

**MATERIA: PRODUCCION SUSTENTABLE DE
CARNE**

TEMA: DESPOSTES

DOCENTE: MVZ. SERGIO CHONG VELASQUEZ

**ALUMNO: EMVZ. ERNESTO MARTINEZ
ESPINOSA**

**ACTIVIDAD 1 P3, CUATRI 8°: ENSAYO
“DESPOSTES DE EU Y ARGENTINA”**



ALBORES

DESPOSTES EN EU

Los cortes finos se clasifican por el nivel de marmoleado que tenga la carne, quedando así en niveles “Prime, Choice y Select”. En Estados Unidos Los cortes de carne son las diferentes porciones que se obtienen tras el despiece de un animal destinado al consumo humano, y varían de una región a otra.

- La 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.
- La canal de res se divide en dos cuartos delanteros y dos cuartos traseros.
- Los delanteros se separan de los traseros siguiendo la curvatura entre las costillas 12 y 13, de acuerdo al estilo americano.

Ejemplos de cortes son la chuleta, el entrecot, el lomo o el jamón dentro de otros como los que veremos a continuación...

El T-Bone

Se extrae de la parte baja del lomo de la vaca, lo que hace que el corte tenga en un lado carne del lomo y en la otra carne de filete o solomillo. Se denomina T-Bone porque este corte tiene un hueso en forma de “T”, con carne pegada al hueso en ambos lados del mismo.



El Top Sirloin

También conocido como “churrasco”, destaca del resto de los cortes de carne por su finura y su forma ovalada de grandes dimensiones. Es considerado un corte magro, pues no tiene nervios ni hueso, además es de poco marmoleo (cantidad de grasa visible dentro de la carne).

Rib Eye Proviene de la quinta a la décima primera vértebra del costillar de la res, se caracteriza por ser fino, tierno y con intenso sabor, debido a su alto marmoleo. Se aconseja cocinarlo a la parrilla y servirlo a término medio o $\frac{3}{4}$ para que así se suavice el tejido conectivo.



DESPOSTES EN ARGENTINA

La Entraña

La entraña es un músculo que está dentro del diafragma de la vaca. Hay dos piezas por res, es por tanto un corte poco abundante. Este músculo está recubierto por una piel que retiramos. En algunas zonas de Argentina se cocina con ella, pero eso obliga a darle mucho fuego para que se pueda comer.



El bife de chorizo

Es un corte de carne, una de las teorías que explican su nombre es la forma alargada y ligeramente cilíndrica que toma la carne al ser cortada. El corte se encuentra en la parte del lomo del animal, posteriormente la carne se corta en bifés que quedan en forma ligeramente triangular.

El Ojo de Bife

Es un corte de carne argentina especial que en España se conoce como Lomo Alto. La precisa infiltración de grasa denominada marmoleo le otorga una textura, un sabor y una terniza que, sin duda, dan a este corte argentino la categoría de premium.



La tira de asado

es un corte de carne que se obtiene con el corte transversal del costillar de la vaca. Se encuentra en el medio de otros dos clásicos cortes: las costillas (o bifés anchos /angostos que se encuentran del lado más cercano a la columna vertebral) y la popular falda que se ubica del lado más lejano.