



DOCENTE: ALONDRA ABADIA
ALUMNO: JOCTAN SALMERON
MATERIA: PRODUCCION DE CARNE
CUATRIMESTRE: 8-A

CORTES

1

NEW YORK

- Definición: Corte de carne de res proveniente de la parte lumbar del animal.
- Características: Carne tierna, jugosa y con un sabor fuerte. Generalmente se sirve en filetes gruesos.
- Usos comunes: Asados, parrilladas.



2

SIRLOIN

- Definición: Corte de carne ubicado en la parte trasera del lomo.
- Características: Es un corte magro, con poca grasa, pero algo fibroso.
- Usos comunes: Parrillas, asados y en sartén.



3

ARRACHERA

- Definición: Corte de carne proveniente del diafragma de la res.
- Características: Es un corte muy sabroso, jugoso y tierno, con buena cantidad de grasa intramuscular.
- Usos comunes: Parrilladas, tacos y carnes a la plancha.



4

RIB EYE

- Definición: Corte de carne que proviene de la costilla del animal.
- Características: Tiene una capa de grasa externa que lo hace muy sabroso y tierno. La carne tiene una textura jugosa.
- Usos comunes: Parrillas, asados, y a la plancha.



5

T-BONE

- Definición: Corte de carne que contiene tanto el lomo como el solomillo, separados por un hueso en forma de "T".
- Características: Ofrece dos texturas, una parte tierna (el solomillo) y una parte más firme (el lomo).
- Usos comunes: Parrilladas, asados, ideal para quienes gustan de cortes grandes.

