

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Alumna: Alejandra Muñoz
Licenciatura: Medicina Veterinaria
Materia: P. Sustentable de la carne.
Actividad: Supernota
Docente: Mvz M^a Lourdes Figueroa

a 5 de abril del 2024

Universidad

 @UDS_universidad

www.uds.mx

Mi Universidad

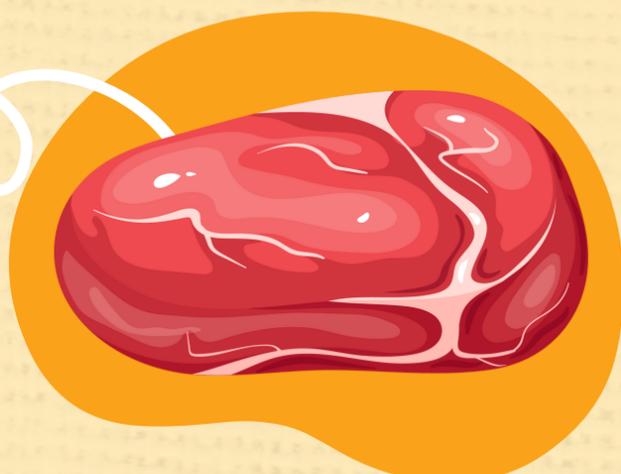
Tel. 01 800 837 86 68

DESPOSTES *de carne premium*

DE RES

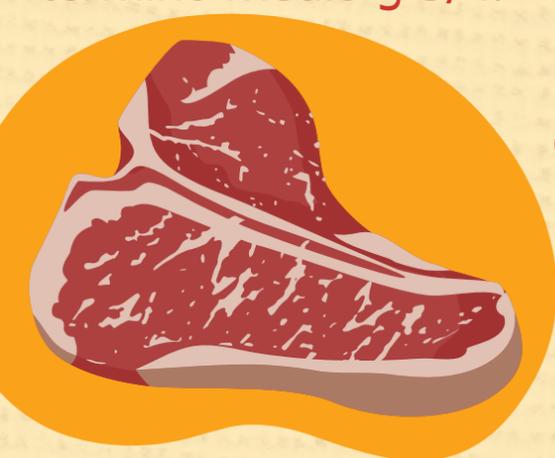
New York

Su particularidad principal es ser carne tierna. Este corte corresponde a la parte media del lomo, excluyendo el hueso. Se recomienda cocinar en un término medio y 3/4.



Porter House

El Porterhouse Steak es un corte grueso con hueso en forma de "T" que viene del final del Short Loin adicionado con otra porción mayor de tenderloin.



Rib Eye

Proveniente de las vértebras quinta a la décima primera del costillar, Con un gran marmoleo y grasa natural, este corte de carne es ideal para asar a la parrilla o a la plancha.



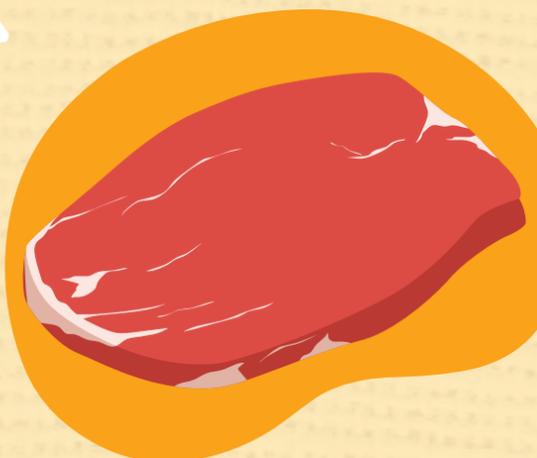
Tomahawk

El Tomahawk Steak es un corte de carne grueso y jugoso proveniente de la zona del costillar, Su hueso extenso puede ser rasurado para mejor presentación.



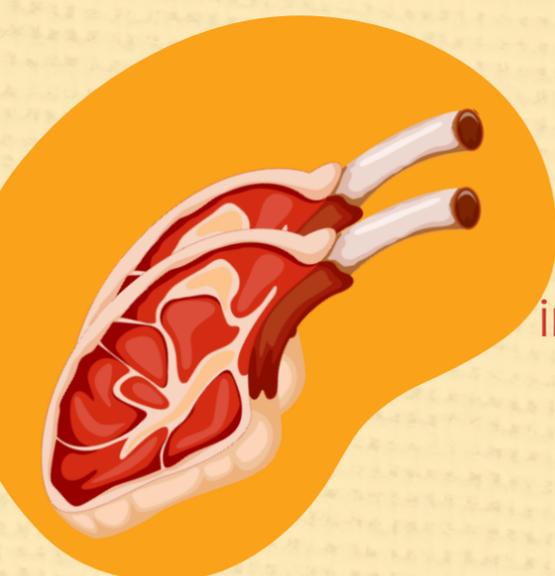
Arrachera

Llamada también falda. Es un corte sin hueso. Proviene del costillar del animal. Es un músculo alargado, muy escaso.



Cowboy

Un corte de res con abundante grasa intramuscular que ofrece carne suave en un corte grueso con un sabor exquisito.



Bibliografía:

<https://www.certifiedangusbeef.lat/cortes/cowboy-steak.html>

<https://www.thebutchersociety.com/producto/cowboy-steak/>

<https://www.ranchoel17.com/products/rib-eye-frances-steak>

<https://www.grillhouse.mx/products/cowboy-certified-angus-beef-650-gr>