

LEBRIS

We know
books
Franz Fink

CÂRNAȚI DE CASĂ

Rețete de preparare, principii și
ingrediente de bază

Cu fotografii de Christian Strobl

M.A.S.T.

CUPRINS

Introducere.....	7	Grăsimea de pe burtă	14
Autorul.....	7	Mirodeniile pentru prepararea cărnii	15
Principii și ingrediente de bază	8	Intestine	18
Cârnații.....	10	Intestine naturale	18
Pasta	10	Membrane produse artificial.....	18
Inserțiile de carne și slănină	11	Membrane din fibre naturale sau din piele...18	
Coloranții.....	11	Procese și tehnici de bază.....	19
Sare cu nitriți	12	Mărunțirea și tocarea	19
Acid ascorbic (Vitamina C)	12	Pregătirea intestinelor	21
Agenti de legare fosfat	12	Intestine naturale	21
Tipurile de carne și slănină	13	Intestine artificiale din fibre naturale.....	22
Carnea de vită de tip 1	13	Membrane artificiale	22
Carne de vită de tip 2	13	Umplerea intestinelor	22
Carne de vită de tip 3	13	Fierberea sau pasteurizarea.....	25
Carne de porc de tip 1	13	Afumarea.....	26
Carne de porc de tip 2	14	Maturarea.....	27
Carne de porc de tip 3	14		
Slănină de pe ceafă și de pe spate	14		
Depozitele de grăsime și șuncă.....	14		
Rețete – Cârnați pasteurizați	28		
Listă de verificare pentru procesul de realizare a cârnaților pasteurizați	28		



Ruladă de ficat (Ruladă de carne)..... 36



Ruladă de ficat cu brânză 39



Cârnați cabanos 40



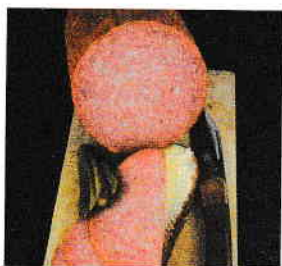
Cârnați Krainer44



Cârnați Krainer cu brânză 44



Cârnați cu brânză47



Salam vienez48



Cârnat polonez51



Cârnat de grătar52



Salam de casă cu semințe de dovleac55



Cârnat cu slănină56

Greșeli comune în prepararea cârnaților pasteurizați și salamului de vară 58

Rețete – Cârnați cruzi 60

Listă de verificare pentru procesul de realizare a cârnaților cruzi 60



Salam de casă65



Cârnăciori târânești66



Cârnat cu chili69



Cârnat crud cu seminte de dovleac.....70



Cârnat cu boia73



Cârnat cu usturoi74



Cârnat de cerb77

Greșeli comune în prepararea cârnaților cruzi78

Rețete - cârnați fierți.....79

Listă de verificare pentru procesul de realizare a cârnaților fierți79

Pregătirea ficatului80

Specialități cu cârnați81



Pate de ficat fin82



Pate de ficat85



Cârnați cu hrișcă86



Cârnați cu cartofi89

Greșeli comune în prepararea cârnaților fierți și a pateului de ficat.....90

PRINCIPII ȘI INGREDIENTE DE BAZĂ

Pregătirea cârnaților nu este un proces atât de simplu și la început vor fi și situații în care nu vă vor ieși atât de bine. Cu puțin exercițiu și efort însă, veți putea face produse deosebite, care vor avea calitatea dorită și care pot fi ajustate după gustul dumneavoastră. Pentru a face inițierea în

pregătirea cârnaților mai ușoară, vrem să explicăm câteva principii și ingrediente de bază care nu sunt cunoscute în bucătăria „obișnuită”.



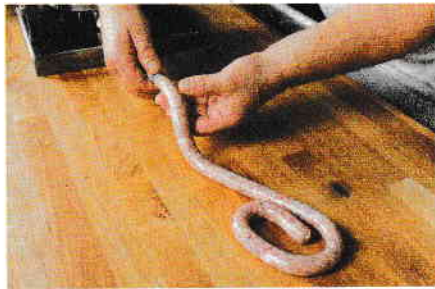
Se pune carnea tăiată în bucăți în deschizătura mașinii de tocat.



Se toacă carnea pentru cârnați.



Se frământă bine carnea tocată.



Mațele sunt umplute cu pasta obținută.



Intestinul umplut se pregătește pentru răsucire.



Se răsucesc intestinele în porțiile dorite.



Se umple membrana artificială cu masa obținută.



Cârnații umpluți se agață în afumătoare.



Cârnații afumați sunt verificați.



Un rezultat optim al afumării.

CÂRNAȚII

Cârnații sunt, în general, produse din carne, obținuți din carne macră tocată și slănină. La acestea se adaugă apă, sare, condimente și alți aditivi iar compoziția se introduce în intestine naturale sau artificiale. În funcție de felul lor, cârnații se consumă fie afumați, uscați, prăjiți, fie fierți. Cele mai întâlnite tipuri de cârnați sunt preparate din carne de porc sau de vită, dar, în general, se poate folosi și carne de la orice animale cu sânge cald (de exemplu, oaie, capră, iepure, pasăre etc.).

În mare, există trei tipuri de cârnați:

- cârnați pasteurizați (preîncălziți),
- cârnați cruzi și
- cârnați fierți.

Acestea diferă în ceea ce privește starea inițială sau finală a materialului de prelucrat. În cazul cârnaților gătiți, materia primă (carne și slănină) este crudă și este gătită după prelucrare (de exemplu, ruladă de ficat sau Krainer). Cârnații cruzi sunt, de asemenea, obținuți pe bază de materie primă brută, dar aceasta nu este procesată după prelucrare, ci rămâne crudă (de exemplu, salamul). În cazul cârnaților gătiți, materia primă este deja prefartă și este fiartă din nou pentru a fi conservată după prelucrare (de exemplu pateul de ficat).



PASTA DE CÂRNAȚI

Pasta de cârnați este un produs intermediar în fabricarea cârnaților pasteurizați. Printre altele, reprezintă o parte din conținutul de carne al cârnaților și este responsabilă pentru legătura dintre bucățile de carne,

slănină și apă. Pasta de cârnați constă în carne macră tocată foarte mărunț, care este amestecată cu ingredientele asociate, cum ar fi apa cu gheață, sarea și fosfatul. Pasta de cârnați este utilizată numai pentru

cârnații pasteurizați; nu este necesară pentru cârnații fierți și cruzi. (pag 10)

Pentru rețetele din această carte, distingem două tipuri de pastă pentru cârnați:

- pastă fină de cârnați
- pastă de bază de cârnați

Pasta fină se folosește pentru cârnați pasteurizați fără bucăți vizibile de carne sau slănină (ruladă sau chec de carne). În acest caz, toată carnea, slăcina și apa rece sunt amestecate cu agentul de legare și condimentele, și tocate.

La toți cârnații cu bucăți perceptibile de carne și slănină, se folosește și pasta tocată (de exemplu Krainer sau cârnații subțiri). Spre deosebire de pasta fină, pasta de bază conține doar o parte din carnea folosită la cârnați și nu conține slănină, dar include totuși apa cu gheață și aditivii de legare. În funcție de prelucrarea ulterioară, carnea



de bază pentru cârnați poate conține deja condimente sau poate fi păstrată neutră pentru diferite tipuri de cârnați.

INSERTIILE DE CARNE ȘI SLĂNINĂ

Insertiile de carne sau slănină sunt un amestec proaspăt sau pre-sărat timp de una sau două zile, au o textură mai grosieră și se adaugă la pasta de cârnați.

COLORANȚII

Înroșirea este procesul prin care se adaugă sare cu nitrit de sodiu sau nitrat de potasiu (silitră sau salpetru) și sare de masă pentru a stabiliza culoarea musculară a mioglobinei, adică pentru a împiedica carnea să devină cenușie și pentru a-și păstra culoarea roșiatică apetisantă.

Atunci când se adaugă sare cu nitrit, procesul de înroșire se desfășoară după cum urmează: se adaugă 20 g per kg de carne și se amestecă cu carnea. Cârnații gătiți și salamul de vară se înroșesc ținuți la o temperatură de peste 50 °C între 30 și 60

de minute. În cazul cârnaților cruzi, pentru care temperatura nu trebuie să depășească 24 °C, înroșirea durează între una și două zile.

Atunci când se utilizează nitrat de potasiu, procesul de înroșire durează de aproximativ două ori mai mult decât în cazul sării cu nitrit de sodiu.

REȚETE – CÂRNAȚI PASTEURIZAȚI

Cârnații pasteurizații sunt cârnați obținuți din carne proaspătă, crudă și slănină iar apoi încălziți. În funcție de sortiment, cârnații pot fi consumați imediat sau după o scurtă fază de uscare (grad de uscare de la 5 %).

Un subgrup de cârnați pasteurizați sunt cârnații uscați, care trebuie să aibă un grad de uscare de 35 % și nu trebuie să depășească un calibru (diametru) de 75 mm.

LISTĂ DE VERIFICARE PENTRU PROCESELE DE PRELUCRARE A CÂRNAȚILOR PASTEURIZAȚI

Lista de verificare este o prezentare generală a proceselor de lucru pentru fabricarea cârnaților gătiți în ordinea corectă. Toate detaliile operațiunilor sunt descrise în rețetă sau în secțiunea generală.

LISTĂ DE VERIFICARE! Porții și instrumente

- ✓ Hidratați intestinalele sau membranele
- ✓ Cântăriți ingredientele și pregătiți-le: carne, apă rece, sare, condimente, eventual brânză sau substitut
- ✓ Tocați
- ✓ Amestecați condimentele și sarea cu apa rece
- ✓ Frământați temeinic
- ✓ Umpleți intestinalele sau membranele, evitați bulele de aer
- ✓ Afumați pentru gustul specific
- ✓ Pasteurizați
- ✓ Clătiți 10 minute în apă rece
- ✓ În cazul produselor afumate: afumați ulterior pentru conservare

