

FÓRMULA DE CHORIZO FRESCO 1

Elaboración

Picadora (chica o mediana)
Disco 8 a 12 mm. Bien afiladas las cuchillas
Las materias primas se vuelcan en partes iguales en la picadora.

Se coloca en la mezcladora la materia prima en el siguiente orden:

1. Bio protector
2. Integrales
3. Agua helada + colorantes

El mezclado no debe ser excesivo

Para salchicha parrillera: agregar 80 grs. de hinojo en grano.

Embutidora: existen 3 tipos (continua, pistón, manual)

- **Continúa:** baja revolución.
- **Pistón:** baja presión 60 libras, canilla bien abierta.



Se embute con el llenado al máximo, previamente al atado se debe pinchar la tripa, luego se tiene que colgar en

un lugar fresco. Colocar en cámara con una temperatura de no más de 5°.

Los chorizos tienen que ir solos en cámara, en la misma no puede haber carne, tripas saladas, etc. Podemos rociar con bio (L)

Composición

50 kgs Carne Vacuna (pecho, aguja, falda)
50 kgs Tocino de Cerdo (grasa chica) -
limpieza de cerdo
-
Para puro cerdo (Bondiola)

Formulación

10 kgs de Integral Chorizo (Verde y Blanco)
10 litros de agua helada (la tolerancia 18 litros)
2 litros de bio Protector
50cm³ colorante / 25 cm artificial
(es alternativo)
** Utilizar la cantidad de costumbre **

FÓRMULA DE CHORIZO 2

Elaboración

Picadora (chica o mediana)
Disco 8 a 12 mm. Bien afiladas las cuchillas.
Las materias primas se vuelcan en partes iguales en la picadora.

Se coloca en la mezcladora la materia prima en el siguiente orden:

1. Bio protector
2. Integrales
3. Agua helada + colorantes

El mezclado no debe ser excesivo

Embutidora: existen 3 tipos (continua, pistón, manual)

- **Continúa:** baja revolución
- **Pistón:** baja presión 60 libras, canilla bien abierta



Se embute con el llenado al máximo, previamente al atado se debe pinchar la tripa, luego

se tiene que colgar en un lugar fresco. colocar en cámara con una temperatura de no más de 5°.

- Los chorizos tienen que ir solos en cámara, en la misma no puede haber carne, tripas saladas, etc. Podemos rociar con bio (L).

Formulación

4 kgs de Integral Chorizo (L)
3 kgs de embutin / Bernesol / mandioca (3 a 5 kgs a utilizar)
½ a 1,500 kgs Chacinol
10 litros de Agua helada (tolerancia 18 litros)
2 litros de Bio Protector
50 cm³ colorante / 25 cm artificial (es alternativo)

** Utilizar la cantidad de costumbre **

La carne se debe trabajar con una temperatura de 0 a 3°

Composición

50 kgs Carne Vacuna (pecho, aguja, falda)
50 kgs Tocino de Cerdo (grasa chica) - limpieza de cerdo
-
Para puro cerdo (Bondiola).

Precauciones de Uso

Emplear utensilios limpios y mantener una buena higiene en general a la hora de manipular el producto.

FÓRMULA DE CHORIZO FRESCO 3

Elaboración

Picadora (chica o mediana)

Disco 8 a 12 mm. Bien afiladas las cuchillas

Las materias primas se vuelcan en partes iguales en la picadora

Se coloca en la mezcladora la materia prima en el siguiente orden:

1. Bio Protector
2. Integrales
3. Agua helada + colorantes
4. X02 se tiene que diluir en un litro de agua, que tiene que ser restada del agua a colocar (se coloca el primer elemento)

El mezclado no debe ser excesivo

Embutidora: existen 3 tipos (continua, pistón, manual)

- **Contínua:** baja revolución
- **Pistón:** baja presión 60 libras, canilla bien abierta



Se embute con el llenado al máximo, previamente al atado se debe pinchar la tripa, luego se tiene que colgar en un lugar fresco. colocar en cámara con una temperatura de no más de 5°.

- Los chorizos tienen que ir solos en cámara, en la misma no puede haber carne, tripas saladas, etc. Podemos rociar con bio (L)

Notas

- Se puede agregar Sojaber (G, I, II, T). Agregamos 3 kilos de cualquiera de ellas en un balde más 9 litros de agua, de esta manera tenemos 12kg de masa en la mezcladora.
- Además podemos agregar un chorrito de colorante.
- El Bio Protector congelado se puede utilizar pote 200 kg en el pastón o rociar.
- La carne se debe trabajar con una temperatura de 0 a 3°

FÓRMULA DE **CHORIZO FRESCO 3**

Formulación

2,600 kgs Sal
1 kg Azúcar
300 grs X-0-2 / Salox (aparte)
300 grs Bernecol
700 grs a 1 kg Sabor Chorizo
5 kgs a 5 kgs de Ebutin / Fécula de Papa /
fécula de Mandioca / Bernesol
½ a 1 kg de Chac inol
15 litros de agua helada (la tolerancia 18 litros)
2 litros de Bio Protector
50cm3 colorante / 25 cm artificial (alternativo)
** Utilizar la cantidad de costumbre **

Composición

50 kgs Carne Vacuna (pecho, aguja, falda)
50 kgs Tocino de Cerdo (grasa chica) -
limpieza de cerdo
-
Para puro cerdo (Bondiola)