

OCTAVO CUATRIMESTRE
PRODUCCION SUSTENTABLE DE CARNE

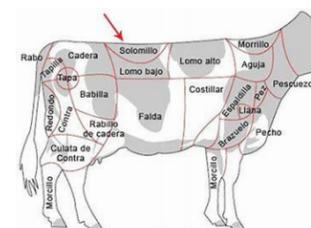
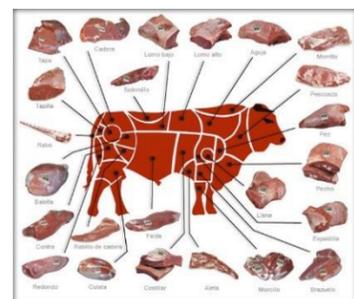
CUADRO SINÓPTICO
SOBRE
“CORTES DE CARNE.”

M.V.Z: ALONDRA ABADIA BRAVO

ALUMNO: BRAYAN FABIAN BARRIOS GUZMAN

29 DE MARZO DEL 2025

Cortes de carnes



- Solomillo
 - Es un corte de carne magra y tierna
 - Un corte de carne que se extrae de la zona lumbar, situada entre las costillas inferiores y la columna vertebral de los animales (de ahí su nombre so-lomillo).

- New york
 - El corte New York, también conocido como New York Strip o bife de tira, es uno de los cortes de carne más populares y apreciados en el mundo de la gastronomía. Este corte, proveniente de la sección del lomo corto del vacuno, destaca por su textura tierna, sabor intenso y versatilidad en la cocina.

El corte New York se obtiene de la parte superior del **lomo corto**, específicamente de la sección del músculo largo dorsal ancho. Esta ubicación le brinda al corte una combinación perfecta de marmoleo y textura, lo que se traduce en una carne tierna y llena de sabor.

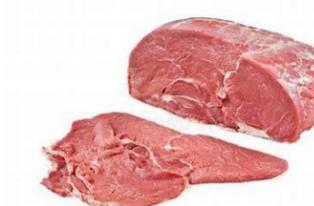
- Sirloin
 - El sirloin es un corte versátil y delicioso, ideal para diversas técnicas de cocción como la parrilla, el horno o el sartén. Es una excelente fuente de proteínas, vitaminas y minerales esenciales, y es bajo en grasas saturadas.

Se encuentra en la parte de la cadera y es un corte graso, rodeado de sebo, aunque posee mayor ternura en su zona central. Pese a que su uso está muy enfocado a los guisos, también es una opción excelente para hacer a la parrilla, cocinado entero, para carne picada e incluso escalopines.

- Arrachera
 - Conforma el diafragma de la vaca, un músculo que se contrae y tiene como función separar tórax del abdomen en los humanos es el músculo que nos produce hipo. Como es un tejido blando está lleno de ligamentos y nervios, por lo que cuando está cruda suele ser fibrosa y dura. Sin embargo tiene una buena cantidad de grasa, lo que la vuelve particularmente sabrosa y su precio es bajo en comparación con otros cortes que tienen un marmoleo similar.

- Rib eye
 - El Rib Eye es un corte de carne de res muy popular, conocido por su jugosidad y sabor.
 - Proviene de la parte superior de las costillas del bovino, específicamente del área del ojo del costillar, entre la sexta y la duodécima costilla. Este corte se caracteriza por su forma redondeada y su grasa que le aporta sabor y jugosidad.
 - Es originario de Norteamérica y se considera un corte de carne tierno y delicioso.

- T bone
 - Conforma el diafragma de la vaca, un músculo que se contrae y tiene como función separar tórax del abdomen en los humanos es el músculo que nos produce hipo. Como es un tejido blando está lleno de ligamentos y nervios, por lo que cuando está cruda suele ser fibrosa y dura. Sin embargo tiene una buena cantidad de grasa, lo que la vuelve particularmente sabrosa y su precio es bajo en comparación con otros cortes que tienen un marmoleo similar.



Bibliografía

- Vistos en la practica de producción de carnes. Marzo 7, 2025
- Cortes de carne New York: perfecto, clásico, exquisito y elegante. Mayo 25, 2024 por Grupo Estancia. <https://grupoestancia.mx/cortes-de-carne-new-york-perfecto-clasico-exquisito-y-elegante>
- <https://foodandwineespanol.com/actualidad/arracheral-diafragma-de-res-inventada-en-mexico/>
-