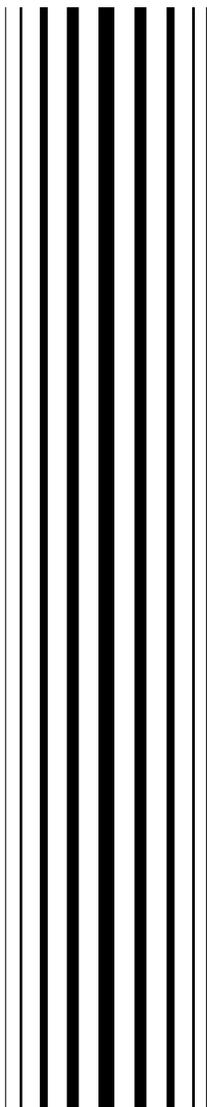




Universidad del sureste
"Pasión por educar"



Materia:

Producción de carne

Tema:

Despostes

Alumno:

María Teresa Castillo Tovilla

Tarea #:

3

Tapachula Chiapas, miércoles 8 de marzo del 2023

Despostes

El desposte o despiece es el arte de transformar la carne en canal en sus diferentes tipos de corte.

Existe para cada tipo de especie pecuaria diferentes tipos de desposte de acuerdo a la especie en sí, al país, a las costumbres, la terneza de la especie, hábitos de consumo, al espacio y a la cantidad y tipo de cortes que puede obtenerse de un canal, ya que no existe una norma oficial que especifique la forma de cortar y/o presentar. Incluso para la misma especie los cortes son diferente y llamados diferente.

El canal es la res que se divide por la mitad durante el proceso de sacrificio. Se le quita la cola y víscera en general, los riñones pueden estar adheridos.

Se divide en dos cuartos:

- Delanteros
- Traseros

Los delanteros son:

- Chuck
- Rib
- Brisket
- Costillar
- Foreshank

Cuartos traseros son:

- Lomo
- Pierna
- Falda
- Chambarete trasero

Los cortes españoles son:

- Solomillo
- Babilla
- Falda
- Costillar
- Mollejas
- Tapilla
- Aguja
- Pello

El solomillo forma parte de lomo bajo conocido como bife de costilla, bife angosto o bife de chorizo. Es una carne jugosa, redonda, firme, negra y tierna ¿, ubicada en la parte trasera del lomo.

Los cortes de argentinos son:

- La falda con hueso: Es el recorte de la parte del pecho del costillar. Si es tierna y con poca grasa se puede saborear a la parrilla, si no, su natural empleo es en el puchero haciendo succulentos caldos para sopas y luego como parte cárnica del mismo junto a panceta, chorizos, morcillas, legumbres y vegetales.
- La falda sin hueso o pechito de ternera deshuesado: Apartando el borde huesudo de la falda, y deshuesando la parte más delgada se obtiene una exquisita pieza para ser puesta a la parrilla o asada con otros métodos.
- Entraña: Es la parte del diafragma pegado a las costillas: una tira envuelta en robusta membrana bordeada por grasa. Ideal hacerla a la parrilla, bien jugosa.
- El costillar: Es la estrella del asado argentino. Generalmente se lo recorta de la falda, la tapa de asado, libre del matambre que lo cubre en parte. A veces se prefiere en su estadio primario de desposte, dejándole el matambre, con tapa y falda

- La aguja: Una pieza fascinante, imponente. Se la llama también roast beef. Excelente como carne picada, en económicos y sabrosísimos bifecitos a la plancha o sartén.
- El vacío: Es la parte de la panza del animal: parte de la última costilla hasta el cuarto trasero. En la hembra está cubierto por la ubre que se le saca antes. Es un corte preferido para el horno y la parrilla.