

### - Toucinho Defumado

Para fazer toucinho defumado, recomenda-se deixar uma camada fina de carne no toucinho, para melhorar a aparência e o sabor.

1. Pesar o toucinho:  quilos.
2. Preparar o tempero, para 1 quilo de toucinho, nas seguintes medidas:
  - sal ..... 30 gramas
  - pimenta-do-reino..... 1 grama
  - pimenta malagueta.... 1 grama
  - noz moscada ..... 1 grama
3. Dividir o tempero em duas partes.
4. Dar umas pancadas no toucinho (do lado da pele), com o socador, para afrouxar as fibras.
5. Usar só a metade do tempero, nos dois lados do toucinho, espalhando e esfregando bem.
6. No primeiro dia:
  - Arrumar os pedaços de toucinho num panelão bem limpo, colocando pedaço sobre pedaço, parte do toucinho sobre a pele do pedaço de baixo e bem amacado, para só ficar o mínimo de ar possível.
  - Cobrir com um pedaço de plástico, embutindo as beiradas para não entrar ar, deixar em repouso até o outro dia.
7. No segundo dia:
  - Colocar a outra metade do tempero, espalhando e esfregando como no dia anterior; escorrer o soro, lavar a panela e arrumar as peças de modo inverso, isto é, colocando primeiro a peça que estava por cima, pois a tendência do tempero é escorrer para baixo. Arrumar os pedaços de toucinho, da mesma forma de antes, no panelão.
8. No terceiro dia:
  - Levar o toucinho para a estufa e fazer a defumagem
  - Tempo de defumagem: 4 horas.

Obs.: Recomenda-se não colocar toucinho perto da chaminé; porque fica muito escuro.

### - Lombo Defumado

Usar lombo de animal recém-abatido.

1. Pesar o lombo
2. Preparar o tempero
  - Sal
  - pimenta-do-reino
  - pimenta malagueta
  - noz moscada
3. Furar o lombo com garfo de 2 dentes ou com afiador de açougueiros, para dilatar as fibras, a fim de facilitar a penetração do tempero. Não usar faca para isto, pois esta corta as fibras, que se encolhem e não voltam o que prejudica a aparência do produto.

#### 1º dia:

. Temperar, esfregando bem, usando só a metade do tempero. Tampar com plástico, prendendo as beiradas entre a carne e a panela, e colocar a tampa.

#### 2º dia:

. Envolver o lombo em papel impermeável, em duas voltas, dobrar as pontas do papel para dentro; então, continuar enrolando, até terminar o papel.  
. Fazer o amarrio do lombo conforme a ilustração.



. Espetar um gancho, numa das pontas, abaixo do amarrio, para pendurar.

. Pendurar o lombo no arame (varal da estufa)  
. Deixar durante 4 horas - 75º C temperatura da estufa.



. Retirar o lombo e desembrulhar

. Voltar o lombo desembrulhado e deixar mais 2 horas na estufa.

## PEIXE DEFUMADO

- 1- Escolher o peixe fresco
- 2- Limpar o peixe por fora, abrir e limpar por dentro.
- 3- Preparar a salmoura, conforme a receita, a seguir:
  - . Vinagre para cobrir os peixes
  - . Sal (30 gramas por quilo de peixe)
  - . Cebolinha, salsa,
- 4- Colocar os peixes na salmoura (peixes grandes separar em duas partes), deixar por 1 hora
- 5- Preparar o defumador: arrumar o carvão e o pó de serra, colocar a grade.
- 6- Colocar os peixes sobre a grade (não deixar um encostado no outro).
- 7- Acender o defumador, mantendo sempre a fumaça (para defumar) por umas 4 a 4 horas e meia com temperatura de 75°C, se a serragem tiver cheiro forte umedecer com a sobra da salmoura.
- 8- Tampar o defumador e manter a fumaça e o calor constante durante 4 a 4 horas e meia.

**Obs.:** Usar o defumador de carvão e pó de serra ou só o de pó de serra.

**Para guardar:** enrolar bem peixe por peixe com papel alumínio (ajustar bem o papel e dobrar as pontas do papel).

Colocar cada embrulhinho dentro de uma sacolinha de plástico, retirar o ar e fechar.

Pode ser guardado no freezer até 3 meses e no congelador até um mês.

## Lingüiça Defumada

1. Escolher a carne lingüiça (fralda da costela e pernil dianteiro).
2. Moer a carne na máquina (usar o disco que mói pedaços maiores) para a lingüiça ficar mais suculenta.
3. Pesar a carne moída que vai ser temperada  quilos.
4. Preparar o tempero, conforme a receita, a seguir.  
Para cada quilo de carne, usar:
  - alho ..... 1 a 3 gramas
  - sal ..... 25 gramas
  - pimenta-do-reino..... 1 a 3 gramas
  - pimenta malagueta ..... 1 a 3 gramas
  - noz moscada ..... 1 para cada 20 quilos de carne.
5. Socar ou moer os temperos.
6. Dividir o tempero ao meio.
7. Temperar a carne com a metade do tempero, misturando bem, deixando ficar em repouso de um dia para o outro (mais ou menos 12 horas).
8. Comprimir bem a carne com as duas mãos, para retirar todo o ar que ficou entre os pedaços.
9. Cobrir com um pedaço de plástico fininho, bem justo nas beiradas para evitar a entrada do ar. Isto evita o escurecimento da carne, aumenta a sua maciez e facilita a penetração do tempero.
10. No dia seguinte, colocar o restante de tempero e misturar bem.
11. Usar tripas bem limpas e, ainda, molhadas.
12. Proceder o enchimento das tripas. Cada pedaço de lingüiça pronta deverá pesar mais ou menos 1 quilo.
13. Usar um espetinho de laranjeira para sair o ar e amarrar as pontas.
14. **Defumagem:**  
Pendurar os pedaços de lingüiça sobre 2 arames (no varal) da estufa, deixar 4 horas.

**Obs.:** Não deixar um pedaço encostado no outro.