

Módulo: Preparação de Enchidos Tradicionais - Farinheiras, Morcelas, Chouriços de Carne e Salpicões

Carga Horária: 50 horas

Objetivos

- Identificar os equipamentos/utensílios, os processos e fabricar enchidos.

Conteúdos

- Princípios de funcionamento dos equipamentos e utensílios;
- Características das matérias-primas utilizadas;
- Características dos produtos cárneos transformados;
- Produtos salgados - salga a seco e salmoura (por ex. cabeça, chispe, entremeada, toucinho, entrecosto, rabo, etc.);
- Produtos curados - crus, cozidos, fumados e cozidos fumados;
- Produtos curados crus de cura rápida - salsicha fresca, etc.;
- Produtos curados crus de cura prolongada - salames crus, salpicões, presuntos;
- Produtos curados cozidos - fiambre, mortadela, morcela, galantines, filete afiambrado, etc.;
- Produtos curados fumados - bacon, chouriço, salpicão, paio, painho, farinheira, alheira, orelha fumada, etc.;
- Produtos curados cozidos e fumados - salsicha Frankfurt, mortadelas fumadas, presunto York, etc.;
- Procedimentos prévios;
- Preparação do local de trabalho;
- Fases operatórias;
- Fabrico da farinheira;
- O picar da carne;

- Pesagem dos ingredientes;
- Mistura dos ingredientes com máquina pneumática;
- Preparação da tripa seca;
- Enchimento com enchedora eléctrica;
- O atar da farinheira;
- Fumagem;
- Fabrico da morcela de arroz;
- O picar da carne;
- Pesagem dos ingredientes;
- Mistura dos ingredientes à mão;
- Preparação da tripa salgada;
- Enchimento com enchedora eléctrica;
- O atar da morcela de arroz;
- O escaldar;
- Fabrico da morcela de assar;
- O picar da carne;
- Pesagem dos ingredientes;
- Mistura dos ingredientes à mão;
- Preparação da tripa salgada;
- Enchimento com enchedora eléctrica;
- O atar da morcela;
- O escaldar;
- Fumagem;
- Fabrico do chouriço de carne:
 - O corte da carne à mão;
 - Mistura dos ingredientes;
 - O sazonar;
 - Preparação da tripa salgada;
 - Enchimento com enchedora eléctrica;
 - O atar do chouriço;

- Fumagem.
- Fabrico do salpicão tipo "alentejano":
 - O corte da carne à mão;
 - Mistura dos ingredientes;
 - O sazonar;
 - Preparação da tripa salgada;
 - Enchimento com enchedora eléctrica;
 - O atar do salpicão;
 - Fumagem.
- Boas práticas de higiene, segurança e saúde no trabalho.