

Técnica del ahumado



Técnica del ahumado

- El ahumado es una de las técnicas de conservación de los alimentos más antigua, la cual descubre el hombre cuando se vuelve sedentario y domina el fuego, observando que los alimentos expuestos al humo de sus hogares, no solo duraban más tiempo sin descomponerse, sino que además mejoraban su sabor.

Descripción de la técnica

Los pasos a seguir para ahumar correctamente las carnes son cinco:

- Salazón o salmuera
- Enjuague
- Condimentación
- Ahumado
- Maduración

Salazón

La salazón se emplea cuando las piezas a ahumar son grandes como piernas o lomos y la salmuera se emplea cuando se ahumarán piezas pequeñas como pescados.

La salazón consiste en aplicar una capa gruesa de sal seca, marina granulada o refinada, sobre toda la superficie de la carne, cuidando que no quede ningún área sin cubrir y se deposita en algún recipiente no metálico y con tapa, ya que el pH desciende notablemente y puede reaccionar con los metales, por último, se aplica un exceso de sal para cubrir y garantizar que cumpla su función deshidratante durante el tiempo adecuado, el cual depende del tamaño de las piezas y el tipo de carne por salar.

Salmuera

La salmuera consiste en preparar una solución concentrada de sal, (solución salina al 70 u 80 % o 114 gramos de sal por litro de agua) o hasta que una papa o un huevo floten. A esta salmuera se le pueden agregar azúcar, sal de ajo y/o hierbas de olor para condimentar

Enjuague

- Este paso consiste en sacar la carne de la sal y sumergirla en agua simple por una a cinco horas según el tamaño de las piezas, esta extrae el exceso de sal y la rehidrata ligeramente. Después de este tiempo se saca del agua y se deja escurrir unos minutos.

Condimentación

Con objeto de dar a la carne un sabor picante, y evitar el establecimiento de bacterias y hongos debido al efecto antibiótico de sus aceites esenciales, se cubre toda la superficie de la carne con una capa gruesa de una mezcla de polvos de pimienta negra, pimentón o paprica y canela.

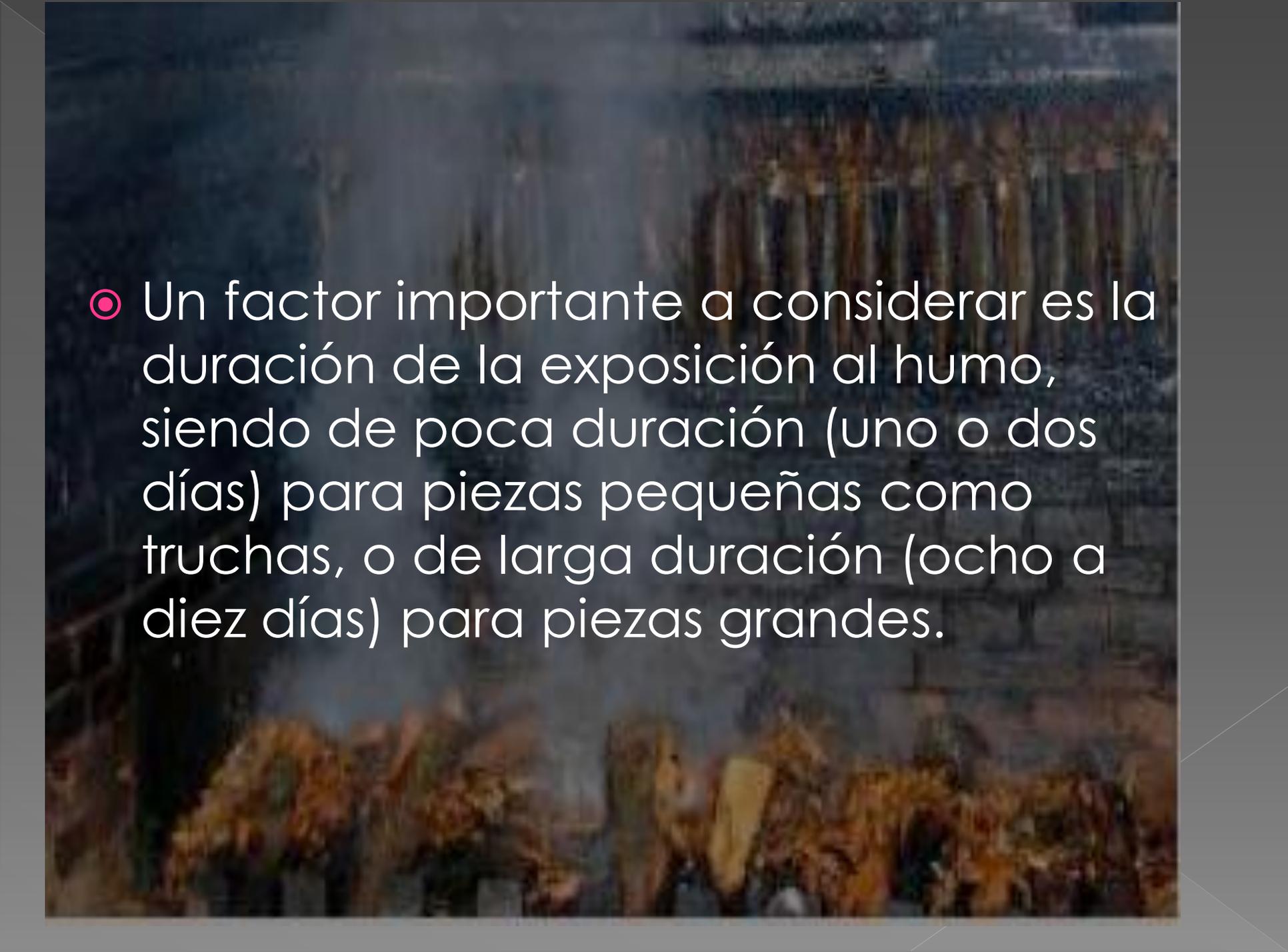
Este paso se facilita debido a que la carne contiene cierto grado de humedad que permite que los polvos se adhieran a su superficie

Ahumado

- Este método consiste en exponer a los alimentos al humo que producen algunas maderas que contengan pocos “alquitranes” (líquido espeso, mezcla de diferentes productos de la destilación seca de la madera) o “resinas” como las del pino, siendo recomendadas maderas dulces, ricas en “ésteres” (sustancias sólidas o líquidas que resultan de la serie para fínica al combinarse un ácido con un alcohol) que son de olor agradable y efecto antibiótico por lo que son esencias empleadas en perfumería, éstos se liberan al quemar las maderas y se adhieren y penetran a los alimentos, proporcionándoles muy buen sabor y olor a la vez que los preserva de la descomposición.

- Dependiendo del alimento que se quiera ahumar, este puede ser caliente (procurando que la cámara alcance temperaturas de hasta 60° C.) o frío, sin que se eleve la temperatura. El ahumado en caliente se emplea para alimentos crudos y no salados como algunos pescados de talla pequeña y el frío para piezas grandes y saladas.
- Existen dos tipos de ahumados, en frío y en caliente. En frío, el proceso dura aproximadamente de 24 a 48 horas (dependiendo del alimento) y no debe superar los 30 °C y en caliente la temperatura debe ser mayor a los 60° y no superar lo 75 °C. Se recomienda primero realizar el ahumado en frío y luego en caliente



- 
- ◉ Un factor importante a considerar es la duración de la exposición al humo, siendo de poca duración (uno o dos días) para piezas pequeñas como truchas, o de larga duración (ocho a diez días) para piezas grandes.

Maduración

Este es el último paso y el más sencillo, ya que consiste en sacar las carnes del ahumador y colgarlas al aire unos días para que pierdan las altas concentraciones de los elementos adquiridos dentro del ahumador y queden equilibrados desde la primera vez que se consuman.

Tipos de ahumado

- ◉ Un ahumado a leña. Se sabe que los ahumados a leña son los que producen los resultados más sabrosos. Se alimentan de bloques de madera dura y astillas, los cuales le dan su sabor intenso a la carne que ahúmas. Los ahumados a leña tienen su maña, ya que es necesario controlarlos atentamente y agregarles leña constantemente para que la temperatura se mantenga constante.

Un ahumado a carbón vegetal

- Esta es una opción ideal tanto para principiantes como expertos. Los ahumados a carbón vegetal se alimentan de una mezcla de carbón vegetal y leña. El carbón vegetal emite calor durante más tiempo y más uniformemente que la leña, por eso los ahumados a carbón vegetal son más fáciles de usar que los a leña. Si es necesario, puedes armar un ahumado a carbón vegetal usando el asador que tienes en tu patio.

Un ahumado a gas

- Estos son fáciles de usar y no tienes que controlar la temperatura durante todo el día, pero el producto final no tiene tanto sabor como la carne ahumada en un ahumado a leña o a carbón vegetal.

Un ahumado eléctrico.

- ◉ Al usar uno de estos, puedes poner la carne dentro, encenderlo y olvidarte del tema hasta que la carne esté lista horas más tarde. Sin embargo, los ahumadores eléctricos no son los mejores para el sabor y además tienden a ser bastante costosos.