

## LOS CORTES DE CARNE

### PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE CARNE



**MÉDICO**  
**ALONDRA**  
**ABADÍA**  
**BRAVO**

**REALIZADO POR: ROBERTO OROZCO HERNÁNDEZ**

**OCTAVO CUATRIMESTRE**  
**GRUPO A**

MEDICINA VETERINARIA

# Cortes de carne más populares

PRODUCCIÓN DE CARNE



## Lo cortes de carne bovina

Características

Los cortes de carne son las porciones que se obtienen al despiezar un animal destinado al consumo humano. Cada corte tiene características propias que lo hacen destacar en el plato.

## New York Steak

Características

Es un corte americano que se obtiene del centro del lomo, localizado en la parte trasera del animal, cerca de las costillas. Es muy apreciado por su sabor y textura. Es ligeramente magro, no tiene hueso y puede cocinarse tanto a la parrilla como al horno. Además, es un tipo de carne muy tierna porque viene de un músculo que no trabaja demasiado.

## Rib Eye

Características

Esta imagen se forma a partir de una concepción estática sobre las características generalizadas de los miembros de esa comunidad.



New York Steak



Rib Eye

MEDICINA VETERINARIA

# Cortes de carne más populares

PRODUCCIÓN DE CARNE



## Cortes primarios de carne

Características

Los cortes primarios son: media res, cuarto delantero, cuarto trasero, corte pistola, rueda con cuadril, espinazo con cuadril, delantero con vacío, delantero herradura y asado con vacío.

## T-Bone

Características

Este corte posee entrecot y solomillo separados por un hueso en forma de 'T', lo que justifica su nombre. Proviene de la parte media-baja del lomo de la res. Es el último de los cortes típicos americanos.

## Sirloin y derivados

Características

Sirloin es la denominación inglesa del solomillo, una pieza que discurre por las vértebras lumbares terminando entre las dos últimas dorsales. Tiene forma alargada y aplastada y se considera la pieza de carne por excelencia por su ternura.

### BIBLIOGRAFÍA

<https://www.esquire.com/es/donde-comer-beber/g27537724/carne-kobe-roja-cortes-ternera/>



Corte T-Bone



Sirloin