



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ARGENTINA

RESUMEN DE DOCUMENTAL. TODO SOBRE EL
ASADO

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

01 DE MARZO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

TODO SOBRE EL ASADO

CORTES DE CARTE UTILIZADOS EN ARGENTINA

- Tira de asado
- Colita de cuadril
- Tapa de asado
- Lomo
- Entraña
- Bife de chorizo
- Matambre
- Cima
- Ojo de Bife
- Vacío

TIPO DE PARRILLA

Formato Widescreen 16 x 9, hierros en V enlozado y ladrillo refractario.

Parrilla promedio urbana en Argentina.

Los primeros asadores argentinos, fueron los indios los segundos fueron los gauchos, los terceros los indios civilizados.

DESARROLLO

Los argentinos son las personas son las que consumen la mayor cantidad de carne de vaca en el mundo. Casi 70 kilos por persona al año.

En Argentina hay más de 51 millones de vacas. En un año se pueden llegar a matar 15 millones de ellas. El 85% de la carne de la vaca se comen en Argentina, el otro 15% es exportado. A las vacas las matan de un martillazo en la cabeza.

NO TODOS LOS CORTES SIRVEN PARA EL ASADOR

La vaca se divide en 3 zonas.

- Zona 1: pierna pistola.

- Zona 2: falda, pecho y cogote.
- Zona 3: vacío, asado y aguja.

De la costilla se sacan dos cortes: ASADO DE TIRA Y VACÍO. Y pegada al hueso del lado de las vísceras está la entraña, hay dos por vaca.

Tapa de asado, que es el famoso pastrami “la colita de cuadril”, corte magro. Bife de chorizo, es el más pedido en los restaurantes argentinos.

Los primeros restos de carne asada que se encontraron, fueron en unas cavernas de China, tienen 400,000 años, pero la primera carne asada era humana.

Claudio Valerio, es un ingeniero hidráulico e historiador que lleva más de 15 años investigando sobre el origen del asado de tira. Propuso declarar a la ciudad de Campana como capital nacional del asado de tira, y establecer un día en el calendario para celebrarlo.

Uno de los frigoríficos que primero empezó a exportar hacia Europa, la carne vacuna argentina, estaba en campana.

El bife de chorizo no es argentino, es New York Strip.

Los jesuitas decían que en el 1700 ya consumían el asado que los cowboys consumían.

Una vez al año los Gauchos, deshuesan 100 vacas enteras y las hacen a la brasa durante 8 horas, con pelos y todo. Antes de eso masajean la carne con un adobo a base de aceite, vinagre, nuez moscada y sal. Al cuero se le riega agua para que esté húmedo y no se queme.

El asado con cuero es la única comida absolutamente argentina.

Para asar la carne, utilizan “leña o carbón”. La mejor leña para asar es el “ñandubay seco” de Entre Ríos.

La carne de ternera es la más buscada.

En el restaurante “La Brigada” cortan su carne con cuchara.

HAY 3 MANERAS DE HACER UN ASDO

- A la estaca
- A la parrilla
- Con cuero

Lo demás son variantes y/o combinaciones de lo mismo.

Escuela Argentina de Parrilleros (EAP), la primera universidad de asadores en el mundo.

El asado de obras es considerado como uno de los mejores. Lo hacen con residuos de madera que utilizan los obreros, y con esto da un sabor diferente. Los carniceros lo llaman “el asado de los pobres”.

En las casas argentinas siempre tienen una parrilla.

Es un artefacto delicado, los componentes de esta hace que el humo no regrese, no invada el ambiente y haya olor.

SALUD

Si existe un consumo excesivo de asado y vino, pueden causar serios problemas de salud, incluso causar la muerte.

El consumo del asado genera Halitosis de manera ocasional o de manera crónica.

LUGARES

Dolores tiene una avenida que concentra 73 parrilleras.

DATOS IMPORTANTES

La carne jugosa, hay que tocarla, tiene que tener la misma sensación cuando tocas la parte de arriba de a boca, debajo de la nariz.

El término “a punto” es en la parte de la barbilla y seco en la punta de la nariz.

Ernesto es el único sommelier de carne del mundo.

CONCLUSIÓN

En conclusión, para Argentina la carne es un plato muy importante en su gastronomía se podría decir que es con el que se reconoce a Argentina.

Tienen formas muy extrañas de preparar sus cortes, pero para ellos son los mejores y más estéticos.

Para ellos es importante consumir la carne con una sensación jugosa. No lo comen en un término completo.

Ellos los maestros en las preparaciones de asado.