

LINGUIÇA PASSO A PASSO



A ORIGEM DA LINGÜIÇA

A linguiça se caracteriza por ser um embutido, uma espécie de salsicha, que é confeccionada a partir de porco, carneiro, aves, bovinos, peixes e até mesmo de frutos do mar. O item também é incrementado pela adição de pimenta, alho, cebola, entre outras especiarias, podendo ser consumido logo após o consumo ou sofrer um processo de cura, que consiste na defumação e conservação.

As linguiças são originárias dos embutidos, que já eram produzidos e servidos desde a civilização Romana. O termo linguiça vem do italiano, derivando da palavra luganega, que surgiu na tribo itálica. A produção e consumo dos embutidos resistiu aos séculos, chegando ao produto que conhecemos na atualidade.

No Brasil, as linguiças chegaram juntamente com a colonização portuguesa, pois a especiaria era amplamente consumida pela população colonizadora. Hoje, os países que mais consomem a linguiça são a Inglaterra, Itália, Brasil, Portugal e Estados Unidos.

N Brasil, a fabricação de linguiça está em alta, pois a demanda é alta, o que facilita o sucesso do seu negócio.

Por Que Trabalhar Com a Produção de Linguiça?

Trabalhar com a produção de linguiça pode ser uma atividade extremamente vantajosa. Em primeiro lugar, este produto é muito consumido no Brasil, tendo um público fiel, o que faz com que este mercado seja estável e lucrativo, evitando que o produtor fique exposto a possíveis prejuízos.

A linguiça está entre os embutidos mais exportados pelo nosso país, o que permite trabalhar com um público estrangeiro, consequentemente, aumentando os seus rendimentos mensais. Além disso, a matéria-prima para a fabricação de linguiça é abundante, oferecendo facilidades e preços acessíveis para a sua confecção.

Com a demanda por linguiça em expansão no Brasil, bem como pela estabilidade nesse mercado, tem-se uma opção de lucro incrível e, acima de tudo, estável. Dificilmente os produtores de linguiça têm dificuldade em manter o seu negócio de forma lucrativa ao passar dos anos.

PASSOS SIMPLES

Fazer linguiça é uma atividade relativamente prática, mas é preciso seguir todas as etapas de produção de linguiça corretamente, dominando as técnicas, além de utilizar matéria-prima e ferramentas de qualidade, somente dessa maneira se torna possível produzir um produto que garante a satisfação do público consumidor. Por isso, acompanhe abaixo nosso passo a passo de como fazer linguiça:

1- Prepare o Local Para Fazer Linguiça

A produção de linguiça é composta por diversas etapas e usa vários equipamentos, fazendo que haja a necessidade de a atividade ser executada em um lugar especial, que tenha bastante espaço para instalar as ferramentas, além de contar com itens de cozinha e facilitar a execução de todas as etapas.

O local apropriado para a confecção de linguiça deve ter mesas, pia com água instalada para ser usada durante o trabalho. Também, é recomendado que o espaço seja bem ventilado e com condições de higiene, uma vez que estamos falando da produção de alimentos, os quais necessitam serem produzidos com qualidade para não prejudicar o consumidor final.

2- Separe os Ingredientes e Ferramentas Para Fazer Lingüiça

Para produzir linguiça, você vai precisar separar os ingredientes, que são carne de porco ou da sua preferência, gordura animal, cebolinha, salsinha e pimenta do reino. Também, é necessário um líquido para dar a liga entre os ingredientes, a água é o mais usado, mas também pode ser substituído por suco de fruta, vinho e até mesmo creme de leite. Além de tripas naturais ou sintéticas e comestíveis para embalar o produto.

Com relação aos equipamentos, para fazer a linguiça, você vai precisar das ferramentas mais básicas possíveis, sendo preciso contar com recipientes para depositar os ingredientes, talheres, mesa, luvas, barbante, geladeira e uma máquina própria para moer carne.

3- Congele a Carne e a Gordura Para Moer e Fazer Linguiça

Uma das principais questões da produção de linguiça é o ponto em que a carne é moída, pois se ela não estiver adequada, o resultado final não será de boa qualidade, podendo gerar prejuízos. Portanto, um dos métodos mais usados e corretos para confeccionar este artigo é necessário congelar a carne e a gordura, que são os seus principais ingredientes.

Neste processo, é indicado colocar a carne e a gordura em potes ou sacos plásticos, sendo que os dois ingredientes devem estar separados. Os itens têm que ser congelados a uma temperatura inferior à -15°C, devendo ser retirados do freezer da geladeira quando apresentarem uma crosta de gelo.

4- Moa a Carne e a Gordura Para Fazer Lingüiça



No processo de como fazer linguiça é importante moer a carne para a produção de linguiça.

Quando os ingredientes estiverem congelados é necessário retirá-los da geladeira e reservar em temperatura ambiente, evitando deixá-los em locais quentes que possam acelerar o seu processo de descongelamento. Retire os itens dos recipientes.

Na sequência, limpe a máquina de moer carne, retirando todas as impurezas que podem vir a entrar em contatos com os ingredientes, alterando suas texturas e gostos. Feito isso, coloque a carne e a gordura na máquina, ligue-a e deixe moer por aproximadamente 5 minutos ou até que não reste mais “bolotas” de carne.

Muito cuidado nesse processo, é preciso que a carne fique totalmente moída para ser feita a linguiça, caso contrário não será de boa qualidade e provavelmente você terá dificuldades para vender.

5- Tempere e Misture os Ingredientes

Depois de moídos, os ingredientes devem ser colocados em um recipiente grande e com profundidade. Coloque as luvas nas mãos e vá misturando a carne e a gordura manualmente, fazendo com que os itens fiquem bem integrados, o ponto ideal é aquele em que a gordura fica pouco perceptível, deixando a carne em evidência.

Agora, com uma colher vá adicionando os temperos, primeiramente, coloque a pimenta do reino, mexendo novamente com as mãos até que ela seja bem absorvida pela mistura. Na próxima etapa, acrescente a cebolinha e a salsinha e mexa de novo com a ajuda de uma colher, deixe descansar por 20 minutos. Depois, adicione água e mexa a mistura, que não deve ficar muito úmida. Reserve e os ingredientes e retire o excesso de líquido.

6- Embale a Lingüiça

Após o processos anteriores, a linguiça está praticamente pronto, sendo necessário embalá-las. Nesta etapa, com a ajuda de uma colher abra a tripa animal ou sintética e posteriormente vá preenchendo-a com o conteúdo da linguiça. Coloque os ingredientes em uma quantidade razoável, com cuidado para não estourar a embalagem. Finalize este processo amarrando a linguiça com o barbante, sendo que as amarras devem estar a uma distância de 10 cm.

7- Aguarde a Secagem da Linguiça



O último passo de como fazer linguiça é fazer a secagem da linguiça.

O processo de secagem da linguiça é um processo opcional. Por isso, se você quer comercializar o produto fresco, ele pode ser vendido logo após a fabricação. Agora, se a intenção é curar o produto, ele tem que ser colocado para secar, podendo ser disposto a luz do sol ou sobre um fogão a lenha para que seja defumado.

Seguir os passos para fazer linguiça da forma que foi apresentada, sem pular qualquer etapa e respeitando o tempo de cada processo é fundamental, somente assim conseguirá atingir a linguiça de boa qualidade e que ensejará em uma boa demanda. Tenha paciência, ainda mais no inicio, quando estará aprendendo a fazer a linguiça.

COMO FAZER LINGUIÇA EM CASA

3.500KG DE COXÃO MOLE LIMPO



700 GRAMAS DE TOICINHO DE PORCO SEM A PELE



CORTE EM CUBOS DE MAIS OU MENOS 2CM A CARNE E O TOICINHO



passe as duas carnes juntas pelo moedor de carne (use a peça de dentes mais larga que tiver) , adicione: 02 copos com água gelada e tempere com a seguinte pasta: 04 dentes de alho, 03 colheres (sopa) de sal, 06 pimentas bodinhas sem sementes, 01 pimenta dedo de moça sem sementes, 01 colher (café) de glutamato de monossódio "ajinomoto", 01 colher (sopa) de mistura de tempeiros "a base de urucum, coentro, pimenta do reino, alho, cebola...", misture tudo muito bem para dar uma boa liga e por último mas fundamental adicione 01 maço de salsa picada.

Deixe esta carne descansar por 4 horas na geladeira tampada com filme plástico para evitar que o cheiro de tempeiros se espalhe por toda sua geladeira.



Prepare a tripa (que deve ser comprada desidratada ou salgada na espessura que você desejar)

Lave em água corrente por dentro e por fora deixe de molho por 30 minutos e enxágue muito bem com água e vinagre.

Para encher a linguiça, use qualquer recipiente que de para você colocar a tripa e empurrar a carne: funil largo, garrafinha de yakult, ou este próprio para recheiar como mostro na foto abaixo.

De um nó simples na ponta da tripa, faça um furo com um palito de dentes para sair o ar, coloque a carne no recipiente e va empurrando devagar até acabar a carne toda.

Se estourar, não se preocupe, corte a tripa com sobra, ajeite a carne, retire o ar e amarre a ponta que ficou. comece novamente com um nó na outra parte da tripa que cortou, fure e va enchendo novamente...mas em geral essas tripas são bem resistentes!



A linguiça pode ser feita inteira e enrolada no final como mostro na foto abaixo



ou ser amarrada em gomos dessa maneira



pode ser congelada por até 06 meses.

ótima para assar em um churrasco ou mesmo fritar na frigideira. para quem gosta de carne de porco é só substituir o coxão mole por pernil suíno ou até mesmo misturar as duas carnes e fazer uma deliciosa linguiça mista.

Vale a pena fazer em casa porque não usa nenhum tipo de conservante químico e nem os outros ingredientes como sal de cura (que dizem até que provoca câncer no estômago) e ou emulsificante.

