**ELABORACION ENCURTIDOS MIXTOS**

Recepción de materia prima

Selección – clasificación

Pesado

Eliminar vegetales en mal estado

Lavado

 Agua potable

Desinfección

 Solución Hipoclorito

Agua potable

Enjuague

Pimentón, zanahoria y cebolla cortar en juliana. Las habichuelas en porciones pequeñas. La coliflor en porciones pequeñas y los pepinos en rodajas finas

ZANAHORIAFRESCA 10%

HABICHUELA 6%

COLIFLOR 8%

PEPINO COHOMBRO 8%

CEBOLLA CABEZONA 8%

PIMENTON PINTON 8%

LIQUIDO DE COBERTURA 52% del peso total del producto

Adecuaciòn 

Formulación

Zanahoria + habichuela agregar en agua a 92°C durante 7 minutos.

Pimentón + coliflor agregar en agua a 92°C durante 3 minutos.

Cebolla cabezona agregar en agua a 92°C y retirar inmediatamente.

El pepino no se escalda se lleva a inmersión en una solución de agua vinagre y sal.

AGUA 100% Representa el peso total del líquido de cobertura.

VINAGRE BLANCO 6% Respecto al agua

SAL REFINADA 2%

AZUCAR REFINADA 1%

ESPECIAS 0.8% ( Clavo molido, canela molida, orégano molido, tomillo molido y laurel molido)

Ebullición durante 5 minutos.

Envasado

Preparaciòn lìquido cobertura

Escaldado