

UNIVERSIDAD DEL SURESTE
MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

TAPACHULA CHIAPAS

MAESTRO:

MARIA DEL LOURDES
DOMÍNGUEZ

MATERIA:

CONTROL TOTAL DE
CALIDAD

PROYECTO:

CORTE RIB EYE

ALUMNA:

ALONDRA CABRERA
CRUZ

4 PARCIAL

CORTE

RIB EYE

ORIGEN DEL RIB EYE

Este corte de carne es también conocido como “Ojo de Bife” jugosidad y sabor excepcionales debido a la infiltración de grasa entre las fibras musculares. Esta grasa intramuscular, o “mármol,” es lo que hace que el corte sea tierno y lleno de sabor.

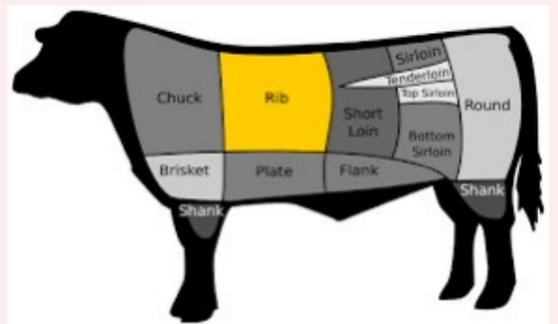


CUALIDADES

Tras probarlo, podrás apreciar que es, verdaderamente, uno de los cortes con mayor ternura, suavidad y jugosidad que existen actualmente en el mercado.

QUE CORTE DE CARNE ES

Procedente de la parte superior del costillar, del lomo alto, de color rojo brillante, de textura blanda, se funde en la boca aportando matices sabrosos, jugosos y muy particulares.



COSTO “CRUDO”

\$ 438.00. 1 kg El Rib Eye es el corte mas famoso, proviene de la parte frontal del lomo de la res , esta opción es de carne nacional de engorda.

COSTO “PREPARADO”

El Rib Eye \$348350 gr de carne de res de corte tipo americano sin hueso y muy jugosa.





REFERENCIAS

<https://www.miguelvergara.com/actualidad/blog/ribeye-que-es-corte-carne-tierno/>