

**MARINADA TIPO BBQ**

**PREPARADOS A EMPLEAR: MARINADOR-159 BARBACOA**

**DESCRIPCIÓN:** Método de elaboración de carne marinada/adobada al estilo BBQ válido para todo tipo de carnes, desde ave a ternera. Con este proceso obtenemos un producto con ligero color anaranjado de conservación prolongada, al mismo tiempo conseguimos una textura mas tierna y mayor jugosidad en el producto cárnico, con sabor característico a la salsa BBQ, con una nota ahumada en base de tomate, especiada y ligeramente agridulce.

El empleo de los MARINADORES de SCM en carne fresca:

- Aumenta las ganancias de peso mejorando así los costos.
- Reduce las perdidas de liquido en el envase.
- Aumenta el tiempo de vida útil del elaborado.
- Mejora la jugosidad y la ternura de la carne al cocinar.
- Reduce las mermas al cocinar.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de productos cárnicos. (consúltase legislación vigente).

**MARINADOR-159 BBQ - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Azúcar, Especias, Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621), Correctores de la acidez: Acetato sódico (E-262), Citrato sódico (E-331), Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301), Aroma.

**MARINADOR-159 BBQ - ALÉRGICOS:** Ninguno según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004. "SIN GLUTEN"

**MARINADOR-159 BBQ - DOSIS:** 45 gramos por cada kilo de Producto Final.

**MODO DE EMPLEO:**

**• POR MASAJE:**

Como orientación y a falta de los ajustes que se han de realizar en cada caso en particular, podemos guiarnos en las dosis de la siguiente tabla:

Para 1 kilo de piezas de carne:

INGREDIENTE	PESO (gramos)
CARNE:	1.000 gr.
AGUA FRIA:	100-250 gr. 10-25%
Preparado MARINADOR-159 BBQ:	45-55 gr.
	1.150-1.300 gr.

Según las características de la materia cárnica utilizada, aplicaremos unos porcentajes de agua apropiados, así, para alitas de pollo, con poca proporción de músculo respecto a hueso y piel, debemos emplear bajos porcentajes de agua (10%), pero para piezas con mayor proporción de magro, como pechugas o filetes, podemos llegar a un 25% de agua.

## **ELABORACION:**

- **PREPARACIÓN:** Disolver el preparado de MARINADOR-159 BBQ en agua fría (0 a 2°C.) y declorada.

Las piezas de carne han de estar limpias y sanas, pH 5.6 a 6 y con una temperatura de 1 a 4°C.

Podemos emplear cualquier tipo de carne, aunque lo más habitual es marinar alitas o muslos de pollo, pechugas enteras o porcionadas, filetes de pavo, dados de jamón de cerdo, filetes de lomo, filetes de ternera, etc...

- **MASAJE:** Introducir en un bombo adecuado la carne y el preparado de MARINADOR con el agua apropiada y dar un masaje, con vacío preferiblemente, cuidando que durante el proceso la temperatura no sobrepase los 7°C. El número de masajes y la duración de estos dependerá del porcentaje de rendimiento que se pretenda conseguir, pero como mínimo se aconseja un masaje de 10 min. Si se desean mayores rendimientos, se repiten los masajes procurando que la presentación final no resulte perjudicada, pues un masaje demasiado intenso puede romper la integridad de la pieza, aunque un masaje demasiado débil con altos rendimientos, puede provocar pérdidas de jugos en el envase refrigerado y pérdidas de líquido al cocinar.

- **ENVASADO:** Después del masaje, se procede al envasado del producto, debiéndose conservar bajo refrigeración o en congelación si se desea prolongar su periodo de caducidad.

## **OBSERVACIONES:**

- Las carnes a emplear deben de estar sanas y limpias, una carne en malas condiciones no será capaz de retener jugos y además, contaminará al resto de líquido, pasándolo así a las otras piezas.
- Todo el proceso debe realizarse a baja temperatura (no superar los 7 °C.), tanto por razones microbiológicas, como para conservar las propiedades de las proteínas cárnicas, principales responsables de la retención de agua.
- El proceso de masaje, ayuda a la absorción del líquido y el homogéneo reparto del adobo además es fundamental para la fijación del líquido añadido, con lo que un correcto proceso de masaje reduce la exudación de las piezas ya acabadas y evita excesivas pérdidas de jugos tras el cocinado.
- El bombo de masaje no debe estar excesivamente lleno, las piezas deben tener suficiente espacio para rotar.
- La velocidad y el tiempo de masaje han de adecuarse al tipo de carne empleada.
- El vacío es importante pues elimina el exceso de aire favoreciendo la absorción del líquido y elimina el exceso de oxígeno conservando el color y aumentando la capacidad de conservación del producto final.

La información suministrada en este documento esta basada en nuestro conocimiento y experiencia, es ofrecida solo como orientación a nuestros clientes bajo nuestra convicción de que es fiable. Los datos incluidos no deben ser considerados como garantías, expresas o implícitas, ni como condiciones de venta. El empleo de nuestros productos esta fuera de nuestro control y bajo la responsabilidad del comprador, por lo que se recomienda que cada usuario lleve a cabo sus propios ensayos de aplicación. Es responsabilidad del usuario cumplir la legislación vigente en su país y no infringir ninguna patente, marca registrada u otras limitaciones.

*Elaborado por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"  
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*