



depublicidade.com.br

SBR FOODS LTDA.

Av. 86 A, 281 – Jardim Parque Residencial

Rio Claro – SP – CEP: 13506-122

CPNJ: 04.063.172/0001-65 - INDÚSTRIA BRASILEIRA

Fone: +55 (19) 3522-7222

www.sbrfoods.com.br

**SBR**
FOODS

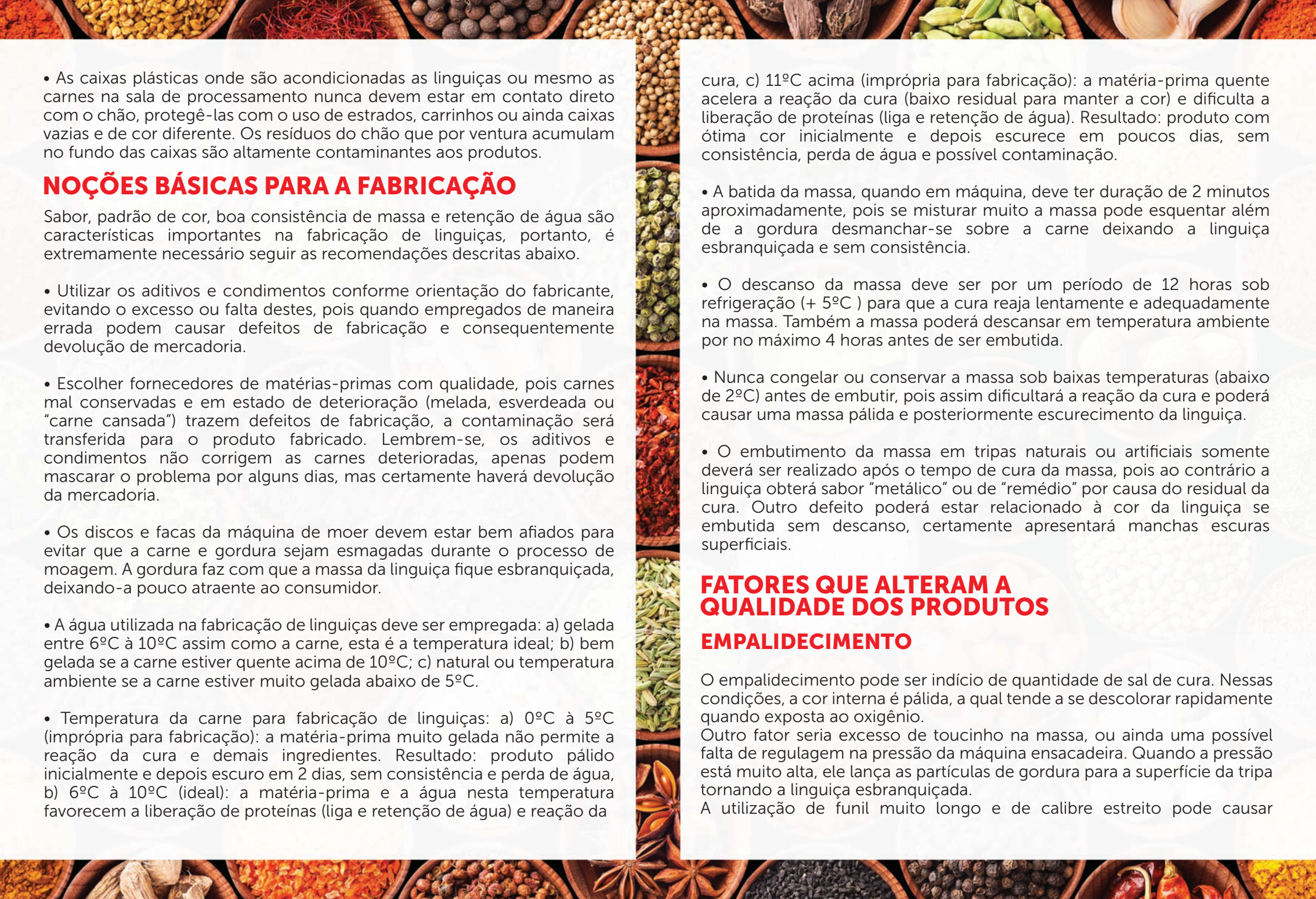
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

HIGIENE PESSOAL

Os funcionários devem usar uniformes (roupa branca, avental impermeável, touca e bota de borracha) e trocá-los diariamente para manter-se limpos e desta forma evitarem contaminação para os produtos. Os cabelos devem ser protegidos por bonés ou toucas. As mãos sempre muito bem limpas ou fazer uso de luvas. Não utilizar qualquer tipo de adorno na sala de produção.

HIGIENE LOCAL

- O local de trabalho deve ser limpo, sem acúmulo de lixos ou materiais que não fazem parte da produção para evitar o aparecimento de insetos e roedores que trazem contaminação aos produtos;
- A sala de manipulação, onde se fabrica os produtos cárneos, bem como todas as máquinas e acessórios devem ser diariamente higienizados com água e sabão para a total remoção de resíduos de gordura e sangue que são agentes de contaminação quando expostos nos equipamentos. Para evitar a ferrugem nos acessórios, após lavá-los, secá-los com pano limpo e lubrificá-los com óleo comestível (de cozinha). A câmara fria (ou geladeira) deve ser higienizada semanalmente, pois mesmo a frio as bactérias promovem a contaminação;
- Sempre que se procede a limpeza do local, também é necessário desinfetá-lo e para isto basta preparar uma solução de água clorada para enxaguar todo o ambiente, paredes, mesas, máquinas, facas e demais acessórios. O cloro é um desinfetante prático e barato, portanto deve ser utilizado sempre para evitar a contaminação dos produtos.



- As caixas plásticas onde são acondicionadas as linguiças ou mesmo as carnes na sala de processamento nunca devem estar em contato direto com o chão, protegê-las com o uso de estrados, carrinhos ou ainda caixas vazias e de cor diferente. Os resíduos do chão que por ventura acumulam no fundo das caixas são altamente contaminantes aos produtos.

NOÇÕES BÁSICAS PARA A FABRICAÇÃO

Sabor, padrão de cor, boa consistência de massa e retenção de água são características importantes na fabricação de linguiças, portanto, é extremamente necessário seguir as recomendações descritas abaixo.

- Utilizar os aditivos e condimentos conforme orientação do fabricante, evitando o excesso ou falta destes, pois quando empregados de maneira errada podem causar defeitos de fabricação e conseqüentemente devolução de mercadoria.

- Escolher fornecedores de matérias-primas com qualidade, pois carnes mal conservadas e em estado de deterioração (melada, esverdeada ou "carne cansada") trazem defeitos de fabricação, a contaminação será transferida para o produto fabricado. Lembrem-se, os aditivos e condimentos não corrigem as carnes deterioradas, apenas podem mascarar o problema por alguns dias, mas certamente haverá devolução da mercadoria.

- Os discos e facas da máquina de moer devem estar bem afiados para evitar que a carne e gordura sejam esmagadas durante o processo de moagem. A gordura faz com que a massa da linguiça fique esbranquiçada, deixando-a pouco atraente ao consumidor.

- A água utilizada na fabricação de linguiças deve ser empregada: a) gelada entre 6°C à 10°C assim como a carne, esta é a temperatura ideal; b) bem gelada se a carne estiver quente acima de 10°C; c) natural ou temperatura ambiente se a carne estiver muito gelada abaixo de 5°C.

- Temperatura da carne para fabricação de linguiças: a) 0°C à 5°C (imprópria para fabricação): a matéria-prima muito gelada não permite a reação da cura e demais ingredientes. Resultado: produto pálido inicialmente e depois escuro em 2 dias, sem consistência e perda de água, b) 6°C à 10°C (ideal): a matéria-prima e a água nesta temperatura favorecem a liberação de proteínas (liga e retenção de água) e reação da

cura, c) 11°C acima (imprópria para fabricação): a matéria-prima quente acelera a reação da cura (baixo residual para manter a cor) e dificulta a liberação de proteínas (liga e retenção de água). Resultado: produto com ótima cor inicialmente e depois escurece em poucos dias, sem consistência, perda de água e possível contaminação.

- A batida da massa, quando em máquina, deve ter duração de 2 minutos aproximadamente, pois se misturar muito a massa pode esquentar além de a gordura desmanchar-se sobre a carne deixando a linguiça esbranquiçada e sem consistência.

- O descanso da massa deve ser por um período de 12 horas sob refrigeração (+ 5°C) para que a cura reaja lentamente e adequadamente na massa. Também a massa poderá descansar em temperatura ambiente por no máximo 4 horas antes de ser embutida.

- Nunca congelar ou conservar a massa sob baixas temperaturas (abaixo de 2°C) antes de embutir, pois assim dificultará a reação da cura e poderá causar uma massa pálida e posteriormente escurecimento da linguiça.

- O embutimento da massa em tripas naturais ou artificiais somente deverá ser realizado após o tempo de cura da massa, pois ao contrário a linguiça obterá sabor "metálico" ou de "remédio" por causa do residual da cura. Outro defeito poderá estar relacionado à cor da linguiça se embutida sem descanso, certamente apresentará manchas escuras superficiais.

FATORES QUE ALTERAM A QUALIDADE DOS PRODUTOS

EMPALIDECIMENTO

O empalidecimento pode ser indício de quantidade de sal de cura. Nessas condições, a cor interna é pálida, a qual tende a se descolorar rapidamente quando exposta ao oxigênio.

Outro fator seria excesso de toucinho na massa, ou ainda uma possível falta de regulagem na pressão da máquina ensacadeira. Quando a pressão está muito alta, ele lança as partículas de gordura para a superfície da tripa tornando a linguiça esbranquiçada.

A utilização de funil muito longo e de calibre estreito pode causar

problemas, pois a massa ao percorrer dentro do funil sofre atrito formando-se filamentos de gordura deixando a linguiça esbranquiçada.

ESCURECIMENTO

Acontece muitas vezes por excesso de carne vermelha, ou seja, quando em uma formulação se utiliza muita carne bovina ou então carne de cabeça e costela, por exemplo.

Outra possibilidade é quando a quantidade de antioxidante (fixador de cor) na massa cárnea está insuficiente, ou seja, formulação mal balanceada.

O escurecimento pode ser indício de deterioração. Quando isso ocorre em linguiças, elas sofrem uma alteração na coloração tendendo ao escurecimento arroxeadado e dentro da embalagem nota-se um líquido leitoso róseo acinzentado com mau cheiro que se desprende do produto. Isto é causado por contaminação de bactérias.

DESCOLORAÇÃO

Embora o pigmento de carne curada seja estável ao calor, ele é pouco resistente a oxidação. Qualquer agente oxidante poderá provocar a descoloração do produto. Por exemplo, o íon cloro (Cl).

Luz: A descoloração de carnes curadas quando expostas a luz visível é um dos problemas mais difíceis da manutenção da qualidade. Algumas alternativas seriam as utilizações de embalagens que filtrem a luz e a reflitam em um melhor balanceamento dos aditivos adicionados.

TEMPERATURA

Pode-se dizer que a temperatura é um fator importante ao que se refere à coloração, textura e durabilidade de uma linguiça frescal.

0°C à 5°C: A esta temperatura a matéria-prima estaria praticamente congelada dificultando assim a reação da cura e demais ingredientes levando mais tempo para puxar a cor. Neste caso, a água adicionada à formulação não deve ser gelada, mesmo porque, não conseguiria penetrar com eficiência na carne e, portanto a qualidade do produto final não seria satisfatório. Para o fabricante que não respeita o tempo de descanso da massa fazendo o embutimento e o ensaque imediato, há uma grande probabilidade da linguiça esverdear, pois o óxido nítrico (gás) resultante da reação da cura ficaria preso na embalagem alterando assim a coloração.

6°C à 10°C: Temperatura da matéria-prima ideal para a fabricação. Neste caso pode-se usar água gelada na fabricação e o descanso da massa pode ser de 3 horas em temperatura ambiente ou 12 horas em câmara fria (5°C).

11°C à 15°C (ou mais): Matéria-prima a esta temperatura deve ser evitada para a fabricação de linguiças. Apesar de a massa puxar a cor mais rápido ela terá problemas com durabilidade da cor e deterioração, ou seja, os microrganismos terão mais condições de desprendimento de toda a água (turva, leitosa).

A fim de abaixar essa temperatura próxima ao ideal (6°C à 10°C), é aconselhável utilizar na fabricação água bem gelada e posteriormente acondicionar a massa em caixas plásticas tipo monobloco com capacidade de no máximo 30 kg para facilitar o resfriamento na câmara fria.

RANCIDEZ DE GORDURA

A incorporação de gorduras rançosas pode resultar em instabilidade de cor superficial e prejudicar o sabor do produto e a emulsão formada.

ESVERDEAMENTO

O esverdeamento pode ser de duas origens:

QUÍMICA: ocorre devido a queima do nitrito quando este é usado em concentrações elevadas ou devido a sua má distribuição.

MICROBIOLÓGICA: O esverdeamento causado por bactérias está diretamente relacionado com condições higiênicas não satisfatórias antes ou após o processamento. Muitas bactérias são capazes de produzir esverdeamento com as bactérias formadoras de ácido láctico (*Lactobacillus*, *Streptococcus* e *Leuconostoc*). A maior parte dessas bactérias são tolerantes ao sal e ao nitrito, resistente ao calor e a fumaça, além de não crescer em baixas temperaturas em embalagens a vácuo. A presença de um dos organismos causadores de esverdeamento na planta de processamento, especialmente *L. viridescens*, em grande número, pode causar problemas de esverdeamento. Geralmente esses problemas ocorrem, principalmente, nos meses de verão quando as condições estão favoráveis para o desenvolvimento desses microrganismos. Acredita-se que quando as bactérias, como por exemplo *LACTOBACILLUS VIRIDESCENS*, incapazes de produzir esverdeamento, quando o produto é exposto ao ar ocorre a formação de peróxido de hidrogênio que, ao reagir com o pigmento, como o pigmento Nitrosohemocromo (de cor rósea) produz porfirinas de coloração esverdeada.

DEFUMAÇÃO

O processo de defumação baseia-se na exposição do alimento à fumaça proveniente da queima incompleta de madeira, serragem, carvão, etc. Este processo é utilizado, principalmente, para carnes bovinas, pescado e embutidos.

A fumaça tem um efeito conservante que, associado ao calor, resulta na redução da umidade, essencial no controle do desenvolvimento de microrganismos. Muitos componentes da fumaça têm efeito bactericida e desinfetante. Ainda há na fumaça o efeito dos fenóis que, por ser antioxidativo, inibem a oxidação das gorduras e evitam o sabor de ranço. A matéria-prima para fabricar embutidos e defumados deve ser proveniente de animais saudáveis, descansados no pré-abate e abatido em local limpo e higiênico, ou seja, a peça para defumação deve ser adquirida em locais que vendam carne inspecionada e que esse produto seja manipulado de forma adequada.

MÉTODOS DE DEFUMAÇÃO

Natural: Com fumaça, a partir da queima de lenha ou serragem através do uso do defumador.

Artificial: com fumaça líquida natural, através de banho de imersão em tanques, chuveiro ou aspersão na estufa.

TEMPO DE COZIMENTO

Algumas pessoas gostam de cozinhar parcialmente a carne para reduzir o tempo de defumação. Nesse caso, a carne deve ir do cozimento diretamente para a defumação. O cozimento parcial da carne com muita antecedência pode permitir que bactérias perigosas sobrevivam e se multipliquem num nível que o cozimento seguinte não seja capaz de destruí-las.

E assim que o alimento for colocado para defumar, cozinhe até que atinja uma temperatura segura determinada por um termômetro

apropriado. Para certificar-se de que a carne defume seguramente, são necessários dois tipos de termômetros, um para o alimento e outro para o defumador. Um termômetro é necessário para monitorar a temperatura do ar no defumador ou grill, assegurando-se que fique entre 105°C à 150°C por todo o processo de cozimento. Muitos defumadores possuem um termômetro embutido. Use um termômetro alimentar para determinar a temperatura da carne. Termômetros apropriados para forno podem ser introduzidos na peça e permanecer durante a defumação.

O tempo de cozimento depende de muitos fatores: o tipo da carne, seu tamanho e formato, a distância do alimento do calor, a temperatura do carvão e a própria temperatura ambiente. Pode levar de 4 à 8 horas para defumar uma carne, por isso é imprescindível a utilização de termômetros para monitoração de temperatura.

TEMPO DE DEFUMAÇÃO

O tempo de exposição à fumaça é variável e depende do tipo e tamanho do produto que se pretende defumar, pois quanto maior o diâmetro do produto mais tempo levará.

Ex: Pernil tipo Tender – 12h
Bacon / Costelinha / Salame – 6h
Lombo / Cupim - 8h
Linguiça / Calabresa / Paio –4h

DEFUMADOR

Cozinhe os alimentos em defumadores feitos com materiais aprovados para contato com alimentos. Não defume os alimentos em recipientes improvisados como latas galvanizadas ou outros materiais não apropriados para cozimento. Lembre-se que esse procedimento pode resultar em contaminação química residual. Ao utilizar um defumador com carvão, compre blocos de carvão comercial ou pedaços de madeira

aromática. Coloque o defumador numa área limpa, bem ventilada, longe de árvores, matagal ou edifícios. Use somente elementos aprovados para iniciar o fogo: nunca utilize gasolina ou removedor, por exemplo.

As partes que compõem o defumador são:

Câmara de defumação: é o local onde são dependurados os produtos a serem defumados. Deve conter varais ou ganchos; chaminé para haver troca de calor e saída de umidade; pequena abertura (na porta) para entrada do oxigênio para alimentar o fogo; abertura para a entrada de fumaça (se a fonte de fumaça for externa) e porta para carga e descarga dos produtos. Termômetro para controle da temperatura é indispensável (de modelo simples, com haste perpendicular de aproximadamente 20 cm, deve ser afixado na parede e em cima da porta). Quanto à altura, o pé direito pode variar entre 2 a 3 metros, depende de quantas camadas de produtos pretende-se colocar. É aconselhável que a largura da câmara não ultrapasse 1 metro, pois desta forma facilita a operação devido ao tamanho das varas e principalmente do peso destas onde serão dependurados os produtos.

Fonte de calor: é o que gera o aquecimento para o cozimento dos produtos (gás, eletricidade, lenha, carvão ou vapor) e deve ser adaptada dentro da câmara de defumação e deve estar protegida por uma chapa, ou chapéu, para que as gotas de gordura que se desprendem dos produtos não provoquem labaredas.

Fonte de fumaça: É o que gera a fumaça e pode ser utilizada a lenha (ideal usar madeiras duras, de lei tal como peróba-rosa, angico-preto, jatobá, etc.) ou a serragem (evitar madeiras resinosas ou placa de compensados). A fonte de fumaça pode ser colocada dentro do defumador (pode ser removível, gavetas ou latas de serragem, ou então fixas) ou pode estar do lado de fora da câmara de defumação sendo que a fumaça deverá ser canalizada para dentro da câmara através de um tubo, manilha ou ainda por simples abertura na parede.

LINGUIÇA FRESCAL COM LEITE OU SUCO DE LARANJA

PARA 25 KG DE MASSA

MATÉRIA PRIMA

QUANTIDADE

Retalho Suíno.....	20,000 Kg
Toucinho.....	5,000 Kg
Suco de Laranja.....	3,000 Lts
Leite em pó.....	0,500 Lts
Água Gelada.....	2,000 Lts

INGREDIENTES

Conamix CNT.....	1,000 Kg
Con Sabor.....	0,125 Kg
Alho em pó.....	0,800 Kg
Pimenta Vermelha.....	0,080 Kg
Emulsificante SBR 600/2.....	0,250 Kg
Emulsificante de Gordura.....	0,065 Kg

Na primeira etapa misturam-se o retalho suíno em disco de 8 mm, junto com o toucinho em disco de 12 mm e o suco de laranja, após esse procedimento mistura-se a seco o **CONAMIX CNT, CON SABOR, ALHO EM PÓ** e a pimenta vermelha fresca, já na terceira etapa pulveriza a seco o leite em pó, **EMULSIFICANTE SBR 600/2, EMULSIFICANTE DE GORDURA** e adiciona-se a água gelada. Deixe descansar por 12 horas em refrigeração e para finalizar, embutir a massa em tripa de carneiro ou suína fina.

LINGUIÇA SUÍNA TIPO CAIPIRA

PARA 100 KG DE MASSA

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Retalho Suíno.....	70,000 Kg
Toucinho.....	30,000 Kg
Água Gelada.....	15,000 Lts

INGREDIENTES

Sal Refinado.....	0,600 Kg
Cura NR 1000 SBR.....	1,000 Kg
Condimento Classic.....	0,500 Kg
Pimenta Fresca.....	0,200 Kg
Pasta de Alho.....	0,300 Kg
Pimenta Preta Moída.....	0,060 Kg
Emulsificante SBR 600/2.....	1,000 Kg
Emulsificante de Gordura.....	0,250 Kg

Na primeira etapa do processo adiciona-se retalho suíno, toucinho, água, **CURA NR 1000 SBR**, **CONDIMENTO CLASSIC**, sal refinado, pimenta fresca, pasta de alho e pimenta preta moída, misturar bem e adicionar **EMULSIFICANTE SBR 600/2** e **EMULSIFICANTE DE GORDURA** misturar novamente e deixar descansar por 12 horas em refrigeração e para finalizar embutir em tripa de carneiro.

LINGUIÇA CALABRESA FRESCA

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Carne Suína Gelada.....	20,000 Kg
Papada ou Toucinho Gelado.....	5,000 Kg
Água Gelada.....	5,000 Lts

INGREDIENTES

Conamix Calabresa Fresca.....	1,000 Kg
-------------------------------	----------

Separar a matéria-prima, observando sua condição de armazenamento em relação a temperatura, aparência (conservação), higienização da câmara fria e das caixas monobloco a fim de evitar possível contaminação. Transferir a matéria-prima para sala de manipulação e moer a carne e o toucinho em disco 14 mm, medir água e pesar os demais ingredientes.

No misturador, colocar na seguinte ordem:

- 1) A carne e a água;
- 2) Adicionar o **CONAMIX CALABRESA** e misturar por um minuto;
- 3) Colocar o toucinho e misturar o suficiente para homogeneizar a massa.

Retirar a massa obtida do misturador, colocar em caixa monobloco devidamente coberto com plástico (bobina) e deixar curando em temperatura ambiente (abaixo de 25°C) por 3 à 4 horas.

Após o processo de cura, embutir em tripa natural suína calibre 32.

Conservar o produto acabado em câmara fria (0°C à 5°C) aguardando sua comercialização.

LINGUIÇA CURADA (TIPO CABO DE REIO)

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Retalho Bovino Gordo.....	80,000 Kg
Carne Bovina Magra.....	20,000 Kg

INGREDIENTES

Cura Cozida.....	0,300 Kg
Antioxidante RS 250 Cozido.....	0,250 Kg
Emulsificante de Gordura.....	0,250 Kg
Con Sabor.....	0,500 Kg
Cond. Toscana (ou Calabresa).....	1,000 Kg
Sal Refinado.....	1,000 Kg
Pasta de Alho.....	0,300 Kg
Pimenta do Reino Moída.....	0,150 Kg

Separar a matéria-prima que deverá estar a uma temperatura de 6°C, moer em disco 6 mm e transferir para o misturador juntamente com os demais ingredientes. Bater a massa muito bem, cerca de 20 minutos, em seguida embutir em tripa celofane, ou plástica, ou ainda tripa reta natural, fazendo gomos compridos, duplos. O produto acabado deverá ser pendurado em um tendal (varal ou estaleiro) para descanso e cura em temperatura ambiente. Aconselha-se que essa temperatura não ultrapasse 25/30°C, pois desta forma o produto desidrataria demais.

OBS: Todos os ingredientes descritos acima podem ser substituídos por **CONAMIX SALAME** na proporção de 4 Kg. Aconselha-se também adicionar 500 g de saborizante e 300 g de Alho natural moído.

LINGUIÇA PURA SUÍNA

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Retalho Suíno Gelado.....	20,000 Kg
Papada ou Toucinho Gelado.....	5,000 Kg
Água Gelada.....	6,000 Lts

INGREDIENTES

Conamix Toscana SBR-250.....	1,000 Kg
Emulsificante SBR 600/2.....	0,250 Kg
Con Sabor.....	0,125 Kg
Pasta de Alho.....	0,075 Kg

Separar a matéria-prima, observando sua condição de armazenamento em relação a temperatura, aparência (conservação), higienização da câmara fria e das caixas monobloco a fim de evitar possível contaminação. Transferir a matéria-prima para sala de manipulação e moer a carne e o toucinho em disco 12 mm, se houver músculo de paleta, moer em disco 5 mm para proporcionar mais liga a massa. Pesar a água e demais ingredientes. No misturador, colocar na seguinte ordem:

- 1) Água, Carne, **EMULSIFICANTE**, **CON SABOR** e Alho. Bater por um minuto;
- 2) Adicionar o **CONAMIX** à seco. Bater por um minuto;
- 3) Colocar o toucinho e bater o suficiente para homogeneizar a massa.

Retirar a massa obtida do misturador, colocar em caixas monobloco devidamente cobertas com plástico (bobina) e deixar curando em temperatura ambiente (abaixo de 25°C) por 3 à 4 horas.

Após o processo de cura, embutir em tripa natural de carneiro ou suína.

Conservar o produto acabado em câmara fria (0°C à 5°C) aguardando sua comercialização.

LINGUIÇA PURA SUÍNA

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Retalho Suíno Gelado.....	20,000 Kg
Papada ou Toucinho Gelado.....	5,000 Kg
Água Gelada.....	5,000 Lts

INGREDIENTES

Conamix CNT - 2400.....	1,000 Kg
Con Sabor.....	0,125 Kg
Pasta de Alho.....	0,075 Kg

Separar a matéria-prima, observando sua condição de armazenamento em relação a temperatura, aparência (conservação), higienização da câmara fria e das caixas monobloco a fim de evitar possível contaminação. Transferir a matéria-prima para sala de manipulação e moer a carne e o toucinho em disco 12 mm, se houver músculo de paleta, moer em disco 5 mm para proporcionar mais liga a massa. Medir a água e pesar os demais ingredientes. No misturador, colocar na seguinte ordem:

- 1) Água, Carne, **CON SABOR** e Alho. Bater por meio minuto;
- 2) Adicionar o **CONAMIX** à seco. Bater por um minuto;
- 3) Colocar o toucinho e bater o suficiente para homogeneizar a massa. (aproximadamente um minuto).

Retirar a massa obtida do misturador, colocar em caixas monobloco devidamente cobertas com plástico (bobina) e deixar curando em temperatura ambiente (abaixo de 25°C) por 3 à 4 horas.

Após o processo de cura, embutir em tripa natural de carneiro ou suína.

Conservar o produto acabado em câmara fria (0°C à 5°C) aguardando sua comercialização.

LINGUIÇA MISTA

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Retalho Magro Bovino Gelado.....	19,000 Kg
Papada ou Toucinho Suíno Gelado.....	6,000 Kg
Água Gelada.....	5,000 Lts

INGREDIENTES

Conamix Toscana C-25.....	1,000 Kg
Pasta de Alho.....	0,075 Kg
Pimenta Vermelha.....	0,075 Kg

Separar a matéria-prima, observando sua condição de armazenamento em relação a temperatura, aparência (conservação), higienização da câmara fria e das caixas monobloco a fim de evitar possível contaminação. Transferir a matéria-prima para sala de manipulação e moer a carne bovina em disco fino 5 mm e o toucinho em disco mais grosso 10 a 12 mm, medir a água e pesar os demais ingredientes. Colocar no misturador na seguinte ordem:

- 1) A água com as carnes e o alho. Bater por um minuto;
- 2) Adicionar o **CONAMIX TOSCANA C-25**. Bater por um minuto;
- 3) Colocar o toucinho. Bater o suficiente para misturar o toucinho.

Retirar a massa obtida do misturador, colocar em caixas monobloco devidamente cobertas com plástico (bobina) e levá-las para câmara fria por 12 horas a uma temperatura acima de 5°C, ou deixar curando em temperatura ambiente (abaixo de 25°C) por 3 à 4 horas .

Após o processo de cura, embutir em tripa natural de carneiro ou suína. Conservar o produto acabado em câmara fria (0°C à 5°C) aguardando sua comercialização.

CORTES DE FRANGO TEMPERADO CASEIRO

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Cortes de Frango.....	100,000 Kg
Água Gelada.....	10,000 Lts

INGREDIENTES

Tempero Suíço.....	5,000 Kg
--------------------	----------

Processo

- 1) Selecionar as matérias primas sempre dentro dos limites de temperatura e validade.
- 2) Misturar o Tempero Suíço antes de pesar para homogeneizar. Dissolver o tempero na água.
- 3) Adicionar as matérias primas e os ingredientes no misturador e misturar por 2 minutos ou até que a água seja sugada pelos cortes de frango.
- 4) Descarregar o misturador e embalar o polietileno.

Obs.: Pode ser usado em frangos inteiros para serem assados em máquinas ou churrasqueiras. Confere sabor caseiro ao frango e cor dourada ao produto final.

FRANGO A PASSARINHO

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Cortes de frango a passarinho.....	100,000 Kg
Água Gelada.....	10,000 Lts

INGREDIENTES

FLAVOUR MIX PARA FRANGO SBR.....	5,000 Kg
----------------------------------	----------

Processo

- 1) Selecionar as matérias primas sempre dentro dos limites de temperatura e validade.
- 2) Misturar o Flavour Mix para Frango antes de pesar para homogeneizar. Dissolver o tempero na água.
- 3) Adicionar as matérias primas e os ingredientes no misturador e misturar por 2 minutos ou até que a água seja sugada pelos cortes de frango.
- 4) Descarregar o misturador e embalar o polietileno.

Obs.: Pode ser usado em frangos inteiros para serem assados em máquinas ou churrasqueiras. Confere sabor e cor inigualáveis ao produto final.

JERKED BEEF

MATÉRIA PRIMA

Mantas Bovinas máx. 5 cm de Espessura.....100,000 Kg
(Carne Dianteiro, Ponta de Agulha e etc...)

Água Gelada.....18,400 Lts

INGREDIENTES

Super Charque DG 300.....1,300 Kg

Sal Fino.....6,600 Kg

Sal Granulado.....3,000 Kg

Processo

1) Selecionar as matérias primas sempre dentro dos limites de temperatura e validade.

2) Dissolver primeiramente o Super Charque na água sob agitação. Em seguida, adicionar o sal fino e deixar bater por 5 minutos. Acrescentar o sal granulado.

3) Injetar 25% sobre as peças de carne uniformemente.

4) Deixar em câmara fria as peças ainda dentro da salmoura por 12 horas.

5) Após esse tempo, salgar as peças com sal granulado e montar a pilha.

6) Dar o tombo todos os dias de forma que a peça de cima fique embaixo e a superfície que estava para cima fique para baixo. Fazer isso por cinco dias.

7) No sexto dia lavar para tirar o excesso de sal e pendurar no varal no sol de 2 à 8 horas.

8) Cortar, prensar e embalar a vácuo.

CORTES SUÍNOS CASEIROS

MATÉRIA PRIMA

Cortes de Suíno.....100,000 Kg
(Lombo, Pernil, Paleta, Panceta e etc...)

Água Gelada.....10,000 Lts

INGREDIENTES

Tempero Veneza.....5,000 Kg

Processo

1) Selecionar as matérias primas sempre dentro dos limites de temperatura e validade.

2) Misturar o Tempero Veneza antes de pesar para homogeneizar. Dissolver o tempero na água.

3) Adicionar as matérias-primas e o tempero diluído sobre as peças e misturar. Deixar marinando por 6 à 12 horas.

4) Embalar em sacos de polietileno.

Obs.: Pode ser usado em cortes suínos como Joelho para serem assados em máquinas ou churrasqueiras. Confere sabor caseiro e cor dourada ao produto final.

LINGUIÇA TOSCANA

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Carne Suína Gelada.....	20,000 Kg
Toucinho Suíno ou Papada Gelada.....	5,000 Kg
Água Gelada.....	5,000 Lts

INGREDIENTES

Conamix Toscana SBR.....	1,000 Kg
Pasta de Alho.....	0,075 Kg

Separar a matéria-prima, observando sua condição de armazenamento em relação a temperatura, aparência (conservação), higienização da câmara fria e das caixas monobloco a fim de evitar possível contaminação. Transferir a matéria-prima para sala de manipulação e moer a carne separadamente do toucinho em disco 10 mm. Se houver músculo e paleta, moer em disco 5 mm para facilitar a liga da massa. Pesar a água e no misturador colocar na seguinte ordem:

- 1) A água, a carne e o alho. Bater por meio minuto;
- 2) Adicionar o **CONAMIX** à seco sobre a massa. Bater por dois minutos;
- 3) Adicionar o toucinho e bater por mais um minuto.

Retirar a massa obtida do misturador, colocar em caixas monobloco devidamente cobertas com plástico (bobina) e levá-las para câmara fria por 12 horas a uma temperatura acima de 5°C, ou deixar curando em temperatura ambiente (abaixo de 25°C) por 3 à 4 horas.

Após o processo de cura, embutir em tripa natural de carneiro ou suína. Conservar o produto acabado em câmara fria (0°C à 5°C) aguardando sua comercialização.

LINGUIÇA TIPO TOSCANA

Segue abaixo 4 opções:

1ª OPÇÃO

MATÉRIA PRIMA

QUANTIDADE

Retalho Suíno Gordo - moer no disco de 10 mm.....	60,000 Kg
Retalho Suíno Magro - moer no disco de 10 mm.....	8,000 Kg
Carne Mecanicamente Separada (C.M.S.) - moer no disco de 5 mm....	15,000 Kg
Proteína de Soja Texturizada - moer no disco de 10 mm.....	15,000 Kg
Água Gelada.....	15,000 Lts

2ª OPÇÃO

MATÉRIA PRIMA

QUANTIDADE

Retalho Suíno Gordo - moer no disco de 10 mm.....	20,000 Kg
Retalho Suíno Magro - moer no disco de 10 mm.....	35,000 Kg
Pele Suína Cozida- moer no disco de 5 mm.....	10,000 Kg
Papada Suína - moer no disco de 10 mm.....	12,000 Kg
Proteína de Soja Texturizada - moer no disco de 10 mm....	10,000 Kg
Água Gelada.....	15,000 Lts

3ª OPÇÃO

MATÉRIA PRIMA

QUANTIDADE

Retalho Bovino de Desossa - moer no disco de 6 mm.....	20,000 Kg
Retalho Suíno Magro - moer no disco de 10 mm.....	50,000 Kg
Pele Suína Cozida - moer no disco de 5 mm.....	10,000 Kg
Proteína Isolada de Soja.....	2,000 Kg
Água Gelada.....	20,000 Lts

4ª OPÇÃO

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Carne Industrial Bovina - moer no disco de 5 mm.....	20,000 Kg
Retalho Suíno Gordo - moer no disco de 10 mm.....	30,000 Kg
Pele Suína Cozida - moer no disco de 5 mm.....	8,000 Kg
Papada Suína/Toucinho - moer no disco de 10 mm.....	16,000 Kg
Proteína de Soja Texturizada - moer no disco de 10 mm.....	8,000 Kg
Coprosoy-60.....	3,000 Kg
Água Gelada.....	25,000 Lts

INGREDIENTES

Conamix C-25 Plus.....	4,000 Kg
Emulsificante de Gordura.....	0,250 Kg
Con Sabor.....	0,500 Kg
Pasta de Alho.....	0,300 Kg

KAFTA

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Retalho/Dianteiro Bovino.....	75,000 Kg
Papada Suína.....	10,000 Kg
Proteína Texturizada de Soja.....	15,000 Kg

INGREDIENTES

Antioxidante RS 250 Cozido.....	0,250 Kg
Emulsificante de Gordura.....	0,250 Kg
Emulsificante SBR 600/2.....	2,000 Kg
Condimento de Hambúrguer.....	1,000 Kg
Alho Pó.....	0,300 Kg
Sal Refinado.....	0,800 Kg
Salsa Fresca.....	0,250 Kg
Cebola Pré Fervida.....	2,000 Kg
Hortelã Fresca.....	0,250 Kg

Os ingredientes acima poderão ser substituídos por 4 Kg de CONAMIX KAFTA, porém manter a adição de salsa, da hortelã e da cebola.

Iniciar o processo hidratando a proteína de soja. Ex: Para cada quilo de soja adicionar 2 litros de água e ao final teremos 3 quilos de soja hidratada. Cortar as cebolas ao meio e colocá-las em água fervendo por 1 minuto aproximadamente. Após a pré fervura, colocá-la em água fria para dar um choque térmico, deixar resfriar em câmara fria. Antes de usá-las, levar ao moedor usando disco 6 a 8 mm. Picar muito bem toda a salsa e a hortelã, reservar em câmara fria. Preparar as matérias-primas pesando e moendo a carne bovina e a papada no disco 6 mm. Transferir toda matéria-prima preparada para o misturador juntamente com todos os demais ingredientes, misturando bem por aproximadamente 5 minutos, ou até obter uma massa homogênea ou de boa liga. Todo o processo deve ser executado mais rapidamente possível para que a temperatura da massa permaneça menor ou próximo a 5°C. Levar a massa obtida para sala de manipulação onde deverá ser modelada nos espetinhos. Embalar a vácuo ou em bandejas e rotular. Conservar o produto em câmara fria a 5°C ou em geladeira.

HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Retalho de Carne Bovina Gelada - Disco 8 mm.....	7,000 Kg
Soja Granulada Hidratada Gelada.....	3,000 Kg

INGREDIENTES

Conamix Hambúrguer.....	0,400 Kg
Con Sabor.....	0,050 Kg
Cebola Natural Pré Fervida Gelada - Disco 8 mm.....	0,150 Kg

Iniciar o processo hidratando a soja. Em uma caixa plástica tipo monobloco colocar uma parte de soja para cada 4 partes de água, aguardar 10 minutos para hidratar, depois espremer o excesso da água e colocar sobre a massa na proporção indicada.

Ex: 1 Kg de soja para cada 4 a 5 litros de água, obtêm aproximadamente 4 a 5 Kg de soja hidratada.

A seguir, moer a carne e a cebola pré fervida em disco 8 mm. Transferir as partes moídas para a misturadeira juntamente com os demais ingredientes:

- 1) Carne, Cebola, **CONAMIX HAMBÚRGUER, CON SABOR**. Ligar a misturadeira;
- 2) Adicionar a soja e mistura por um minuto;
- 3) Retirar a massa obtida e levar novamente para o moedor utilizando disco 3 a 4 mm.

Levar a massa para modeladora de hambúrguer, em seguida acondicioná-los em caixas e transferir para câmara de congelamento a uma temperatura de - 35°C, ou freezer.

HAMBÚRGUER DE FRANGO

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Carne de Frango Gelada (Coxa, Sobrecoxa e Peito).....	7,000 Kg
Pele de Frango Gelada - Disco 3 mm.....	2,000 Kg
Soja Granulada Hidratada Gelada.....	1,000 Kg

INGREDIENTES

Conamix Hambúrguer.....	0,400 Kg
Con Sabor.....	0,050 Kg
Cebola Pré Fervida - Disco 6mm.....	0,300 Kg

Iniciar o processo hidratando a soja. Em uma caixa plástica tipo monobloco, colocar uma parte de soja para cada quatro partes de água, aguardar 10 minutos para hidratar, depois espremer o excesso da água e colocar sobre a massa na proporção indicada.

Ex: 1 Kg de soja para cada 4 a 5 litros de água, obtêm aproximadamente 4 a 5 Kg de soja hidratada. A seguir, moer a carne, a pele e a cebola. Levá-los para a misturadeira juntamente com os demais ingredientes:

- 1) Água, **CONAMIX HAMBÚRGUER, CON SABOR** e a cebola. Ligar a misturadeira;
- 2) Adicionar a carne e mistura por 2 minutos;
- 3) Adicionar a pele e em seguida a soja. Mistura por mais 2 minutos.

Levar a massa para modeladora de hambúrguer, em seguida acondicioná-los em caixas e transferir para câmara de congelamento a uma temperatura de - 35°C, ou freezer.

ESPETINHO DE FRANGO

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Carne de Frango Gelada (Peito).....	100,000 Kg
Água Gelada.....	15,000 Lts

INGREDIENTES

Condimento Churrasco Frango.....	2,000 Kg
Con Sabor.....	0,500 Kg
Salsa Desidratada.....	0,050 Kg
Óleo Comestível (Soja, Girassol, Milho, etc).....	3,000 Lts

OBS.: OS INGREDIENTES PODEM SER SUBSTITUÍDOS POR 5 Kg DE CONDIMENTO PREPARADO P/ FRANGO SBR.

Retirar a carne da câmara fria (5°C), remover o excesso de gordura e cortar em pedaços menores.

Transferir os pedaços para o misturados juntamente com o **CONDIMENTO CHURRASCO FRANGO**, o **CON SABOR**, a salsinha desidratada e a água que deve estar gelada. Misturar até que boa parte da água seja incorporada pela carne. Retirar os pedaços temperados do misturador, colocá-los em caixas plásticas tipo monobloco, cobertas com plástico, e transferi-las para câmara fria (5°C) onde deverão permanecer por 12 horas.

Após este descanso, a carne deverá ser levada para sala de preparo, onde será espetada nos palitos e em seguida embalada a vácuo.

Após o produto pronto, conservá-lo em câmara fria de resfriamento ou congelamento.

ESPETINHO BOVINO

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Carne Bovina (Fraldinha) Gelada.....	100,000 Kg
Água Gelada.....	20,000 Lts

INGREDIENTES

Condimento Churrasco Carne Bovina.....	2,000 Kg
Pimenta Vermelha Macerada.....	0,300 Kg
Con Sabor.....	0,500 Kg
Óleo Comestível (Soja, Girassol, Milho, etc).....	3,000 Lts

Retirar a carne da câmara fria (5°C), remover o excesso de gordura e cortar em pedaços menores.

Transferir os pedaços para os misturados juntamente com o **CONDIMENTO CHURRASCO DE CARNE BOVINA**, o **CON SABOR**, a pimenta macerada, o óleo e a água que deve estar gelada. Misturar até que boa parte da água seja incorporada pela carne.

Retirar os pedaços temperados do misturador, colocá-los em caixas plásticas tipo monobloco, cobertas com plástico, e transferi-los para câmara fria (5°C) onde deverão permanecer por 12 horas. Após este descanso, a carne deverá ser levada para sala de preparo, onde será espetada nos palitos e em seguida embalada a vácuo. Após o produto pronto, conservá-lo em câmara fria de resfriamento ou congelamento.

SALAME CURA RÁPIDA (IMITAÇÃO)

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Carne Suína Gelada (Pernil e Paleta).....	15,000 Kg
Carne Bovina Gelada (dianteiro).....	5,000 Kg
Toucinho / Papada Gelada.....	5,000 Kg

INGREDIENTES

Conamix Salame.....	1,000 Kg
Emulsificante D-100.....	1,000 Kg

Separar as matérias-primas, desossar e limpar todo o excesso de gordura, tendões e nervos. Cortá-las em pedaços menores e conservá-las em câmara fria até atingir uma temperatura de 2°C. Transferir as carnes e o toucinho já picados e resfriados para o moedor utilizando disco 5 mm para a carne bovina, disco 10 mm para carne suína e picar o toucinho em cubos, ou se preferir poderá moer em disco 10 ou 12 mm. A seguir, levar a matéria-prima moída para o misturador juntamente com os demais ingredientes obedecendo a sequência:

- 1) Carne suína e bovina
- 2) **CONAMIX SALAME, EMULSIFICANTE D-100**
- 3) Toucinho

O tempo total de batida no misturador será de 5 à 10 minutos. O importante é não descuidar da temperatura da massa a qual deverá sair com máximo de 4°C.

Ao retirar a massa obtida no misturador, levá-la para a ensacadeira embutindo em tripa artificial própria para salame calibre 50. A amarração deve ser bem apertada para evitar excesso de enrugamento no produto acabado. Após as peças de salame estarem embutidas, reservá-las em um estaleiro em temperatura ambiente, abaixo de 25°C, por aproximadamente 15 horas. A seguir transferir as peças para estufa de cozimento seguindo o seguinte processo:

1 hora a 65°C - Chaminé aberta

1 hora a 70°C - Chaminé fechada

X horas a 75°C, até atingir a temperatura interna da peça de 68°C.

Ao término do cozimento (+/- 3 h), dar o choque térmico (banho de água fria por três vezes durante dois minutos) para cessar o processo de quebra de peso e hidratar novamente a tripa evitando assim o enrugamento.

BACON

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Panceta Gelada (Barriga Suína).....	10,000 Kg

INGREDIENTES

Conamix Presunto.....	0,400 Kg
Con Sabor.....	0,050 Kg

Prepare as pancetas removendo parte da fralda das costelas (carne com cartilagem localizada na barriga), o excesso de gordura, possíveis veias ou coágulos de sangue e por fim remover a parte inferior da panceta onde se localizam os mamilos. A seguir esfregue fortemente o **CONAMIX PRESUNTO** e o **CON SABOR** sobre toda a superfície das pancetas (não é preciso esfregar na parte do couro). Utilizando caixas plásticas tipo monobloco ou barricas plásticas, acomode as peças (pancetas) uma sobre a outra sempre com o couro (pele) voltado para baixo. Cubra com um plástico ou tampa e mantenha em câmara fria (5°C) por 4 dias no mínimo. Após esse período de cura, lavar muito bem as peças para remover o excesso de salga. Fure-as nas extremidades (escolha a parte mais firme), coloque os cabrestos (alça de barbante), dois ao todo, para pendurar no defumador.

Processo de cozimento e defumação:

1 hora a 60°C

1 hora a 65°C

1 hora a 70°C

1 hora a 75°C

6 à 12 horas com fumaça fria (máximo 30°C)

Armazenar as peças de bacon em câmara fria ou em sala fresca e arejada para produtos acabados.

BACON INJETADO

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Barriga Suína.....	40,000 Kg
Água Gelada.....	10,000 Lts

INGREDIENTES

Sal.....	1,500 Kg
Conamix Bacon 6/100.....	0,600 Kg
Fumaça SF800.....	0,100 Kg

Procedimento para injeção:

- A salmoura deve ser injetada na proporção de 18 a 22% sobre o peso da peça.
- A temperatura da salmoura deve ser em torno de 5°C.
- Colocar na caixa com o couro para baixo peça sobre peça.
- Transferir para a câmara de cura por 24 horas.
- Perfurar as mantas nas extremidades, amarrar o barbante.
- Dar banho de fumaça.
- Pendurar as peças em varões e levar os carrinhos para a estufa.
 - 60°C com chaminé aberta por uma hora.
 - 70°C com chaminé fechada por uma hora.
 - 80°C com chaminé fechada por mais uma hora.
 - 90°C até atingir 72°C.

CARNE INJETADA DEFUMADA

(Tender, Lombo Defumado, Cupim Defumado, etc...)

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Recortes de Carne Suína ou Bovina Gelada (Pernil, Paleta, Lombo, Copa, Cupim, Lagarto, Picanha, etc.).....	10,000 Kg
Água Gelada.....	2,500 Lts

INGREDIENTES

Conamix Presunto.....	0,400 Kg
Con Sabor.....	0,050 Kg

Os recortes e também a água devem estar resfriados (2°C à 5°C) para melhor aproveitamento da injeção. Prepare as peças de carne removendo o excesso de gordura, possíveis vasos sanguíneos e as glândulas. No caso do pernil (tender), pode-se remover o osso se desejar, mas deve-se manter o couro. Dissolva o **CONAMIX PRESUNTO** e o **CON SABOR** na água. Injetar esta solução sobre toda a superfície da carne, fazendo com que a mesma penetre até o centro e junto ao osso quando houver. Depois de injetadas as carnes, acomodá-las em caixas plásticas tipo monobloco, cobrir com plásticos e levá-las para câmara fria (+/- 5°C) onde deverão permanecer por no mínimo 12 horas. Após este período de cura, lave as peças de carne para remover o excesso de ingredientes. Na sala de processamento, prepare as peças furando suas extremidades para colocar os cabrestos de barbante por onde serão dependurados nas varas ou ganchos posteriormente na estufa de cozimento.

Processo de cozimento e defumação:

1 hora a 60°C - Chaminé aberta

1 hora a 70°C - Chaminé fechada

X horas 75 a 80°C até atingir temperatura interna da peça de 68 a 72

OBS: O tempo de cozimento varia de acordo com o peso das peças de carne, portanto pode-se calcular aproximadamente 1 hora e 20 minutos de cozimento por quilo de carne a partir do momento que a temperatura atingir 75°C. Após ao cozimento, realizar o choque térmico, ou seja, banho com água fria. Transferir as peças para o fumeiro iniciando a defumação com serragem levemente umedecida. Mantenha as peças na defumação por 12 horas.

LINGUIÇA DE FRANGO

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Recortes de Frango (Coxa, Sobre Coxa e Peito).....	20,000 Kg
Pele de Frango Gelada.....	5,000 Kg
Água Gelada.....	4,000 Lts

INGREDIENTES

Conamix Linguiça Frango SBR.....	1,000 Kg
Pimenta Vermelha Desidratada.....	0,035 Kg

Preparar a matéria-prima, isto é, remover pedaços de ossos e cartilagens, coágulos de sangue e tendões. Transferir para a câmara fria até que ela atinja uma temperatura entre 6°C à 100°C, ideal para fabricação (melhora a liga, a consistência, a retenção da umidade, a cor e, portanto a durabilidade do produto). Moer as carnes em disco de 8 mm e a pele em disco 5 mm. Levar para a misturadeira na seguinte ordem:

- 1) A maior parte da água juntamente com a carne e a pimenta;
- 2) Ligar a misturadeira, e deixar bater até haver a incorporação da água;
- 3) Adicionar **CONAMIX LINGUIÇA DE FRANGO SBR** a seco e bater por um minuto;
- 4) Colocar a pele com o restante da água. Bater aproximadamente um minuto ou até que a pele fique totalmente homogeneizada na massa.

Retirar a massa da misturadeira e colocar em caixas plásticas tipo monobloco.

A seguir levar a massa, coberta com plástico, para a câmara fria a 50°C por 12 horas ou deixar em temperatura ambiente por 2 à 3 horas. Após esse período de cura, embutir em tripa de carneiro, torcer fazendo gomos de 10 cm e colocar em caixas plásticas vazadas voltando assim produto para a câmara fria por 2 à 3 horas a fim de adquirir melhor consistência antes de embalar. O produto acabado deve ser conservado refrigerado ou congelado.

SALAME TIPO ITALIANO

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Carne Suína (Pernil e Paleta) Gelada.....	7,000 Kg
Carne Bovina (Dianteiro) Gelada.....	1,500 Kg
Toucinho (de Lombo) Gelado.....	1,500 Kg
Vinho Tinto Seco.....	0,100 Lts

INGREDIENTES

Conamix Salame.....	0,400 Kg
Con Sabor.....	0,050 Kg
Antioxidante Cozido.....	0,250 Kg
Emulsificante D-100.....	0,100 Kg

Separar as Matérias-Primas, desossar e limpar todo o excesso de gordura, tendões e nervos. Cortá-las em pedaços menores e conservá-las em câmara fria até atingir uma temperatura de 2°C

Transferir as carnes e o toucinho já picados e resfriados para o moedor utilizando disco pré cortador (pré – cruzeta – pré). A seguir, levar a matéria-prima pré moída para o misturador batendo por aproximadamente 1 minuto.

Retirar a massa obtida do misturador e levá-la novamente para o moedor utilizando disco 8 mm. Em sequência, essa massa mais fina deve ser colocada novamente no misturador juntamente com os demais ingredientes. Misturar muito bem, por aproximadamente 5 minutos. Ao retirar a massa obtida no misturador, levá-la para a ensacadeira embutindo em tripa artificial própria para salame calibre 50. A amarração deve ser bem apertada para evitar excesso de enrugamento no produto acabado.

Após as peças de salame estarem embutidas, reservá-las em um estaleiro em uma sala climatizada (17°C com 75% de umidade relativa do ar) onde permanecerão por aproximadamente 30 dias. Durante todo esse processo de cura, desenvolverá uma camada de fungo de cor branca na superfície das peças de salame e somente após os 30 dias é que esta camada poderá ser removida com água ou pano úmido. A seguir, as peças já estarão prontas para consumo.

LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO COM ERVAS FINAS

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Lombo Suíno.....	80,000 Kg
Toucinho Suíno ou Papada Suína.....	20,000 Kg
Água Gelada.....	10,000 Lts

INGREDIENTES

Cura RS 300.....	0,300 Kg
Biotec Fos.....	0,500 Kg
Flavour Mix com Ervas Finas SBR.....	1,000 Kg
Sal Refinado.....	2,350 Kg

Processo:

Selecionar as matérias-primas sempre dentro dos limites de temperatura e validade.

Moer a Carne Suína e o Toucinho em discos de 10 mm separadamente.

Adicionar os ingredientes e as matérias-primas nas seguintes ordens:

- 1) Adicionar a carne suína, a água e os ingredientes com exceção do Biotec Fos e misturar por 2 min.
- 2) Adicionar o Biotec Fos.
- 3) Adicionar o Toucinho e misturar até homogeneizar a massa.
- 4) Descarregar a massa em recipiente adequado e descansar em câmara fria por 12 horas.

Após 12 horas embutir em tripa suína, embalar a vácuo, e armazenar em câmara fria.

BIFE A ROLLET

MATÉRIA PRIMA

	QUANTIDADE
Carne Bovina em Bifes.....	10,000 Kg

INGREDIENTES

Condimento Preparado Bife a Rollet.....	0,300 Kg
Sal Refinado.....	0,160 Kg

*Vegetais/Bacon/Calabresa etc... para recheiar.

Processo:

Selecionar as matérias-primas sempre dentro dos limites de temperatura e validade.

Tirar bifes de tamanho médio suficientes para envolver pedaços de vegetais e/ou bacon.

Misturar o Condimento Preparado para Bife a Rollet antes de pesar para homogeneizar.

Adicionar o condimento e o sal refinado pesados sobre as carnes e misturar por alguns segundos.

Recheiar os bifes com os vegetais e/ou bacon e etc... e fechar com palitos de madeira.

Organizar numa cuba de exposição no balcão. O condimento impede o escurecimento e a desidratação da carne.

TABELA PRÁTICA PARA USO DE CONDIMENTOS CONATRIL

	Linguiça Frescal	Kafta	Hambúrguer de Carne Bovina	Hambúrguer de Frango	Espetinho de Frango	Espetinho Bovino	Bacon
Conamix CNT							
Con Sabor	x		x	x	x	x	x
Emulsificante SBR 600/2		x					
Emulsificante de gordura	x	x					
Cura NR 1000 SBR							
Condimento Classic							
Conamix Calabresa Fresca							
Antioxidante RS 250 Cozido		x					
Cura Cozida							
Cond. Toscana							
Cond. Toscana SBR 250							
Conamix Toscana SBR							
Conamix C-25 Plus	x						
Condimento Hambúrguer		x					
Conamix Hambúrguer			x	x			
Condimento Churrasco Frango					x		
Condimento Churrasco Carne Bovina						x	
Conamix Salame							
Conamix Presunto							x

TABELA PRÁTICA PARA USO DE CONDIMENTOS CONATRIL

	Salame Cura Rápida	Carne Injetada Defumada	Linguiça de Frango	Salame Tipo Italiano
Conamix CNT				
Con Sabor		x		x
Emulsificante SBR 600/2				
Emulsificante de gordura				
Cura NR 1000 SBR				
Condimento Classic				
Conamix Calabresa Fresca				
Antioxidante RS 250 Cozido				x
Conamix Toscana SBR 250				
Conamix CNT 2400				
Conamix C-25				
Conamix Presunto		x		
Conamix Linguiça Frango SBR			x	
Conamix Salame	x			x
Emulsificante D-100	x			x



A Magia dos Sabores

Especiaria é uma palavra mágica. Desperta recordações de misteriosos, exóticos países, como Java, Zanzibar, Ceilão e de outros em que foram empreendidas, há centenas de anos, perigosas viagens marítimas, para descobrir raras plantas aromáticas.

As mesmas especiarias, cujo peso era outrora medido em ouro, são, hoje, mais acessíveis.

Use esta tabela Conatril e você descobrirá o segredo da comida feita com especiarias e ervas de qualidade. Você logo aprenderá qual é a grande vantagem de ter uma boa seleção de especiarias e ervas em sua cozinha, para ressaltar o sabor dos mais simples pratos de todo dia. Quando você for fazer compras, dê uma olhada na variedade de especiarias. Compre a cada semana uma especiaria diferente, até que possua a coleção completa.

ALGUMAS SUGESTÕES ÚTEIS

A especiaria é a chave do sucesso. Use um leve toque, apenas o suficiente para intensificar os sabores naturais, e não para se sobrepor a eles. No início use quantidades menores que as mencionadas nas receitas.

Uma vez que você tenha estabelecido qual sabor lhe agrada mais, use-o em quantidade um pouco maior, mas sem exagero, pois um sabor muito forte é difícil de ser disfarçado. E o mais importante: não combine muitos sabores, alguns deles se neutralizam.

Se uma receita solicita ervas frescas use ervas desidratadas na metade da medida sugerida. Com tempo virá o prazer de criar, usando sua imaginação, transmitindo também prazer aos que provarem suas criações.

CUIDADOS COM AS ESPECIARIAS E ERVAS

Garanta a qualidade das especiarias e ervas: mantenha os vidros sempre bem fechados, para conservar o sabor e o aroma. Evite guardá-las muito perto do fogão, lugares quentes ou expostos aos raios solares.

De tempos em tempos faça o teste do olfato ("nose-test"), para verificar se não perderam suas delicadas fragrâncias.

Ervas e Especiarias



AÇAFRÃO: É o estigma de uma flor, de cor clara; usado como condimento e aromatizante. Era muito usado na cozinha medieval. Hoje é empregado em poucos pratos, nos quais sua presença é essencial. Use-o no risoto, no bouillabaisse e na paella.



ALECRIM: Erva aromática do mediterrâneo, cultivada principalmente na Itália, Espanha e Grécia. Use-o na sopa de tomate, molhos, preparações de ovos, saladas de legumes, guisados. Realça o aroma de carnes grelhadas. Indispensável com limão e vinagre nas carnes de porco e frango.



ANIS ESTRELADO: Fruto em forma de estrela, de pequena planta, sempre verde; originária da China. Quando seco é ligeiramente amargo e de aroma intenso, sendo utilizado em receitas típicas chinesas de carne de porco e pato. Também utilizado para aromatizar bebidas a base de álcool.



BAUNILHA: Fruto de planta nativa da América Central e México. Hoje muito cultivada na Malásia. Entre os astecas era conhecida a bebida "xoco-late", feita com cacau e baunilha. Suas favas são utilizadas em pudins, fios de ovos, marrom glacê e em bebidas com leite.



CAMOMILA: Uma das mais populares ervas originárias da Europa, sendo fortemente aromática e de sabor intenso. Tradicionalmente utilizada como um eficaz chá calmante.



CANELA: Planta originária do Ceilão, que foi introduzida na Europa pelos navegantes fenícios. Fornece sua casca, para ser comercializada em rama ou em pó. Use em pó para polvilhar bolos, biscoitos, bananas cozidas ou assadas, no arroz-doce e em rama no vinho quente, no quentão e em compotas e caldas.



CARDAMOMO: Fruta ou semente da planta da família do gengibre; nativa da Índia, também cultivada na Guatemala e Ceilão. Para utilizá-la é necessário retirá-la da casca e amassá-la. Use-a nas sopas, no fígado, na carne de porco, no pickles e para aromatizar licores.



CEBOLINHA: A irmã caçula da cebola; cresce no clima fresco do hemisfério norte. Diferindo dos seus irmãos, seu sabor é delicado e agradável. Use em molhos em geral, patês, massas, omeletes, carnes, peixes e no minestrone.



CHEIRO VERDE: É uma popular mistura de salsa com cebolinha, ambas desidratadas. Muito utilizado em cozidos, no arroz, massas e patês.



COENTRO: Tem um leve sabor de limão. Os antigos gregos e romanos usavam em poções do amor. Use-o para temperar carne para churrasco, frango, peixe ensopado e vinha d'alhos. Não confunda com folha de coentro, que apesar de vir da mesma planta seu sabor é diferente.



COGUMELO: Começou a ser cultivado na França em torno de 1700. Seco oferece grandes vantagens na cozinha, podendo substituir o cogumelo fresco em quase todos os pratos. Para utilizar, lave-os bem, deixando-os na água até voltarem a sua forma natural, escorra-os e use normalmente.



COLORÍFICO: É um preparo a base de semente do urucuzeiro com o fubá. Use-o para dar uma atraente coloração vermelho alaranjado ao arroz e frango. Também utilizado na confecção de pastas de queijo, molhos cremosos e farofa.



COMINHO: Semente amarelada marrom, originária do oriente e cultivada no Egito. Use o cominho em molhos para carne e peixe, legumes, ovos e queijos. Utilizado na carne assada, cozida ou de panela. Ingrediente básico na cozinha regional nordestina.

E como usá-las



CRAVO: Planta originária do Arquipélago de Moluccas, que fornece os seus botões florais secos, colhidos antes de se desabrocharem. Usado nas caldas de frutas, nos doces a base de coco e abóbora, no quentão e vinho quente. No pão de mel e em biscoitos use-o em pó.



CREMOR DE TÁRTARO: Se obtém a partir do depósito salino que os vinhos deixam na parede dos tonéis, rico em uma substância chamada tartarato. É usado na fermentação dos vinhos feitos em casa e outras fermentações artificiais, como na confecção de balas.



CÚRCUMA: Raiz de planta da família do gengibre. Nativada da Conchin China e importada da Índia e Jamaica. Ingrediente básico no curry e na mostarda. Usado em sopas e massas. No Brasil conhecido como Açafrão da Terra.



ENDRO: Semente aromática importada da Índia, sendo muito utilizada na Europa para temperar peixes. Seu aroma exótico assemelha-se ao do kúmel sendo utilizado para aromatizar frutas em calda, pães, queijo, pickles e tempero para churrasco. Em folhas use no minestrone, na salada e patês.



ERVA-DOCE: Nativa da região do mediterrâneo, é também muito cultivada no México. Use-a em biscoitos, bolos, pães, torta de frutas, maçãs assadas, caldas de doces e canapés.



ESTRAGÃO: Nativa do oeste e sul da Ásia, é cultivada no sul da Europa, especialmente na França. Muito usado para aromatizar vinagres e mostardas. Pode ser usado em pickles, cozidos de panela, frutos do mar, pratos com ovos. Excelente para saladas verdes. É o sabor distinto do molho Bearnaise.



GENGIBRE: Originário da Jamaica e oeste Africano. Raiz de sabor e cheiro muito fortes, é bastante comum seu uso no Brasil, ingrediente indispensável no quentão. Use-o em pó em biscoitos, cremes, pudins e para temperar aves e carnes de porco.



GERGELIM: Cultivada extensivamente na China, Índia e América Central. Semente de uma erva tropical anual, branco cremosa de forma ovalada de rico sabor de nozes. Use-a torrada ou não, sobre canapés, pães, biscoitos, na massa de tortas e patês. Para torrar coloque no forno a 160°C por 15 minutos.



KÚMEL: Planta originária da Europa e Ásia, onde cresce espontaneamente, posteriormente aclimatada e cultivada na América do Norte. Conhecida no Brasil também pelo nome de Alcaravia. Muito utilizado em pratos alemães, eslavicos e húngaros. Use-o também em bolos, pães, biscoitos, patês e sopas.



LOURO: Pequena árvore originária do mediterrâneo. Se adapta bem em regiões de clima temperado. É utilizado como aromatizante e estimulante do apetite, também utilizado em pó, para pratos onde não se deseja a presença das folhas. Use-o no feijão, sopas, frutos do mar e cozimento de castanha.



MACIS: De cor vermelho alaranjado escuro, provém de uma pequena casca que envolve a semente da nos-moscada, daí seu similar sabor entre ambas. Use em suco de tomate, pickles, chutney, pratos com queijo, aves, vitela, lombo e legumes.



MANJERICÃO: Nativo da Índia, vindo também de países do norte mediterrâneo, chamada "erva dos reis" pelos antigos gregos. Muito usado na preparação de recheios, na pizza, massas, assados, sopas, queijos e carnes. Mistura-se muito bem com outras ervas.



MANJERONA: Erva de origem europeia, da mesma família do orégano, possui sabor e aroma mais requintado podendo eventualmente substituí-lo. Deve ser utilizada em pratos de cozimento rápido ou no final da preparação, já com o fogo desligado, para não perder seu aroma delicado.



MOSTARDA: Planta que cresce espontaneamente na Inglaterra e na América, mas que provavelmente originou-se na região do mediterrâneo. Use-a em grão no pickles, chutney, conservas de legumes e pepino, em pó para aromatizar carnes, molhos e temperos.



NOZ-MOSCADA: Planta de origem oriental, que fornece frutos condimentares tanto para pratos doces como salgados. Use-a em molhos doces para salada, em sopas, caldo de carne, recheio de capelete e ravióli, no creme de galinha e no peixe frito. Coloque uma pitada em coquetéis e batidas com leite.



ORÉGANO: Da mesma família da Manjerona, é importado do México e Chile. É tradicionalmente utilizado para aromatizar as pizzas napolitanas. Use-o no feijão branco, na berinjela, em temperos básicos para frituras, nas azeitonas pretas, nos queijos para aperitivos com óleo e pimenta calabresa.



PAPOULA: Nativa do sudeste da Ásia, importada principalmente da Holanda, Polônia e Irã. Esta pequena semente seca tem um sabor agradável e crocante. Salpique por cima dos pratos antes de cozinhar, ou como adorno. Use-a em pães, biscoitos, salgadinhos de queijo, compotas, bolos e saladas de frutas.



PÁPRICA: É um pó avermelhado obtido a partir da maceração de uma variedade de pimentão originário da Europa; as mais famosas são de origem espanhola e húngara. Doce ou picante é utilizada no Goulash, em sopas de legumes, frango assado ou ensopado, carne, peixe e para dar coloração ao arroz.



PIMENTA BRANCA: Extraída do mesmo fruto da pimenta do reino, mas menos aromática, utilizada em pratos que não permitam ingredientes que alteram sua cor, como o molho branco, na conserva de legumes utilize-a em grãos. Em molhos picantes e temperos para a carne de coelho e frango, use-a moída.



PIMENTA CALABRESA: Proveniente da Europa, é uma espécie extremamente picante, encontrada na América, principalmente no Brasil. Use-a nas preparações de molhos picantes para carne e peixes, na linguiça e cobertura para lombo. Na azeitona preta e queijo use-a com orégano e azeite.



PIMENTA JAMAICA: Nativa do oeste da Índia e América Latina, seu sabor lembra a combinação de canela, noz-moscada e cravo. Ingrediente de Tempero Sírio (Ba-Har) e deve ser utilizada na condimentação de carnes, frangos, peixes, no pickles e alguns doces.



PIMENTA DO REINO: Proveniente em cachos de uma trepadeira e largamente cultivada na região norte do Brasil. Nativa do sudeste indiano. É a especiaria mais consumida no mundo. Moída utilize-a em saladas, molhos, queijos, carnes e peixes. Em grão use-a em conservas e recheios de linguiça.



RAIZ FORTE: Nativa das temperaturas do leste europeu, de região próxima à Rússia, Polônia e Finlândia. É relativamente recente sua adição na lista de especiarias. Excelente para molhos, na preparação de salsichas, arenques, saladas cruas como as de pepino e rabanete.



SALSA DESIDRATADA: Uma erva tradicional da cozinha internacional, que soube adaptar-se a diversos climas. Não há necessidade de reidratá-la antes de utilizar, mas nunca acrescente-a em óleo quente, pois a enrijecerá. Use-a para condimentar ou simplesmente decorar.



SALVIA: Nativa da região do mediterrâneo, muito difundida em todas as cozinhas europeias. Suas folhas rasuradas são de cor acinzentada, muito aromáticas e levemente azedas. Excelente para carneiro, cabrito, aves, carne de porco, queijos e certos molhos mais fortes.



SEGURELHA: Da família da menta, também é nativa de países mediterrâneos. É tradicionalmente utilizada na preparação de "bouquet-gami" (duas folhas de salsa, uma de manjerona, uma de segurelha e tomilho). Polvilhe-a na salada de tomate, nos pratos de carnes, aves e com vegetais cozidos.



TOMILHO: Nativo e cultivado na Europa. Tem a França como produtor líder de suas folhas verde acinzentadas. Tempero de praxe para a sopa de ostras. Use-o na sopa de feijão, na preparação de ovos, mariscos e principalmente em pratos a base de tomate.



ZIMBRO: Originária da Europa e Ásia. Tem a forma de bolinhas, semelhantes a pimenta preta. É indispensável ao preparo do chucrute e inúmeros pratos da cozinha alemã. Use-o no cozimento do feijão, em molhos para carne e saladas.

MISTURA DE ESPECIARIAS E ERVAS



AÇÚCAR COM CANELA: Uma perfeita mistura de açúcar com a aromática canela. Polvilhe-as sobre o arroz doce, bolos, canjicas, tortas, maçãs de forno, rabanada e no famoso aperitivo "Alexander".



AÇÚCAR COM CRAVO E CANELA: Outra interessante mistura, com duas especiarias, que se combinam muito bem. Pode ser usada fartamente em pratos doces e algumas pitadas em bebidas a base de leite.



PIMENTA COM COMINHO: Mistura muito popular nos pratos nordestinos, utilizada com grande fartura no feijão, cozidos de peixes e frutos do mar, caldas e molhos em geral.



SAL COM AIPO: O aipo é proveniente da Europa, Índia e outros diversos países. Muito utilizado em sopas, carnes grelhadas em geral, canapés e aperitivos.



SAL COM ALHO: No alho, assenta-se a reputação das cozinhas francesas e italianas, por ser largamente utilizado. Use o sal com alho em todas as sopas, saladas, molhos e patês. Em frutos do mar, massas, carnes, canapés, torradas e biscoitos.



SAL COM CEBOLA: Uma mistura do sal com o mais versátil condimento, propicia seu uso quase em todos os pratos. Usa-se principalmente em sopas de vegetais e em pratos com ovos e queijos.



SALPICO: É a mistura de sal, pimenta e cominho. É largamente utilizado no feijão, molhos, caldos de carne e frango, cozidos de peixes e frutos do mar.
















TEMPERO ITALIANO: É um tempero específico para frangos, carne de porco, pernil e lombo. Aplique-o com o sal. Na costela de porco, lombinho, e pernil esprema o limão; caso prefira apimentado, use com pimenta calabresa. Também pode ser utilizado como sal na batata frita.
















TEMPERO SÍRIO (BA-HAR): De sabor picante, é um ingrediente muito importante no kibe. Também conhecido como pimenta síria; pode ser utilizado no suco de tomate, em peixes assados e cozidos e em molhos em geral.













TEMPERO KOOK: É uma deliciosa combinação de desidratados, como alho, cebola, salsa e a pimenta vermelha. Sua versatilidade de uso se atém à todos os pratos, mas apropriadamente em saladas.

	APERITIVOS E ANTEPASTOS	SOPAS E MASSAS	VERDURAS E LEGUMES
 AÇAFRÃO		Sopa de peixe ou frango	Na coloração do arroz, risoto
 ALECRIM	Beringela, patês, coquetel de marisco	Minestrone e sopa de tomate	Batatas, couve-flor ou tomates
 BAUNILHA (em favas)	Bebidas com leite, milk shakes e chocolate quente	Massas doces e recheios para pastéis	
 CANELA (em casca, em pó e com açúcar)	Uma pitada no chocolate quente. Em casca no quentão e vinho quente	Em sopas de carne e canja	Batata doce e espinafre
 CARDAMOMO (retirar e amassar as sementes)	Pickles. Para aromatizar licores, café e vinho quente	Em sopa de frutas e massas	Batata doce, feijão cozido
 CEBOLINHA	Patês	Minestrone e macarrão	Salada de batata
 COENTRO	Pickles e conservas	Sopas de lentilha, legumes, feijão, ervilha	Torta de cenoura
 COGUMELO SECO	Patês	Sopas diversas, macarronada	
 COLORÍFICO (colorau)	Patês	Sopas em geral	Na coloração do arroz, farofa
 COMINHO (em grão ou moído)	Maionese	Sopa de legumes ou galinha	Feijão, arroz, batatas, repolho, cenoura
 CRAVO (inteiro e pó)	Use inteiro no quentão e no vinho quente, pickles, suco de tomate	Sopas	No cozimento do arroz e verduras frescas
 CÚRCUMA (açafraão da terra)	Pickles e maionese	Sopas e macarrão	Na coloração do arroz, cobertura para saladas
 CURRY (Caril)	Maionese e salada de batatas, patês	Caldos de sopa de tomate, sopa rala de feijão	Ervilhas, salada de arroz

QUEIJOS E OVOS	CARNES E AVES	PEIXES	MOLHOS	SOBREMESAS, DOCES E PÃES
	Paella e vitela	Bacalhau à espanhola		Bolos
Omeletes, ovos recheados	Cozido de carne, assado de porco, frango assado ou frito	Peixes grelhados e cozidos, marinadas	Molho branco para legumes, molho a bolonhesa, vinha d'alhos	Suco ou salada de frutas e biscoitos
Recheio de queijo para pão				Pudins, marrom glacê e fio de ovos
	Uma pitada nos cozidos, na cobertura de presunto e bacon, carne assada	Em casca no cozimento do frango	Em casca nos molhos para carnes e aves	Com açúcar, polvilhar em bolos, biscoitos, bananas cozidas, pudins, mingaus
	Fígado e carne de porco	Peixes	Molho para churrasco	Geléias, compotas, pães, doces, tortas, ponche e arroz-doce
Omeletes	Carnes e frango	Peixes	Molhos em geral, vinha d'alhos	
	Frango grelhado, assado de carneiro e porco	Peixe grelhado e marinadas	Molho para carnes	Pão de gengibre e torta de maçã
Omeletes	Carne moída, stroganoff, picadinho de carne		Molhos básicos para macarronadas	
Pastas de queijo	Picadinho de carne		Molho cremoso para peixes	
Queijos	Cozidos de carne e aves, chili com carne, hambúrguers	Peixes cozidos, marinadas	Molho de tomate	
	Carne assada, presunto defumado, pato à califórnia. Frango Cozido	Peixes	Molhos doces, molho de tomate	Inteiro em doces, caldas. Em pó em geléias, bolos, biscoitos
Pratos de ovos, mexidos ou cozidos	Frangos grelhados ou assados	Peixes e frutos do mar	Molhos cremosos, molho branco ou queijo	Para colorir pães e bolos
Ovos	Carne de porco, frango temperado, frito ou cozido, pães de carne	Caldeirada de peixe, mexilhões, camarão e frutos do mar	Molhos para ovos, peixes, aves, carne branca, arroz e fondue	

	APERITIVOS E ANTEPASTOS	SOPAS E MASSAS	VERDURAS E LEGUMES	QUEIJOS E OVOS	CARNES E AVES	PEIXES	MOLHOS	SOBREMESAS, DOCES E PÃES
 ENDRO (folhas e sementes)	Pickles, suco de tomate	Macarrão	Saladas, couve-flor	Pratos com ovos e ricota	Lombo de carne de porco	No tempero para peixes e moluscos	Vinagrete	
 ESTRAGÃO	Maionese e pickles	Sopa de tartaruga e creme de peixe	Salada de atum e saladas verdes	Creme de ovos	Na preparação de vitela, carneiro, frango grelhado	Com limão e manteiga no recheio de peixes e moluscos	Vinagrete e molho tártaro	
 GENGIBRE (em pó)	Pickles, chutney, conservas	Massas doces	Arroz, batata doce e cenouras		Carne de porco e aves	No tempero de peixes	Molhos em geral, molho para vitela e carne de porco	Pão de gengibre, bolos, biscoitos e torradas
 GERGELIM	Canapés e patês	Na massa e no recheio de tortas	Espinafre, tomates e batatas, torrado nas saladas	Cobertura de queijos	Use torrado em carne, moída em recheio para aves	Torrado na cobertura para peixes		Pães, bolos e biscoitos
 KÜMMEL (alcaravia)	Licor e patê de queijo	Salpicado em sopas, creme de ervilha	Chucrute, salada de repolho, couve e feijão verde	Torta de queijo	Carne de porco, assado de carnes de vaca, carneiro e goulash			Pão de milho, maçãs assadas ou cozidas
 LOURO (em pó ou em folha)	Em pó no tempero de patês	Sopa de legumes e tomate. Em lentilha e ervilha, na feijoada	Cenoura e beringela	Ovos à crioula	Frango grelhado	Camarão, peixes cozidos e assados		
 MANJERICÃO	Beringela e pimentão	Sopa de tomate, pizza (no lugar do orégano)	Arroz, saladas verdes ou de legumes, vagem	Omeletes com tomate	Recheio para frango, peru, vitela, carne de porco e pão de carne	Com manteiga para cobrir peixes e lagosta	Molho de tomate e vinagrete	
 MANJERONA	Maionese e patês	Sopa de batata, consomê de cebola e pizza	Suflê de batata com manteiga derretida em legumes cozidos, cenoura	Omeletes, ovos mexidos, salada de ovos	Carne moída, frango grelhado e lombo	Com manteiga derretida em peixes grelhados	Molho de queijo	Pão de ervas
 MOSTARDA (em grão ou em pó)	Pepino, conservas, salgados em geral	Sopa de cebola	Aspargos, broto de bruxelas, batatas e brócolis		Porco e vitela	Ostra e camarão	Use em pó para molhos cremosos	
 NOZ-MOSCADA (em pó ou em fruto)	Coquetéis de leite, bebidas com chocolate	Sopa com queijo, caldo de carne, canja, creme de galinha	Bolo de batata, cenoura e repolho	Queijo, na torrada e fondue	Na maioria das receitas com frango	Peixes fritos	Molhos de queijo, molho para salada doce e molho de tomate	Biscoitos ingleses, panquecas, gemadas de leite ou vinho, pudins
 ORÉGANO (Oregão)	Suco de tomate, patês, torradas temperadas	Pizzas e minestrone	Batata cozida ou ao forno	Ovos mexidos com tomates, omeletes	Cozidos de carne de porco, costela e aves	Peixes assados e frutos do mar	Vinagrete e molhos em geral	
 PAPOULA (Semente)	Aperitivos de queijo e patês	Na ricota e requeijão, massa de torta, macarrão, sopa de cebola	Na maioria das saladas	Ovos mexidos			Molhos para saladas	Compotas de frutas, cobertura para saladas de frutas, bolos
 PÁPRICA (Picante e doce)	Canapés, salpicar no coquetel de camarão e em patês	Minestrone, sopa de legumes e cremosas, sopa de galinha e lasanha	Na coloração do arroz, salpicar na batata sauté	Ovos gratinados, maioneses com ovos	Goulash, frango assado ou ensopado, carne de porco	Caldeirada de peixe, para peixes grelhados, camarão e frutos do mar	Molhos em geral	



	APERITIVOS E ANTEPASTOS	SOPAS E MASSAS	VERDURAS E LEGUMES
 PIMENTA BRANCA (em grão e moída)	Em grão, nas conservas de legumes e maionese	Em pó nas sopas de legume e feijão	Moída use em geral
 PIMENTA CALABRESA	Use em queijos e azeitona, com óleo e orégano, patês, pickles	Molho para espaguete e pizza, croquetes	Cobertura para salada e feijão verde
 PIMENTA JAMAICA	Patês de presunto e fígado, pepino em conserva e pickles	Minestrone e sopas de aspargos	Espinafre e cenoura
 PIMENTA DO REINO (grão e moída)	Suco de tomate. Em grão, nas conservas	Moderadamente em geral	Moída na salada de hortaliças e de legumes
 RAIZ FORTE (seca)	Moderadamente em canapés		Pitadas em saladas cruas, como as de pepino e rabanete
 SALSA DESIDRATADA	Ornamenta e dá sabor aos canapés	Macarrão, lasanha, croquetes, waffle, sopa de legumes	Saladas verdes, arroz, legumes
 SALVIA	Patês de fígado e de queijo	Sopa de tomate, lentilha e macarrão	Tomates, purê de batata, espinafre, saladas verdes
 SEGURELHA	Suco de tomate	Sopa de creme de peixe ou feijão, sopa de vegetais	Broto de bruxelas, vagens e legumes
 TOMILHO	Patês	Caldo de carne e galinha	Cogumelos, cebola e batatas
 ZIMBRO	Para aromatizar bebidas alcóolicas caseiras		No cozimento do feijão, indispensável no chucrute

	QUEIJOS E OVOS	CARNES E AVES	PEIXES	MOLHOS	SOBREMESAS, DOCES E PÃES
	Use moída em salada de ovos	Carne de coelho, filés de frango	Moída em peixes cozidos e ensopados	Em molho branco	
	Ovos	Em carne de porco e de vaca para churrasco	Frutos do mar, camarão	Molho para carne de churrasco, linguiça e molho para pizza	
		Cozido de carne, porco e vitela	Peixe cozido	Molho para carne de porco e vitela	Pães rápidos ou de fermento, bolo de fruta, compotas e torta de maçã
	Com moagem grossa use com pasta de queijo	Recheio de linguiça, carne de panela, frango assado ou cozido	Moderadamente em peixes em geral	Molhos em geral	
		Carnes vermelhas e brancas assadas com molho	Arenques	Molhos picantes	
	Omeletes e ovos mexidos	Carnes e aves fritas ou grelhadas	Em recheio para peixe, carne de caranguejo, peixe grelhado	Molho de ervas, tomate e de salsa	
	Queijos e omeletes,	Carnes gordurosas, linguiça, carne de porco, pato e coelho	Ensopado de peixes	Molho para saladas. Use com alecrim e tomilho para molho de churrasco	Pão de ervas
	Ovos cozidos e ovos recheados	Recheio para carnes, aves e hambúrguers	Recheio para peixes gordurosos	Molho madeira, tempero para salada	
	Ovos fritos e mexidos	Carne de porco, vitela, coelho e cozidos	Peixes gordurosos, cozidos. Recheios	Molho escuro	
		Cozidos de carne e frango		Molhos para carnes	

