

NOMBRE DE LA ALUMNA: PAZ CRUZ CITLALY JAQUELINE

NOMBRE DEL M.V.Z: ALONDRA ABADIA

MATERIA: PRODUCCION SUSTENTABLE DE CARNE

FECHA: 28.03.2025



El corte **Rib Eye** proviene de la sección de las costillas de la res y se destaca por su generosa capa de grasa, que le confiere un sabor distintivo.

El **Porterhouse** se compone de las cinco primeras costillas del asado

**La picaña** Una picaña bien preparada siempre será el complemento perfecto para una parrillada en los restaurantes.

**El T-Bone** es un corte de carne que combina el filete de solomillo y el New York Strip, separados por un hueso en forma de T. Esto ofrece una combinación de sabores y texturas únicas: el solomillo es tierno y suave, mientras que el New York Strip es más firme.

El **Short Rib**, también conocido como costilla corta, es un corte de carne de res que se obtiene de la parte baja de las costillas. Se caracteriza por tener una generosa cantidad de carne entremezclada con grasa y hueso, lo que le confiere un sabor y una textura muy ricos.

