

NOMBRE DEL ALUMNO: HEBER LÓPEZ GUZMÁN.

LICENCIATURA: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOCTENIA.

CUATRIMESTRE: OCTAVO.

MATERIA: PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE CARNE.

DOCENTE: MARIA DE LOURDEZ DOMÍNGUEZ.

TRABAJO: ELEGIR UN CORTE DE CARNE Y REALIZAR UNA SUPER  
NOTA QUE INCLUYA: NOMBRE, UBICACIÓN ANATOMICA  
DETALLADA, CUALIDADES DEL CORTE, PRECIO EN CRUDO Y  
PRECIO PROMEDIO EN RESTAURANTES.

FECHA: 29/ 03/ 25

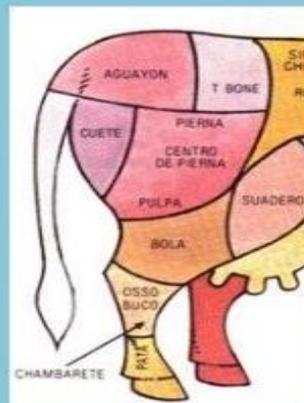
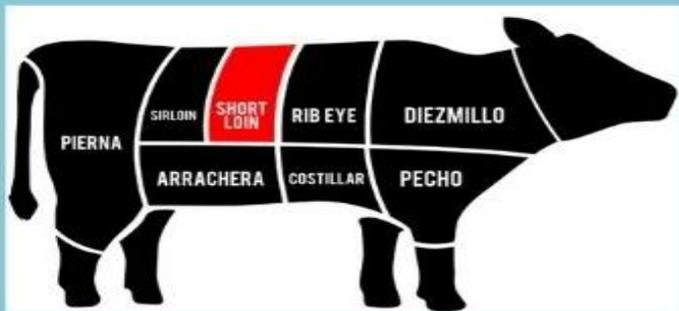
# CORTE DE CARNE: T-BONE.

## 1.-DEFINICIÓN:



Es un corte de carne de vacuno que proviene de la parte delantera del lomo del animal. Se caracteriza por tener un hueso en forma de "T" que separa dos secciones de carne.

## 2.- UBICACIÓN ANATÓMICA DETALLADA:



El T-bone es un corte que se obtiene de la zona lumbar del animal, específicamente de la parte posterior de la res, entre las costillas y la cadera. Este corte incluye una porción de lomo (o solomillo) y una porción de filete (o ribeye), separados por un hueso en forma de "T". Se extrae de la zona conocida como "short loin" y es un corte popular por su combinación de diferentes texturas y sabores.

### 3.- CUALIDADES DEL CORTE:

- **SABOR:** El T-bone es conocido por su sabor rico y jugoso, resultado de la infiltración de grasa intramuscular (marmoleo) tanto en el lomo como en el filete.



- **TEXTURA:** Combina la suavidad del solomillo y la firmeza del ribeye, lo que lo convierte en una experiencia carnosa muy apreciada.



- **TAMAÑO:** Generalmente, un T-bone puede pesar entre 1.2 y 2.5 kg, dependiendo del animal y de la preparación.



- **MÉTODOS DE COCCIÓN:** Es ideal para asar a la parrilla, ya que el fuego realza su sabor y la grasa contribuye a su jugosidad.



### 4.- PRECIO EN CRUDO:

El precio del corte T-bone en crudo puede variar dependiendo de la calidad de la carne y la ubicación geográfica, pero en promedio se encuentra entre \$15 y \$25 USD por kilogramo. Y en México se encuentra entre \$416 y \$509 por kilogramo aunque puede variar por las ofertas.



## **5.- PRECIO PROMEDIO EN RESTAURANTES:**



Puede variar significativamente entre México y Estados Unidos, dependiendo de factores como la calidad de la carne, la ubicación del restaurante, y el tipo de establecimiento.

En Estados Unidos, el precio por un plato que incluye un T-bone en un restaurante puede oscilar entre \$25 y \$60 dólares, siendo más común encontrarlo en el rango de \$30 a \$50 dólares en restaurantes de calidad media a alta.

En México, el precio de un corte T-bone en un restaurante generalmente es más bajo, pudiendo variar desde unos \$200 hasta \$600 pesos mexicanos, dependiendo de si es en un establecimiento más casual o en uno de mayor categoría.

## **6.- RESUMEN:**



El T-bone es un corte de carne espectacular para los amantes de la carne, no solo por su sabor y textura, sino también por la experiencia que ofrece. Ideal para ser disfrutado con amigos o en una cena especial, su versatilidad lo convierte en una elección preferida para diversas ocasiones.

## **BIBLIOGRAFÍAS:**

<https://restaurantepampas.com.mx/blog/carne/t-bone/>

<https://www.ranchoel17.com/products/t-bone-steak-black-brangus?variant=40376618811560>

<https://www.jtcarnes.com/cortes/t-bone>

<https://cecinamrtoto.com/preparar-el-corte-t-bone/>