

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS
TAPACHULA**

**NOMBRE DE LA ALUMNA: Fátima
Guadalupe López Morales**

**NOMBRE DEL TEMA: Desposte de corte
premium de res, en donde se describan
todas sus características**

PARCIAL: CUARTO PARCIAL

**NOMBRE DE LA MATERIA: PRODUCCIÓN
SUSTENTABLE DE CARNE**

**NOMBRE DEL PROFESOR: M.V.Z MARIA DE
LOURDES DOMÍNGUEZ FIGUEROA**

**NOMBRE DE LA LICENCIATURA: Medicina
Veterinaria Y Zootecnia**

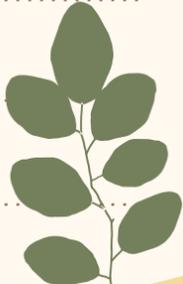
CUATRIMESTRE: 8° CUATRIMESTRE

**LUGAR Y FECHA ELABORACION:
Tapachula Chiapas ,06 de Abril De 2024**

Roast Beef

¿QUE ES?

El roast beef es un corte de carne de vacuno, originario de la gastronomía inglesa, aunque este alimento también es común en países como Irlanda, Nueva Zelanda, Australia y Estados Unidos. Es muy popular en la preparación de sándwiches o baguettes gourmet.



UBICACIÓN DEL CORTE Y QUE PARTE SE OBTIENE

- Se puede ver que el corte del roast beef está justo en la parte anterior del tren de bifos, en la parte cervical de la vaca.
- Se obtiene de la parte del lomo delantero del animal, específicamente de la aguja, que es una zona muscular muy tierna y sabrosa. Este corte de carne se presenta en forma de un trozo grande, que puede pesar alrededor de 4 kg.

LOS CORTES

preparar el Roast-beef son el lomo (alto o bajo), la espaldilla, el solomillo, el redondo

PRECIO

- Roast Beef de Res Crudo 1Kg Nacional \$ 515
- Carne de Res Cocida Beth Yosef Roast Beef 2 piezas de 250 g

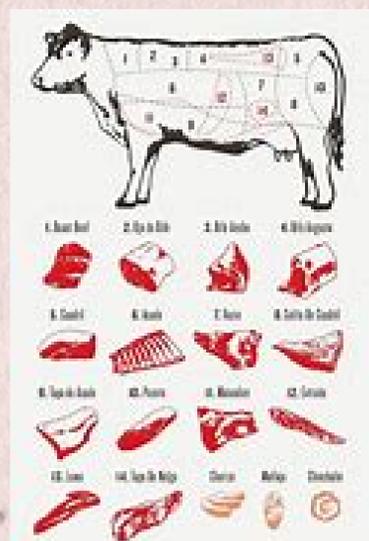


TEMPERATURA DEL HORNO

Los primeros 15 minutos estará a 200°C, después bajaremos la temperatura a 180°C hasta el final del asado. Calculando unos 15 minutos por cada kilo de peso para "poco hecho", 17-18 minutos para "al punto" y 20-22 minutos para "bien hecho".

MARMOLEO

Llamamos marmoleo a la grasa visible (saludable) que tiene la carne. Su distribución pareja y en relación con el tipo de corte es lo que determina su suavidad, jugosidad y sabor. Esta grasa se acumula en el músculo de la res y entre las fibras musculares.



- **bibliografía**

- <https://cortesdecarne.guru/cortes/roast-beef-o-rosbif/>
- <https://www.carnesmoran.com/consejos-para-un-roast-beef-jugoso/>
- <https://kosherhouse.mx/products/roast-beef-de-res-crudo-one-kosher>
- <https://www.sams.com.mx/carnes-frias-gourmet/carne-de-res-cocida-beth-yosef-roast-beef-2-pzas-de-250-g-c-u/000174560>