



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Materia: Producción sustentable

Tarea: Cuadro Sinóptico

Catedrático: Alondra Abadía Bravo

Fecha a entregar: 29 de marzo 2024

CORTES DE CARNE



SIRLOIN

El sirloin es un corte de carne de res que proviene de la parte posterior del animal, cerca de la columna vertebral. Es conocido por su sabor intenso y textura tierna.



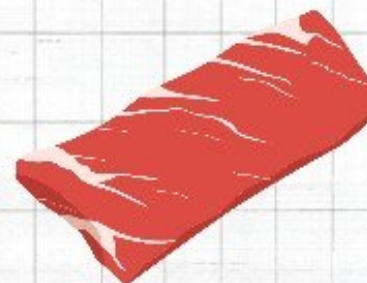
RIB EYE

Ojo de buey (también conocido como "Rib Eye" en inglés). Un corte de carne de res muy tierno y sabroso, conocido por su textura jugosa y su sabor intenso.



ARRACHERA

La arrachera es un corte de carne de res mexicano, también conocido como "flap meat" o "faja de res". Se obtiene de la parte inferior del costillar y es conocido por su sabor intenso y textura tierna. Es muy popular en la cocina mexicana y se utiliza comúnmente para hacer tacos y otros platillos.



T BONE

El corte "New York" es un corte de carne de res que proviene del lomo de la res, específicamente de la sección del lomo corto. Es un corte tierno y jugoso, conocido por su sabor intenso y su textura suave. Es muy popular en los restaurantes de alta calidad y se suele servir a la parrilla o asado.



NEW YORK

El corte "T-bone" es un corte de carne de res que incluye dos tipos de carne: el lomo (tenderloin) y el solomillo (strip loin), unidos por un hueso en forma de "T". Es un corte muy tierno y sabroso, conocido por su textura jugosa y su sabor intenso.



Bibliografía

Antología UDS

Aprendido en Clase