



UTENSILI PER A FER MORTADEL·LA

Utensili per a fer mortadel·la de manera artesanal.

Col·leccions: [Activitats comercials](#),
[Carnisseria](#), [Oficis i activitats](#)

DESCRIPCIÓ

Un dels productes típics de les carnisseries és la **mortadel·la**. Abans de la industrialització dels processos d'elaboració de molts productes, aquests eren produïts de manera artesanal en cada carnisseria.

En el cas concret de la mortadel·la, el procés començava picant l'ingredient principal, el **magre de porc**, elegint parts amb una certa porció de greix perquè resultara més saborós. A continuació se li afegia les **espècies**, que li donaven al producte el sabor característic, en la proporció adequada en funció de la quantitat de magre picat. Aquestes espècies es compraven al proveïdor en paquets preparats. Una vegada mesclats magre i espècies, es guardava en la càmera fins a l'endemà.

L'endemà es tornava a picar el preparat amb la finalitat de deixar-lo amb la textura més fina possible. Seguidament, es ficava la mescla en la màquina embotidora, amb la qual s'omplien unes bosses d'ús alimentari.

El següent pas consistia a introduir cada bossa en un cilindre o **canut metàl·lic** foradat com el de la fotografia i tapar-lo. A continuació es submergien tots els canuts en una caldera amb aigua bullent a temperatura constant de 100°, aproximadament entre 30-45 minuts. Els forats permetien transmetre la calor de manera uniforme per tota la bossa del producte.

Acabat aquest procés, el producte, sense traure'l dels canuts, es guardava en la càmera perquè anara refredant-se. En poc temps, ja estava disponible per a la venda als clients, bé en peces senceres o bé fent talladetes segons les necessitats de cadascú.

ALTRES DADES

Propietat

[Privada](#)

