



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

NOMBRE DEL ALUMNO: BRENDA
VIRIDIANA ROJAS VAZQUEZ

NOMBRE DEL TEMA: SUPER NOTA
SOBRE EL DESPOSTE DE CORTE
PREMIUM DE RES, EN DONDE SE
DESCRIBAN TODAS SUS
CARACTERÍSTICAS

PARCIAL: CUARTO PARCIAL

NOMBRE DE LA MATERIA:
PRODUCCION SUSTENTABLE

NOMBRE DEL PROFESOR: MAESTRA
MARIA DE LOURDES DOMINGUEZ

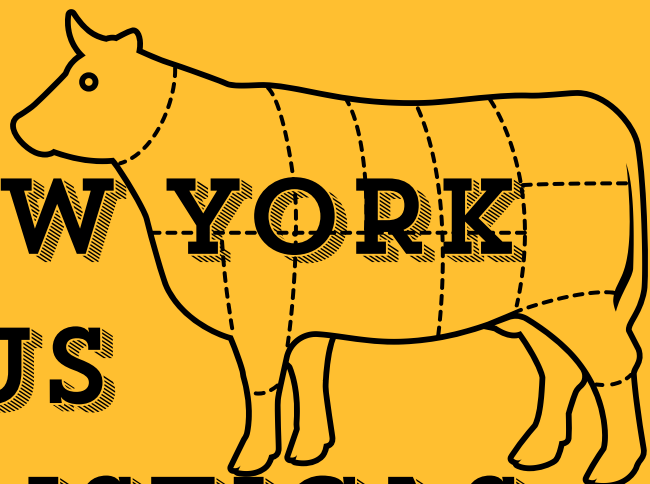
LICENCIATURA: MEDICINA
VETERINARIA Y ZOOTECNIA

CUATRIMESTRE: 8° CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A 02 DE ABRIL DEL
2024



CORTE NEW YORK Y SUS CARACTERISTICAS



ORIGEN

Su origen nace en la ciudad de Nueva York en el año de 1850, cuando el legendario restaurante Delmonico's preparó su plato estrella llamado Delmonico Steak, corte que tuvo un gran éxito en los comensales que acudían al lugar.

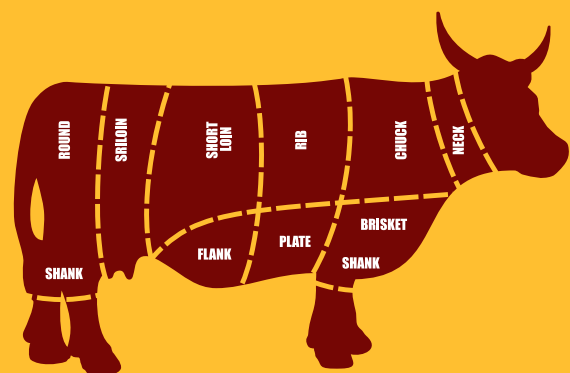
COMO SE LE CONOCE

También conocido como "New York strip steak" o "corte cowboy"



DE QUE PARTE SE OBTIENE

Es un corte de carne proveniente de la parte superior de la res, específicamente de la zona del lomo. Un sitio donde los músculos se usan muy poco y por lo tanto es muy suave.



COMO SE COCINA

Se recomienda cocinarlo en un término medio o $\frac{3}{4}$ para que no pierda su jugosidad y sabor.



PRECIO

Varian los precios ya que por ejemplo en la carne ideal.tienda esta en \$394 el kilo. Y en lacarniceriavirtualcdm esta en \$815 pesos.

