



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CHARCUTERIA Y EMBUTIDOS

QUE SON LOS EMBUTIDOS CRUDOS

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

12 DE JULIO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

¿QUÉ SON LOS EMBUTIDOS CRUDOS?

Originarios de Europa, estos alimentos solían ser el complemento de los platos tradicionales en la época de invierno. Los europeos aún acostumbran comerlos solos o en bocadillo, y son requeridos cuando no se dispone de mucho tiempo para cocinar.

Los embutidos se pueden clasificar de muchas formas, por ejemplo, de acuerdo a su composición cárnica. Pero también se pueden diferenciar según sean: crudos, es decir sin tratamiento térmico, y en esta categoría entran también los frescos y ahumados.

Entonces, se puede decir que los embutidos crudos son todos aquellos que han sido sometidos únicamente al adobo y amasado antes de llenado en tripa, -madurados o no-, y sometidos posteriormente al secado -y ahumado o no-. No contienen tejido fibroso, cartílagos ni sebos.

Hay tantos productos derivados de la carne que a veces es difícil categorizarlos como embutidos o no. El truco para definirlo, es fijarse en la definición propia de la palabra. Por lo tanto, un embutido es todo producto que esté o haya estado dentro de una tripa.

Si se atiende a esta característica entonces es un error incluir por poner un ejemplo, al jamón serrano este grupo de alimentos, ya que no se introduce en tripa.

Los embutidos de carne más consumidos son el chorizo, el lomo embuchado, el salchichón y la salchicha, pero también encontramos al jamón cocido y la mortadela.

Las tripas de los embutidos pueden ser naturales, directamente de origen animal, o artificiales elaboradas con celulosa, colágeno y plástico.

