



Día 1.- Bases + Sazonado Gourmet.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Chorizo Finas Hierbas Premium (1 kg).

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
750	grs.	Carne de cerdo.	(Molida).
250	grs.	Grasa cerdo.	(Molida).
20	grs.	Sal.	
4	grs.	Pimienta negra.	
6	grs.	Ajo.	
12	grs.	Paprika.	
4	grs.	Orégano.	
3	grs.	Tomillo.	
2	grs.	Romero.	
4	grs.	Cebolla en polvo.	

#	Preparación:
1	Mezclar, amasar 6 min, reposar 12–24 h, embutir o porcionar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Chorizo con Vino Tinto (1 kg).

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
770	grs.	Carne de cerdo.	(Molida).
230	grs.	Grasa de cerdo.	(Molida).
20	grs.	Sal.	
6	grs.	Pimienta negra.	
8	grs.	Ajo.	
12	grs.	Paprika.	
6	grs.	Chile guajillo.	
3	grs.	Comino.	
1	gr.	Laurel.	
100	grs.	Vino tinto.	
25	grs.	Vinagre.	

#	Preparación:
1	Mezclar condimentos con vino, integrar, amasar, reposar 24 hrs.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Día 2.- Embutidos Gourmet.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Salchicha Artesanal Clasica (1 kg).

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
700	grs.	Carne de cerdo.	(Molida).
300	grs.	Grasa de cerdo.	(Molida).
18	grs.	Sal.	
4	grs.	Pimienta negra.	
2	grs.	Pimienta blanca.	
4	grs.	Ajo en polvo.	
5	grs.	Cebolla en polvo.	
2	grs.	Nuez moscada.	
6	grs.	Paprika.	

#	Preparación:
1	Mezclar, amasar 6 min, reposar 12–24 h, embutir o porcionar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Longaniza Ajo y Pimienta (1 kg).

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
800	grs.	Carne de cerdo.	
200	grs.	Grasa de cerdo.	
20	grs.	Sal.	
6	grs.	Pimienta negra.	
12	grs.	Ajo fresco.	
4	grs.	Orégano.	
1	grs.	Laurel.	
2	grs.	Comino.	

#	Preparación:
1	Mezclar, amasar 6 min, reposar 12–24 h, embutir o porcionar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Longaniza Picante Chile Ancho (1 kg).

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
740	grs.	Carne de cerdo.	(Molida).
260	grs.	Grasa de cerdo.	(Molida).
20	grs.	Pimienta negra.	
4	grs.	Pimienta negra.	
8	grs.	Ajo.	
12	grs.	Chile ancho.	(Desvenados y triturados).
10	grs.	Paprika.	
2	grs.	Comino.	
3	grs.	Orégano.	
4	grs.	Cebolla en polvo.	

#	Preparación:
1	Mezclar, amasar 6 min, reposar 12–24 h, embutir o porcionar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Día 3.- Curados y Sabores Especiales.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Salchicha Gourmet de Pollo (Ajo, limón y hierbas).

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
850	grs.	Carne de pollo.	(Muslo molido o picado finamente).
150	grs.	Tocino de cerdo.	
18	grs.	Sal.	
4	grs.	Pimienta negra.	
6	grs.	Ajo en polvo.	(O ajo fresco).
5	grs.	Cebolla en polvo.	
5	grs.	Perejil seco.	
3	grs.	Tomillo seco.	
6	grs.	Paprika.	
6	grs.	Ralladura de limón.	
3	grs.	Orégano seco.	

#	Preparación:
1	Mezclar, amasar 6 min, reposar 12–24 h, embutir o porcionar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Chorizo Gourmet de Res (Parrillero).

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
700	grs.	Carne de res.	(Molida).
300	grs.	Tocino firme.	(O grasa de res).
20	grs.	Sal.	
5	grs.	Pimienta negra.	
8	grs.	Ajo en polvo.	(O fresco).
5	grs.	Cebolla en polvo.	
14	grs.	Paprika.	
10	grs.	Chile ancho y molido.	
3	grs.	Comino.	
4	grs.	Orégano seco.	
1	grs.	Laurel molido.	
0.5	grs.	Clavo molido.	(Opcional).

#	Preparación:
1	Mezclar, amasar 6 min, reposar 12–24 h, embutir o porcionar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Día 4.- Productos Gourmet Para Venta.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Salchicha Premium de Arándano y Naranja (1 kg).

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
780	grs.	Carne de cerdo.	(Molida).
220	grs.	Grasa de cerdo.	(Molida).
18	grs.	Sal.	
5	grs.	Pimienta negra.	
4	grs.	Ajo en polvo.	
4	grs.	Cebolla en polvo.	
2	grs.	Nuez moscada.	
2	grs.	Tomillo seco.	
3	grs.	Perejil seco.	
40	grs.	Arándano seco picado.	
6	grs.	Ralladura de naranja.	
4	grs.	Semilla de mostaza.	

#	Preparación:
1	Mezclar, amasar 6 min, reposar 12–24 h, embutir o porcionar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Chorizo Gourmet de Nuez y Chile Pasilla (1 kg).

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
730	grs.	Carne de cerdo.	(Molida).
270	grs.	Grasa de cerdo.	
20	grs.	Sal.	
4	grs.	Pimienta negra.	
8	grs.	Ajo.	
10	grs.	Paprika.	
10	grs.	Chile pasilla.	
8	grs.	Chile ancho.	
4	grs.	Orégano.	
2	grs.	Comino.	
1	grs.	Laurel.	
4	grs.	Cebolla en polvo.	
30	grs.	Nuez tostada picada.	
10	grs.	Ajonjolí tostado.	
5	grs.	Ralladura de limón.	

#	Preparación:
1	Mezclar, amasar 6 min, reposar 12–24 h, embutir o porcionar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota:

Ingredientes indispensables:

- Tripa bien lavada (opcional, pero es el método tradicional).
- Papel film, película, playo. (Como lo conocamos) cantidad suficiente.
- Agua potable cantidad suficiente.

ESCALADO RÁPIDO (PARA CUALQUIER RECETA):

Para preparar 250 g

Multiplica todo x0.25

Para preparar 500 g

Multiplica todo x0.50

Para preparar 1 kg

Receta base completa