

Taller de Embutidos Artesanales

Tercera Sesión

Introducción

- Escuchen a sus clientes
- Aprendan de sus experiencias para mejorar su plan de negocios.
- Usen su teléfono para conseguir clientes.
- Determinen cuántas personas deben contactar para tener una venta.
- El promedio normal es de 10 personas que se contactan, 2 compran.
- La fe es un principio de acción...es momento de empezar a producir y vender.

Longaniza Española

Receta para 5 libras de carne 70/30

- Remojar 12 onzas de carne vegetal con 2 libras y 4 onzas de agua.
- Agregar 1 gramo de condimento español al agua de la carne vegetal.
- Preparar las base:
 - 3 cdas de sal común
 - 1 cda de sal Praga
 - 1 cda de Accord
 - 1 cda de saborín

Preparar los condimentos:

- 1 ½ cda de pimienta blanca
- 1 cda de ajo
- 1 cda de mostaza molida
- ½ cda de orégano
- 5 gramos de jengibre
- 5 gramos de comino
- 5 gramos de nuez moscada

Preparación Longaniza Española

01

Mezclar la carne 70/30 con la carne vegetal, de manera envolvente.

02

Agregar los condimentos a la mezcla de carne, siempre con movimiento envolvente.

03

Compactar la masa cárnica después de que todos los condimentos estén bien mezclados. Dar 4 vueltas a toda la mezcla para compactarla.

Respuestas a Preguntas y Comentarios

- Se utiliza cáñamo para el amarre de los embutidos.
- Condimentos se pueden comprar en SuperB.
- Tripa se puede comprar en Tripac, Interamericana, etc.
- Carne de marrano 70/30 se puede comprar en Servirestaurantes, Toledo, Profesor Moreira.
- Se sugiere ofrecer todos los embutidos al mismo precio.
- Hacer las recetas en 5, 10, 15, 20 para facilitar la elaboración y las medidas.

Respuestas a Preguntas y Comentarios

- Para hacer longanizas con carne de pollo usar la grasa (piel) de pollo.
- La carne de res no tiene grasa, por lo que es mejor hacer una mezcla de carne de res y cerdo y usar la grasa de cerdo.
- Sal negra se puede conseguir en Superb como Sal Praga.
- Si no quiere usar Sal Praga, reemplácela por sal normal.