



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Janete Aparecida Da Silva Tobias

Lívia Nely De Moraes Paulino

Marli Alzira Ramos Faria

Sandra Ferreira Rodrigues Pinto

Sthella De Freitas Rodrigues

LINGUIÇA ARTESANAL

Pindamonhangaba-SP

2023

**CEETEPS –CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLOGIA
“PAULA SOUZA”
ETEC JOÃO GOMES DE ARAÚJO**

Janete Aparecida Da Silva Tobias

Lívia Nely De Moraes Paulino

Marli Alzira Ramos Faria

Sandra Ferreira Rodrigues Pinto

Sthella De Freitas Rodrigues

LINGUIÇA ARTESANAL

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao CEETPS – Centro
Estadual de Educação Tecnologia
“Paula Souza” – ETEC “João
Gomes de Araújo” como requisito
parcial para a certificação do
Curso Técnico em Gastronomia.

Prof.^a Orientadora: Daniela Russo
Rodrigues

Pindamonhangaba – SP

2023

Agradecimentos

Agradecemos primeiramente a Deus, que nos ajudou nesta trajetória, agradecemos ao Senhor Ylber Martins que nos concedeu a entrevista e agradecemos a Sandra que nos trouxe a ideia do tema, a orientadora Daniela Russo Rodrigues que nos apoiou e nos conduziu nesta trajetória.

Somos gratos aos professores que nos auxiliaram durante todo o período, e somos gratos aos colegas do curso de gastronomia que participaram dos testes das linguiças, contribuindo com suas opiniões. E a todos os familiares que nos apoiaram e entenderam nossas ausências.

“A persistência é o caminho do êxito.”

Charles Chaplin

RESUMO

Linguiça artesanal é uma forma criativa, saudável e gostosa de preparar para familiares e amigos. Neste trabalho será apresentado três receitas de linguiças caseiras, uma de carne de porco(pernil), outra linguiça de sobrecoxa de frango e outra linguiça de carne bovina que são simples de se preparar e pode ser modificada de acordo com as preferências individuais.

Desenvolveu linguiças, Romeu e Julieta de pernil, Linguiça agridoce de frango com damasco e queijo e de carne patinho com abobrinha.

Além das receitas foi abordado a forma de fazer linguiça sem equipamentos específicos, como preparar as tripas para o enchimento, como manipular corretamente os alimentos durante o preparo para preservar a qualidade e higiene do produto final.

Sumário

1. INTRODUÇÃO	5
1.1 Objetivos	6
1.1.1 Objetivo Geral	6
1.1.2 Objetivos Específicos	6
1.2 Justificativa	6
2. REVISÃO DE LITERATURA	7
2.1 História da linguiça	7
2.2 Tipos de Linguiça	7
2.3 Processo de produção de linguiças	8
2.4 Higiene e conservação da linguiça artesanal	10
3. METODOLOGIA	11
3.1 Entrevista	11
3.2 Desenvolvimento de receitas	12
3.2.1 Linguiça artesanal – Carne bovina com abobrinha	13
3.2.2 Linguiça artesanal – Romeu e Julieta	17
3.2.3 Linguiça artesanal agri-doce - Frango com damasco e queijo	20
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	24
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	25

1. INTRODUÇÃO

A linguiça artesanal é um produto simples, mas com um sabor indescritível. A escolha da proteína com a porcentagem certa de gordura traz uma suculência a linguiça, os temperos e especiarias vem para realçar os sabores. Desde que utilize ingredientes de qualidade e tenha uma boa cocção.

As linguiças artesanais são muito atrativas o modo caseiro de fabricação tem por finalidade mostrar a maneira simples de se fazer linguiça e além disto consumir algo de boa procedência, sem passar pela indústria alimentícia, sem colocar corantes, aromatizantes, aditivos químicos etc.

É possível produzir linguiças artesanais em sua residência sem precisar dos utensílios “próprios” e sim usar a criatividade para encher a tripa, tal como, utilizar garrafa pet para auxiliar no processo.

Como a linguiça é um produto muito versátil, é possível inovar criando e testando sabores que agrade o paladar e seja algo diferente do comum, utilizando frutas secas, legumes, goiabada, queijo e alguns tipos de carnes.

A linguiça artesanal surgiu numa dificuldade de conserva a carne, onde temperava a carne com especiarias e guardava nas tripas do animal.

Ao fazer linguiça artesanal volta – se um pouco no tempo, que para conservar a carne colocava especiarias e guardavam nas tripas.

1.1 Objetivos

1.1.1 Objetivo Geral

Desenvolver novos sabores de linguiça artesanal.

1.1.2 Objetivos Específicos

- Conhecer o processo de produção de linguiça artesanal.
- Identificar os principais tipos de carnes utilizado na produção de linguiça artesanal.
- Entrevistar produtor de linguiças artesanais, a fim de adquirir conhecimento, sanando as dúvidas específicas da área.

1.2 Justificativa

A linguiça artesanal é uma ótima opção para se inovar nos sabores que irão se desenvolver, abrindo novos horizontes, sendo possível explorar temperos e texturas diferentes, resultando em um maior controle de qualidade dos ingredientes e higiene na sua produção.

Fazer a linguiça artesanal pode ser uma atividade prazerosa e gratificante permitindo que sejam escolhidos os ingredientes, sendo assim pode ter uma diminuição do sódio em relação as linguiças industrializadas. A produção artesanal pode garantir que a carne utilizada seja fresca e de boa procedência, ao produzir a linguiça é possível experimentar diferentes modificações de temperos e ingredientes para criar sabores únicos e personalizados que raramente serão encontrados nos supermercados.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 História da linguiça

Segundo (Alves, 2019) A linguiça é um embutido feito com diversos tipos de carne, como peixe, boi, aves, carneiros, porco entre outras, mas a mais consumida é a de porco. A linguiça é uma mistura de carnes com gordura e especiarias colocando essa mistura na tripa.

De acordo com (Alves, 2019) a linguiça surgiu na época que caçadores ao abater os animais eles cortavam os animais temperavam e buscavam maneiras de conservar a carne até o consumo assim os pedaços eram guardados no bucho e na tripa dos bichos.

Segundo (Costa, 2011) a linguiça é uma das formas mais antigas de processada, sendo mencionada na “Odisseia” de Homero escrita no século IX a.C.

Nos primórdios da humanidade, o homem percebeu que a carne adquiria um sabor mais agradável e uma maior vida útil se fossem adicionados a ela ervas aromáticas e sal, também, se depois de embutidas elas fossem dessecadas. Acredita-se que estes procedimentos de elaboração de embutidos iniciaram-se em 1500 a.C. no Mediterrâneo, onde o clima era favorável para a maturação. No entanto, a primeira referência documental foi no XVIII da Odisseia, em 900 a. C. (SILVA,2017, p14).

De acordo com (Silva, 2017) a fabricação embutida é importante na economia da indústria alimentícia. O processamento dos embutidos não é somente uma forma de prolongar a vida útil da carne e sim um processo de transformação que oferece uma diversidade de alimentos.

2.2 Tipos de Linguiça

Linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies de animais, condimentadas, com adição ou não de ingredientes, embutidos em envoltório natural ou artificial e submetido em processo tecnológico específico. (SANTOS, 2020, p1).

Segundo (Diesel,2017) tem vários tipos de linguiça, como frescas, seca, curada ou maturado, as frescas não sofrem tratamento térmicos e é mais consumida pela população, já as outras linguiças passam por tratamentos térmicos tem sabor mais concentrado e seu valor é maior que as frescas. A linguiça artesanal caseira é produzida de forma tradicional, sem uso de processos industriais. Pode ser feito com ingredientes simples, como carnes de porco, boi, frango, temperos naturais, sem aditivos e personalizado com as preferências do produtor.

2.3 Processo de produção de linguiças

De acordo (Mello, 2020) o passo primordial para a produção de linguiça é a escolha das carnes a serem utilizadas, para isso, é preciso comprar em açougues de confiança para ter a certeza da qualidade da carne. Tanto os cortes suínos e bovinos podem serem utilizados, bastam serem bem combinados e se atentar nas porcentagens de gordura necessárias para deixar a linguiça suculenta e agradável ao paladar, pois cada carne pede uma quantidade de gordura específica. As carnes magras necessitam de mais gordura, como por exemplo, pode ser adicionado o toucinho, já carnes gordas demandam menos gorduras. O frango também pode utilizar qualquer parte, porém a sobrecoxa deixa mais saborosa, por isso são as mais indicadas para produção, sempre cuidando para que não haja resquícios de cartilagem na linguiça.

É no tempero que se desenvolve a criatividade, para a abusar na inovação e elaborar novos sabores personalizados. (MELLO,2020, p15).

Para a produção de linguiças também é essencial ter a boa combinação de ervas e especiarias, harmonizando com determinadas carnes, como por exemplos, frango vai muito bem com coentro, salsa e páprica defumada; a carne suína combina perfeitamente com alecrim, sálvia e tomilho. (MELLO, 2020, p15).

As pimentas dão uma personalidade para saborizar sua receita, elas são para todos os gostos, como malagueta e a biquinho, das mais ardidas para as mais suaves. (MELLO, 2020, p17).

O sal de cura é um aditivo e sua função é a preservação e inibição de contaminação das bactérias e fungos. Ele acaba sendo obrigatório na produção de linguiças para a comercialização e o sal que é recomendado é o sal de cura tipo 1, no modo caseiro e mais artesanal, acaba não necessitando. (MELLO, 2020, p18).

As linguiças podem ser picadas ou moídas, utilizando um moedor elétrico ou manual, facilitando o processo de homogeneização das carnes. (MELLO, 2020, p19) É preciso limpar bem as carnes tirando os nervos para que não mude as texturas das linguiças e nem prenda no moedor. (MELLO, 2020, p19).

Existem vários moedores no mercado, variando no volume de carne de ser preparada no geral, na produção de linguiça artesanal, em pequena escala, a boca 10 e a boca 5 atende uma pequena produção. Os discos são para determinar o tamanho das carnes a ser cortadas, 0,25 e 0,5 são de bons tamanhos. (MELLO, 2020, p19).

Tudo gelado; antes e depois de encher a tripa mantenha a carne gelada, é importante no processo, pois se aquecer ela se separa da gordura o que pode afetar na preparação e saborização do produto. (MELLO, 2020, p19).

Preparando a massa; tempere a carne com sal, ervas e condimentos conforme a gosto. Deixe na geladeira por algumas horas para que sejam absorvidos e agreguem sabores, todos os ingredientes devem ser amassados até ficarem pegajosos, pode se adicionar gelo ou um pouco de água gelada para dar umidade no produto, misturar a massa agrega sabor e melhora a cocção. (MELLO, 2020, p20).

Segundo Rocco (2008, p.36), “Antes de fazer o embutimento, as tripas devem ser bem lavadas em água corrente, desembaraçadas e colocadas no dispositivo de embutir”.

Pôde-se encher a mesma através de um canhão manual, máquina para embutir ou até mesmo garrafa pet, basta apenas colocar a tripa no bico e ir apertando (no caso da garrafa pet) e ir ajustando para que nenhuma parte da tripa fique mais recheada que outra. (MELLO, 2020, p20).

Depois de rechear a tripa de um espaço de uns 4 dedos e aperte e gire formando assim o gomo da linguiça, a cada gomo gire em direções diferentes e amare as pontas, está pronta a linguiça. (MELLO,2020).

Para armazenar deve-se ter muito cuidado, tanto a carne crua quanto a cozida deve ser armazenada no refrigerador a 4°C ou menos, por pouco dias, dependendo do corte e de quando foi adquirido e o tempo

de exposição. Se utilizar sal de cura na preparação a armazenagem na geladeira é de 4 a 5 dias, no freezer por 3 meses, podendo chegar até 15 dias na geladeira, caso seja embalado a vácuo. (MELLO, 2020, p22).

2.4 Higiene e conservação da linguiça artesanal

Os instrumentos e utensílios que devem ser utilizadas são: Facas, tabuleiros, vasilhas e funil para embutir, devem ser lavados com água e sabão e deixar secar naturalmente ou com papel descartável. (ROCCO, 2008, p22).

O manipulador deve cuidar também de sua saúde higiene pessoal, como: Cabelos amarrados e com touca, mãos higienizadas corretamente (sem ferimentos e sem acessórios, por exemplo, anel, brinco, piercing etc.), unhas curtas, limpas e sem esmalte. (ROCCO, 2008, p22).

Para ter sucesso na produção de linguiça é primordial uma boa higiene na manipulação. A falta de higiene pode causar prejuízo e sérios danos à saúde do consumidor, o local de manuseio precisa ter boa ventilação, ser bem higienizado, provido de água abundante e potável, pressentível no processo de produção e higienização. (ROCCO, 2008, p22).

“O processo de moagem, tempero e embutimento deve ser feito em temperatura controlada, com os equipamentos e utensílios envolvidos no processo devidamente higienizados e sanitizados”. (NASCIMENTO, 2019.p1)

De acordo com Nascimento 2019, depois da massa temperada e colocada na tripa deve ser embalada, rotulada e mantida refrigerada ou congelada até o momento do preparo para consumo.

3. METODOLOGIA

3.1 Entrevista

Foi entrevistado o Ylber Martins, um produtor local de linguiça artesanal do município de Pindamonhangaba, no dia 20 de outubro de 2023. Segue o relato das informações obtidas:

- **Quando começou a produzir linguiças? E por que surgiu o interesse em comercializá-la?**

R: Trabalho na área há 13 anos. Comecei trabalhando em um açougue, onde já ocorria a fabricação de linguiças caseiras. Sai do açougue comecei trabalhar nas indústrias, mas logo sai da indústria e voltei para o açougue, onde comecei a produzir linguiças artesanais, comecei produzindo para família amigos e dificilmente para alguns clientes.

- **Quais são as etapas da produção de linguiças?**

R: São muito os processos, mas primeiro faz a escolha da carne, separando as carnes magras e carnes gordas, a segunda etapa é moenda, onde se moí essa carne e prepara ela para temperar, aí você tem a possibilidade se quiser uma linguiça mais fina ou grossa, usa o moedor elétrico ou manual, mas para fazer a linguiça grossa pode fazer moenda manual, onde você trabalha com o corte da carne pequeno, sempre respeitando a porcentagem de carne gorda e carne magra, respeitando a porcentagem que é 15% a 20% de carne gorda no total da linguiça. A próxima etapa depois da moenda é os temperos e os condimentos desta linguiça, com isto vem a cura que é de no mínimo 24 horas, e por último o ensacamento, onde você coloca na tripa a carne.

- **Qual o tipo de proteína que você usa?**

R: Proteínas sempre a bovina e suína, que é o mais ideal para o gosto e o paladar da gente.

- **Qual o tipo de tripa você usa?**

R: Linguiça fina na tripa de carneiro e a grossa na tripa de porco.

- **Quais os temperos que você coloca na fabricação das linguiças?**

R: Pimenta, páprica, cominho, tempero baiano que é uma mistura mais apimentado, salsa desidratada, alho moído junto com a carne e o sal de cura.

- **Usa alguns outros ingredientes?**

R: Na linguiça grossa, acrescento alho poro, bacon, azeitona e alguns casos queijos, tomate seco e manjericão, mas para isso precisa diminuir alguns temperos para não matar o gosto do queijo, tomate seco, e do manjericão.

- **Quais são os tipos de linguiças que você vende?**

R: A linguiça mista que é bovina com suína, na tripa fina, para que tenha uma homogeneização da carne, a pura suína, na bovina com costela e a com peito suíno que são linguiças direcionadas.

Dica: Você pode combinar a costela com pedaços de mandioca cozida e congelada, que você mistura depois na massa na hora de fazer ensaque, 10% do peso, você coloca mandioca cozida e congelada em cubos, mas precisa também trabalhar os temperos específicos para essa carne, para ter um paladar melhor dela, pois não são todos temperos que combinam.

- **Qual é o método de conservação que você utiliza?**

R: Conservação nossa é a frigorífica, sempre resfriamento e o congelamento caso a gente queira guardar elas. Os antigos usam o sistema de banha e o defumador do fogão de lenha, mas são coisas a parte, eu não tenho prática nessa parte, uso o método mais comum e atual.

3.2 Desenvolvimento de receitas

Receitas desenvolvidas e testadas a fim de criar sabores e inovar nas combinações.

3.2.1 Linguiça artesanal – Carne bovina com abobrinha

Ingredientes:

- 500 gramas de patinho moído;
- 200 gramas de gordura de porco;
- 250 gramas de abobrinha picada;
- 1 grama de noz moscada;
- 20 gramas de alho;
- 10 gramas de sal;
- 50 ml de água;

Modo de preparo:

- 1-) Coloque de molho a tripa em água com vinagre por 30 minutos, lave em água corrente e reserve.
- 2-) Higienize as abobrinha e corte em cubos, corte a gordura de porco em cubos e reserve.
- 3-) Piques ou compre o patinho moído e reserve
- 4-) Pique o alho e junte todos os ingredientes
- 5-) Misture bem, para que incorpore os sabores, e acrescente a água para dar liga.
- 6-) Encaixe a tripa no funil, e encha cuidadosamente para que não se rompa
- 7-) Se entrar ar, faça um pequeno furo com palito, após encher, faça gomos do tamanho que desejar.
- 8-) Guarda na geladeira por 12 horas, após pode fritar ou assar, como preferir
- 9-) Armazenar sobre refrigeração por 3 dias, ou sobre congelamento por 3 meses.

Imagens da preparação linguiça de carne bovina com abobrinha.





Ficha técnica: Linguiça bovina com abobrinha

PREPARAÇÃO:							
CLASSIFICAÇÃO:	Linguiça de carne bovina com abobrinha						
NÚMERO DE PORÇÕES:	Linguíça Artesanal						
Grupo 5 :	20 porções						
Marli,Livia,Sandra,Janete e Sthella							
	A	B	C	D	E	F	G
PRODUTO c/medida caseira	QUANT.	UNIDADE	VALOR	FATOR DE	QUANT.	VALOR	%
	LÍQUIDA		UNITÁRIO	CORREÇÃO	BRUTA	TOTAL	
1 xicara de abobrinha picada	0,250	kg	5,99	1,00	0,250	1,50	6%
1 xicara de gordura de porco	0,200	kg	17,55	1,00	0,200	3,51	14%
2 xicaras de patinho moido	0,500	kg	37,99	1,00	0,500	19,00	77%
1 pitada de noz moscada	0,001	kg	59,85	1,00	0,001	0,06	0%
1 colher de alho	0,020	kg	19,00	1,25	0,025	0,48	2%
1/2 colher de sal	0,010	kg	2,99	1,00	0,010	0,03	0%
1/2 copo de água gelada	0,050	l				-	0%
						-	0%
						-	0%
						-	0,0%
PESO TOTAL:	0,986						
PESO POR PORÇÃO:	0,049						
CUSTO TOTAL DA PREPARAÇÃO						24,57	100%
CUSTO POR PORÇÃO	20	1,23					
	CMV		TOTAL		MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO		lucro líq.
					TOTAL		15%
PREÇO DE VENDA 1	40%		3,07		1,84	0,28	
MODO DE PREPARO:							

3.2.2 Linguiça artesanal – Romeu e Julieta

Ingredientes:

800g de pernil.

200g de toucinho.

150g de queijo mussarela.

100g de goiabada.

20g de sal fino.

2,5g de sal de cura tipo 1.

4g de alho em pó.

50 ml de água gelada.

3g de pimenta-do-reino.

Modo de preparo:

1-) Moa a carne junto com a gordura ainda gelada.

2-) Adicione e misture todos os ingredientes a massa (carne e gordura).

3-) Adicione a água gelada.

4-) Ensaque em tripa suína. (Manual caseiro)

Imagens da preparação linguça de Romeu e Julieta.



Ficha técnica: Romeu e Julieta

PREPARAÇÃO: Linguiça sabor romeu e julieta CLASSIFICAÇÃO: linguiça NÚMERO DE PORÇÕES:							
	Linguíça Romeu & Julieta						
	25						
	A	B	C	D	E	F	G
PRODUTO c/medida caseira	QUANT. LÍQUIDA	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	FATOR DE CORREÇÃO	QUANT. BRUTA	VALOR TOTAL	%
0,200 gramas de toucinho moído	0,200	L	9,90	1,00	0,200	1,98	7%
0,800 gramas de pernil de porco moído	0,800	kg	19,90	1,00	0,800	15,92	57%
0,150 gramas de mussarela picada	0,150	kg	47,00	1,00	0,150	7,05	25%
0,150 goibada de goiabada cascão picada	0,150	kg	13,50	1,00	0,150	2,03	7%
1 colher de sopa de sal	0,020	KG	9,58	1,00	0,020	0,19	1%
1 pitada de sal de cura	0,003	KG	15,20	1,00	0,003	0,04	0%
1 pitada de pimenta do reino	0,003	KG	159,00	1,00	0,003	0,48	2%
1 colher de sopa de alho desidratado	0,006	KG	19,90	1,00	0,006	0,12	0%
1/2 cpo de água	0,060	L		1,00	0,060	-	0%
PESO TOTAL:	1,392						
PESO POR PORÇÃO:	0,056						
CUSTO TOTAL DA PREPARAÇÃO						27,80	100%
CUSTO POR PORÇÃO		1,11					
				MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO		lucro liq.	
CMV		TOTAL		TOTAL		15%	
PREÇO DE VENDA 1		30%		3,71		2,59 0,39	

3.2.3 Linguiça artesanal agridoce - Frango com damasco e queijo

Ingredientes:

800 gramas de sobrecoxas de frango moída
200 gramas de peito de frango picado em cubos pequenos
300 gramas de pele de frango moída
105 gramas de damascos picado
105 gramas de queijo mussarela picado
56 gramas de cebola ralada
29 gramas de alho ralado
14 gramas de salsinha picada
11 gramas de cebolinha picada
18 gramas de suco de limão
18 gramas de sal
4 gramas de pimenta do reino
3 gramas de páprica picante
3 gramas de páprica defumada
5 gramas de noz moscada
10 gramas de tempero Ana Maria
200 ml de água gelada

Modo de preparo:

- 1-) Antes de iniciar o preparo da linguiça coloque a tripa para embutir de molho em uma água com vinagre por 30 minutos, depois deste período enxague bem em água corrente e reserve dentro de uma vasilha com água até o momento do uso.
- 2-) Pique o peito de frango em pedaços pequenos, a sobrecoxa e a pele do frango, compre moída no açougue e peça para moer a pele separadamente.
- 3-) Reserve as proteínas na geladeira até o momento do preparo.
- 4-) Rale o alho e a cebola e reserve;
- 5-) Pique o damasco e o queijo e reserve;
- 6-) Pique a salsinha e cebolinha e reserve;
- 7-) Separe todos os temperos e reserve;

- 8-) em um bowl, coloque todos os ingredientes menos a água e misture muito bem,
- 9-) Acrescente água na massa se necessário para dar liga.
- 10-) Cubra a massa com papel filme e deixe descansar na geladeira por 30 minutos
- 11-) Pegue uma garrafa de plástico e corte ao meio usando a parte de cima e a tampa, higienize muito bem
- 12-) Encaixe a tripa na boca da garrafa e coloque a massa preparada enchendo a tripa. Faça gomos de linguiça do tamanho desejado grande, pequeno, fina, grossas, modele torcendo cada gomo em direções opostas.
- 13-) Leve para o refrigerador por 12 horas.
- 14-) Está pronto a linguiça, agora é só assar ou fritar.

Dicas importantes:

Armazenar na geladeira até três dias ou no congelador por três meses.

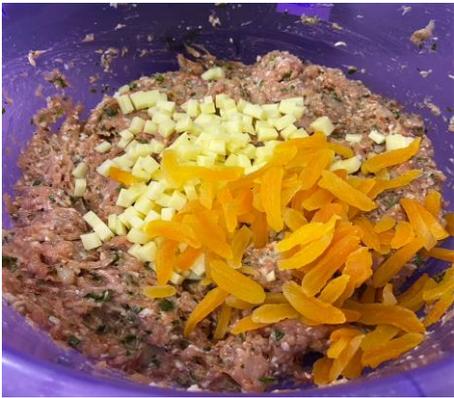
Se preferir pode picar com auxílio de uma faca a sobrecoxa e a pele bem picadinho ou passar no processador de alimentos no modo pulsar com o cuidado de não processar de mais.

Se na hora do enchimento ficar algum ar nos gomos da linguiça faça pequenos furinhos na tripa para remover o ar (com ajuda de um palito).

Corte a garrafa pet com quatro dedos acima do bocal, corte a tampa da garrafa também formando um anel, assim ele segura a tripa na boca da garrafa.

Imagens da preparação linguiça de frango com damasco e queijo.





Ficha Técnica: Linguiça de frango com damasco e queijo.

PREPARAÇÃO:							
CLASSIFICAÇÃO:	Linguiça de frango com damasco e queijo						
NÚMERO DE PORÇÕES:	Linguiça Artesanal						
Grupo 5:	15 porções						
Marli,Livia,Sandra,Janete e Sthella	A	B	C	D	E	F	G
PRODUTO c/medida caseira	QUANT. LÍQUIDA	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	FATOR DE CORREÇÃO	QUANT. BRUTA	VALOR TOTAL	%
5 sobrecoxa desossada e moida s/ a pele	0,800		14,99	1,12	0,894	13,40	30%
Pele do frango moida	0,300	kg	5,59	1,00	0,300	1,68	4%
A metade de um peito de frango picado	0,200	L	10,80	1,49	0,297	3,21	7%
Damasco picado	0,105	kg	88,00	1,00	0,105	9,24	21%
Queijo mussarela picado	0,105	KG	32,90	1,00	0,105	3,45	8%
1 cebola media ralada	0,056	L	4,48	1,12	0,063	0,28	1%
1 colher de alho ralado	0,029	KG	38,90	1,13	0,033	1,28	3%
1 colher de sopa de salsinha picada	0,025	kg	20,93	4,16	0,104	2,18	5%
1 colher de cebolinha picada	0,030	kg	14,90	2,26	0,068	1,01	2%
1 colher de chá rasa de paprica picante	0,003	KG	69,00	1,00	0,003	0,21	0,5%
11 colher de chá de paprica defumada	0,003	KG	69,00	1,00	0,003	0,21	0,5%
Tripa para embutir	0,122	KG	44,90	1,00	0,122	5,48	12,4%
1 colher de chá de pimenta do reino	0,004	KG	53,30	1,00	0,004	0,21	0,5%
1 colher de chá de tempero ana maria	0,010	KG	60,00	1,00	0,010	0,60	1,4%
3 dentes de alho	0,015	KG	18,39	1,00	0,015	0,28	0,6%
1 cebola media ralada	0,081	KG	4,48	1,00	0,081	0,36	0,8%
1 colher de chá de noz moscada	0,005	KG	63,90	1,00	0,005	0,32	0,7%
2 colheres de chá de sal	0,018	KG	2,45	1,00	0,018	0,04	0,1%
1/2 limão	0,028	KG	5,98	2,38	0,064	0,38	0,9%
1 xicara de água gelada	0,200	L	2,00		0,200	0,40	
PESO TOTAL:	2,294						
PESO POR PORÇÃO:	0,153						

CUSTO TOTAL DA PREPARAÇÃO						44,23	99%
CUSTO POR PORÇÃO						15	2,95
						MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	
						TOTAL	15%
PREÇO DE VENDA 1						40%	7,37
						4,42	0,66
MODO DE PREPARO:							

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através deste trabalho foi observado que é possível fazer linguiça de uma maneira artesanal bem simples.

Depois da escolha da proteína foi escolhido os ingredientes, temperos e especiarias que realçasse o sabor, com isto em vez de uma linguiça simples tem uma linguiça com sabores inusitados, até mesmo sofisticados.

As linguiças foram desenvolvidas de uma maneira simples mais com total cuidado e higiene, sempre observando a temperatura, com isto garantiu um bom resultado.

Este trabalho desenvolveu as seguintes linguiças: Linguiça Romeu e Julieta que é feita com carne de porco, queijo e goiabada, cheia de sabor que agradou o paladar de todos que provaram, outra linguiça com carne de boi e abobrinha que tem um sabor bem suave, mas com muita personalidade, e a linguiça de frango com damasco e queijo que tem um sabor sofisticado e cheio de personalidade necessitou um pouco mais de teste e pesquisa para poder chegar num resultado satisfatório (como o frango é uma carne magra precisa de um pouco mais de gordura para que a linguiça tenha uma suculência, não ficando seca).

Depois de todos os teste e pesquisas realizadas conclui-se que é possível fazer linguiça artesanal, sem conservantes, com menos sal, com temperos e ingredientes selecionados que aguce ao paladar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, M. **Linguiça é alimento popular que pode ser feito a partir de variadas carnes**. Disponível em:< <https://www.agro20.com.br/linguica/>> acessado no dia 21/09/2023 a 14:35 horas.

CORREIA, LS, Pereira, M A S. Rodrigues, M C. **Características sensoriais da linguiça suína artesanal com adicional de tomate seco e rúcula**. 2023. 10f. Trabalho de Conclusão de Curso - C P S – Centro Paula Souza, Etec Padre José Nunes Dias, Monte Aprazível, 2023. Disponível em: <https://ric.cps.sp.gov.br/handle/123456789/13243>, acessado no dia 24/08/2023

DIESEL, G. **Desenvolvimento de linguiça frescal** clean label em unidades industriais.2017.50F_Monografia (Bacharel em Engenharia Química da universidade tecnológica federal do Paraná) Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Ponta Grossa.2017. Disponível: https://riut.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/16553/2/PG_COENQ_2017_2_13.pdf Acesso em: 25/10/2023.

MELLO,A.G. **Linguiça artesanal**: guia completo. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/document/478072220/LinguiçaArtesanalGuiaCompletoV2>> acesso no dia 19/10/2023, 22:08.

NASCIMENTO,F. V. Boas práticas de fabricação na produção de linguiças em pequenas empresas: **Food Safety** Brazil, p.01- 01, 05. 2019.Disponível em <https://foodsafetybrazil.org/boas-praticas-de-fabricacao-na-producao-de-linguicas-em-pequenas-empresas/> . 25/10/2023, 22:07.

ROCCO, C.S. Embutidos, frios e defumados: **SABER**, Brasília,V.04, p.01-98, 12.2008. Disponível em <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/114148/1/Embutidosfriosedefumados.pdf>, acessado no dia 09/11/2023.

SANTOS, E.P. **Desenvolvimento de linguiça mista com queijo e tomate**.2019.40F. -trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em ciências e tecnologia de alimentos) - Monografia- Universidade Estadual do Rio grande do Sul, 2019,disponível em: <https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/handle/123456789/1653> , acessado no dia 25/09/2023.

SANTOS.B.N.et. al. Processamento de linguiça toscana artesanal. Congresso Internacional da Agroindústria, **Ciagro 2020** Recife – PE , 2020. P. 01 – 01 disponível em <https://ciagro.institutoidv.org/ciagro/uploads/1028.pdf>, acessado no dia 25/09/2023.

SILVA,R.C.M. **Otimização de um processo de produção de linguiças frescas**.2017.p44.Trabalho de Conclusão de Curso.(Graduação em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal de Uberlândia, Patos de Minas,2017. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/20838/3/Otimiza%C3%A7%C3%A3oPocessoProdu%C3%A7%C3%A3o.pdf>> acesso : 25/10/23, 20:54.