



**PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE CARNE
MATERIA**

**8°B
CUATRIMESTRE**

**M.V.Z MARIA DE LOURDES DOMINGUEZ FIGUEROA
MÉDICO**

**CORTES
TEMA**

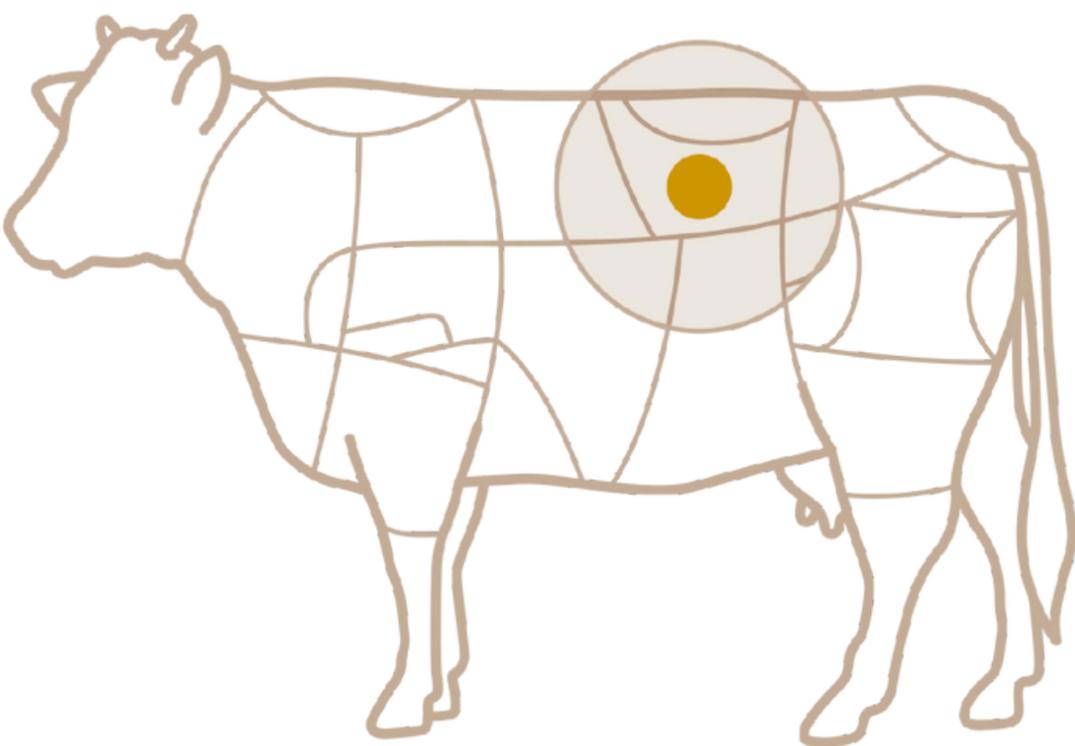
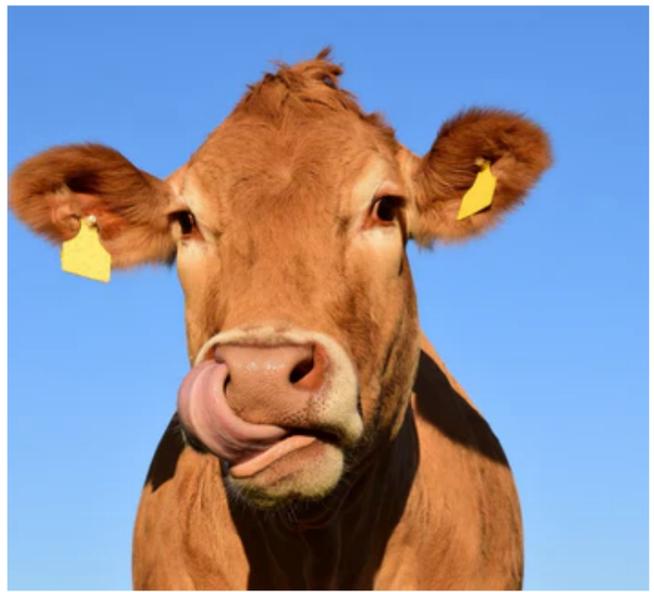
**ANGEL ARMANDO HERNÁNDEZ GÓMEZ
ALUMNO**

**LIC. MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
LICENCIATURA**

T- BONE STEAK



T-Bone: Es la parte debajo del lomo de la res y su hueso tiene forma de "t". Se caracteriza por hacerse de forma transversal a las costillas, de que se incluyen dos piezas de carne distintas de cada lado del hueso, lomo y filete de res. Las dos partes de carne son además, dos de las partes más nobles de la ternera.



- Proviene de la región lumbar (el lomo) del animal
- Se obtiene de la parte central del Short Loin (o lomo corto, en español)

el precio promedio de este corte es de \$329 a \$416.



- Es un corte popular y muy apreciado por los conocedores de la carne
- Combina el sabor intenso y la ternura del lomo con la succulencia y la textura del solomillo
- Es ideal para asar a la parrilla, aunque también puede ser cocinado al horno o a la sartén



T-Bone Steak

Disfruta del delicioso T-bone Steak, que combina el sabor del New York y la suavidad del filete con un hueso en forma de "T" que los divide. Perfecto par...

☒ Carnes JC / 329.9 MXN



T-Bone Sonora

Este corte posee lomo y filete, separados por un hueso en forma de «T». Es un corte muy popular y fácil de diferenciar. El lomo tiene excelente textur...

☒ Tienda Carnes Ideal / 416.00 MXN



El Origen de los Cortes

Alguna vez después de comer algún corte de carne, ¿te has preguntado porqué la carne estaba tan suave? ¿o dura? ¿o por qué tenía más hueso que otra parte? Eso es muy sencillo de saber y todo depende de la part...

👤 Harry's / Apr 3, 2016