



LIC. MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

OCTAVO CUATRIMESTRE

ALEXIS HAIR HERNANDEZ BARRIOS

MVZ. ALONDRA AVADIA BRAVO

PRODUCCION SUSTENTABLE DE CARNE

TAPACHULA, CHIAPAS

TIPOS DE CORTES

ARRACHERA

¿Que es? corte bajo en grasa, sin mucho marmoleo. viene de la falda de la vaca, se cocina maromada, adobuada, a la parrilla o al horno.

RIBEYE

¿Qué es? carne con gran marmoleo, jugosidad y suavidad, viene de la costilla de la res. se cocina asado a la parrilla.

T-BONE

¿Qué es? esta compuesto por un trozo de filete y uno de new york separados por un hueso en forma de T, corte con gran cantidad de grasa intramuscular, viene de la parte intermedia entre el lomo y el sirloin, es perfecto para asar o a la parrilla

TOP SIRLOIN

¿Qué es? corte con poca grasa, nervios y poco marmoleo viene de la parte superior del lomo, se cocina marinado, en guisos o asado.

TOP SIRLOIN

¿Qué es? Tiene una textura mas firme pero el marmoleado le da suavidad y sabor, viene de la parte media del lomo, se cocina a la parrilla o asado.

bibliografia

<https://comedera.com/tipos-de-cortes-de-carne-de-res-y-su-uso/>