

# Taller de Embutidos Artesanales

Cuarta Sesión



**Deliciosos Chorizos**  
artesanales

pedidos al teléfono

 \_\_\_\_\_

This advertisement features a photograph of several chorizos in a wooden bowl, surrounded by fresh vegetables like tomatoes and onions. The text is in green, and the bottom section has a green background.



¿Un antojito?

Chorizo artesanal por libra

 \_\_\_\_\_

This advertisement shows a close-up of two chorizos on a white plate, with a red bell pepper and other vegetables in the background. The text is in green, and the bottom section has a green background.



**Deliciosos Chorizos**

pedidos al teléfono

 \_\_\_\_\_

This advertisement displays a plate of chorizos with various accompaniments, including a green sauce and a lime wedge. The text is in brown, and the bottom section has a brown background.

**Sugerencias para su publicidad**

---

# Sugerencias para el uso de Whatsapp

- Mantener la confidencialidad de sus clientes.
- No hacer grupos con sus clientes
- Usar herramienta de Grupos de Difusión en whatsapp.



# Principios

- Este taller les brinda conocimiento y talentos.
- Los recursos y talentos que tenemos son parte del Almacén del Señor. Debemos utilizarlos para servir y edificar a otros.

# Chorizo Extremeño o Chorizo Colorado

Receta para 5 libras

## Preparar la Base

Mezclar:

- 1 cda de Saborín
- 1 cda de Accord
- 1 cda de Sal Praga
- 3 cdas de sal común



## Allí mismo agregar los condimentos

- 2 cdas de pimienta negra
- 1 cda de ajo
- ½ cda de orégano
- ½ cda de cilantro
- ½ cda de comino
- ½ cda de nuez moscada
- 3 cdas de pimentón dulce
- 3 cdas de paprika

# Chorizo Extremeño o Chorizo Colorado



## Procedimiento:

- Seguir el mismo proceso de las anteriores longanizas de hidratar la carne vegetal en 1 litro de agua y luego mezclarla con la carne de cerdo 70/30.
- Luego agregar la mitad de los condimentos y aditivos. Mezclar.
- Agregar el resto de los condimentos y aditivos. Mezclar.
- Por último proceder a compactar toda la mezcla. (4 vueltas)

# Chorizo Argentino y Chorizo Cobanero

## **Chorizo Argentino**

A la mezcla del chorizo extremeño agregarle:

1 taza de vino tinto



## **Chorizo Cobanero**

A la mezcla del chorizo extremeño agregarle:

2 a 3 cdas de chile cobanero

# Proceso de Ahumado Artesanal



- Lo más importante es que el embutido esté seco.

Luego se aplica el humo para lo cual se usa olote (xilote)

Se puede secar al sol de 1 ½ hora a 2 horas dependiendo la intensidad del sol.

- En el ahumador debe estar de 1 a 1 ½ hora.



# Comentarios y Respuestas a Preguntas

- La forma más práctica y económica de elaborar un ahumador es usando un tonel.
- Usar un tonel de metal de 54 galones, bien limpio y desinfectado.
- Se le hace una parrilla con hierro de  $\frac{1}{4}$  de grosor, y una charola para poner el olote.
- Se sugiere usar tonel de metal y no de madera.
- El principio del humo y el calor es que se concentre en la parte más alta.



# Comentarios y Respuestas a Preguntas

- Tomar medidas higiénicas en la elaboración de los embutidos.
- Vivir en pobreza no quiere decir vivir en suciedad.
- Comenzar a realizar los embutidos con lo que tienen. No esperar a tener un lugar espacioso ni tener todos los elementos para empezar el negocio.
- La carne de cerdo dura entre 2 y 3 meses congelada.

