

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA
LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA**



MATERIA:

PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE CARNE

CATEDRÁTICA:

M.V.Z. ALONDRA ABADIA BRAVO

TRABAJO:

CUADRO SINÓPTICO TIPOS DE CORTE DE CARNE

ALUMNO:

DANIEL AMILCAR GARCIA TRINIDAD

8° CUATRIMESTRE GRUPO "A"

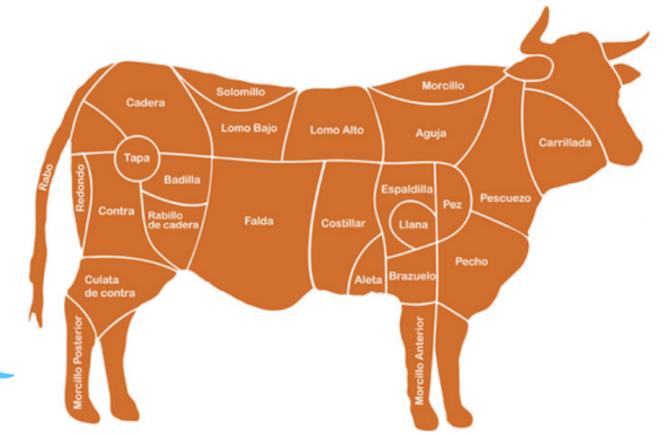
TAPACHULA CHIAPAS, A 29 DE MARZO DEL 2025

TIPOS DE CORTE DE CARNE

SIGNIFICADO

Los cortes de carne son las porciones que se obtienen al despiezar un animal destinado al consumo humano. Cada corte tiene sus propias características y varían de una región a otra. En la actualidad, existen más de 30 tipos de carne que pueden ser cocinados en la parrilla y consumidos en el mundo.

El despiece y la denominación de las partes no solo dependen de la especie del animal sino también del país. Un mismo animal puede ser descuartizado y despiezado de forma diferente según la costumbre gastronómica y según las normativas alimentarias de cada país.



RIB EYE

Es uno de los cortes más consumidos y populares del mundo. Se obtiene de la parte superior del costillar de la res, específicamente, entre la sexta y la duodécima costilla. Cuenta con una gran cantidad de grasa interna, y los parrilleros recomiendan cortarlo en trozos de media pulgada como mínimo para su cocción.



T-BONE

Se le reconoce fácilmente por el hueso en forma de T que separa el solomillo del entrecot del lomo. El grosor ideal es de 2 centímetros y se puede cocinar tanto en la parrilla, como en una plancha o sartén acanalado.



PICAÑA

También conocido como sirloin cap o top sirloin, este corte se extrae de los cuartos traseros de la res en los que existe esta pieza magra cubierta de una capa de grasa. Es ideal para asar a fuego lento y con sal de grano.



TIPOS DE CORTE DE CARNE

ARRACHERA

Se extrae de la parte baja del costillar por el abdomen de la res, y se le considera un corte seco y de baja calidad. Aún así, suele ser uno de los más consumidos gracias a un factor imprescindible, el marinado. Se recomienda marinarlo antes de su cocción para obtener un buen resultado y sabor.



NEW YORK

Es uno de los cortes de res más consumidos. Se extrae del costillar en la zona lumbar de la res, y es una pieza alargada que cuenta con una considerable cantidad de grasa, por lo que es perfecta para una parrillada. Su gran suavidad lo ha convertido en un corte de gran prestigio y popularidad.



TOMAHAWK

Corte que se caracteriza por una costilla larga que recorre por completo uno de sus laterales. El tomahawk se extrae de las costillas seis y doce de la res, y cuenta con una buena cantidad de grasa lo que la hace supremamente jugosa.



COWBOY

Es un corte parecido al tomahawk, pero se diferencia por el largo de la costilla que lo acompaña. Se obtiene de la quinta a la enésima costilla de la res. Tiene un gran marmoleo que le da un sabor muy característico.

