para curar. Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa natural suína, fazendo gomos de 8 cm cada. Embutir e armazenar em câmara fria 0 a 5°C até a comercialização.

Linguiça Tipo Toscana III

Matéria-Prima:

Retalho Suíno Magro (12mm) 16 kg

Papada Suína / Toucinho (12mm) 9 kg

Ingredientes:

Água 5 kg

Master Toscana Mais / BR 1 kg

Master Liga PF / BR 250 gramas

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer o retalho suíno magro e o toucinho/papada suína em disco 12 mm.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o toucinho/papada, em seguida adicionar a água e todos os ingredientes, exceto o Master Liga PF e o Master Toscana Mais, ligar o misturador por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar o Master Toscana Mais e misturar por mais 1 minuto. Depois disso, adicionar o Master Liga PF e em seguida o toucinho/papada e misturar por mais 1 minuto ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C.

Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3h em temperatura ambiente para curar. Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira, utilizar tripa natural suína, fazendo gomos de 8 cm cada. Embutir e armazenar em câmara fria 0 a 5°C até a comercialização.

Linguiça Cuiabana Suína

Matéria-Prima:

Retalho Suíno Magro (14mm)	30 kg
Retalho Suíno Gordo (12mm)	24 kg
Queijo Coalho em cubos	20 kg

Ingredientes:

Água	20 kg
Mastermax Ling. Cuiabana/ BR	6 kg
Cebolinha Verde	0,5 kg

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer o retalho suíno magro em disco 14 mm e o retalho suíno gordo em disco 12 mm. Sugerimos utilizar sempre um queijo que não derreta ao ser assado, o queijo coalho cortado em pequenos cubos é uma opção.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o queijo, em seguida adicionar a água e misturar por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar o Mastermax Ling. Cuiabana e misturar por mais 1 minuto ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Depois disso, adicionar o queijo e a cebolinha e misturar por mais 1 minuto. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C.

Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3h em temperatura ambiente para curar. Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira. Embutir, embalar, congelar e comercializar.

Observação: Devido o Mastermax Ling. Cuiabana conter leite em pó em sua fórmula, sugerimos comercializar o produto pronto congelado para aumentar a durabilidade.

Linguiça Cuiabana Bovina

Matéria-Prima:

Ponta de Peito Bovino (14mm)	34 kg
Gordura Ponta de Peito Bovino (12mm)	20 kg
Queijo Coalho em cubos	20 kg

Ingredientes:

Água.....	20 kg
Mastermax Ling. Cuiabana/ BR	6 kg
Cebolinha Verde	0,5 kg

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer a ponta de peito bovino em disco 14 mm e a gordura em disco 12 mm. Sugerimos utilizar sempre um queijo que não derreta ao ser assado, o queijo coalho cortado em pequenos cubos é uma opção.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o queijo, em seguida adicionar a água e misturar por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar o Mastermax Ling. Cuiabana e misturar por mais 1 minuto ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Depois disso, adicionar o queijo e a cebolinha e misturar por mais 1 minuto. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C.

Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3h em temperatura ambiente para curar. Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira. Embutir, embalar, congelar e comercializar.

Observação: Devido o Mastermax Ling. Cuiabana conter leite em pó em sua fórmula, sugerimos comercializar o produto pronto congelado para aumentar a durabilidade.

Linguiça Cuiabana Frango

Matéria-Prima:

Retalho de Frango (Coxa e Peito) (14mm)	40 kg
Pele de Frango (14mm)	14 kg
Queijo Coalho em cubos	20 kg

Ingredientes:

Água	20 kg
Mastermax Ling. Cuiabana Frango / BR	6 kg
Cebolinha Verde	0,5 kg

Processamento:

Preparar as carnes e em seguida moer a ponta retalho e a pele de frango em disco 14 mm. Sugerimos utilizar sempre um queijo que não derreta ao ser assado, o queijo coalho cortado em pequenos cubos é uma opção.

Adicionar os produtos moídos no misturador, exceto o queijo, em seguida adicionar a água e misturar por 1 minuto. Após a carne absorver a água, adicionar o Mastermax Ling. Cuiabana Frango e misturar por mais 1 minuto ou até conseguir uma massa homogênea e de boa liga. Depois disso, adicionar o queijo e a cebolinha e misturar por mais 1 minuto. Verificar a temperatura da massa que não deve exceder 12°C.

Retirar a massa do misturador, colocar em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico, deixar descansar de 6 a 12h em câmara fria a 5°C ou de 2 a 3h em temperatura ambiente para curar. Após o tempo de cura, levar a massa para a embutideira. Embutir, embalar, congelar e comercializar.

Observação: Devido o Mastermax Ling. Cuiabana Frango conter leite em pó em sua fórmula, sugerimos comercializar o produto pronto congelado para aumentar a durabilidade.