

Guía de Productos Vacunos Japoneses



Edición: Ministerio de Agricultura, Selvicultura y Pesca

1-2- 1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokio. CP 100-8950
(Suscripciones a las revistas electrónicas desde la página web)
TEL: 03-3502-8111 (Represente) Página web: <http://www.maff.go.jp/>

Comentarios sobre el presente panfleto: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca;
Secretaría de Producción; Dirección de Ganadería; División de Producción Avícola
TEL.03-3502-8473



Guía de Productos Vacunos Japoneses



La carne de vacuna japonesa es de muy alta calidad
por su sabor naturalmente realzado, por su ternura y por su jugosidad.



Message from MAFF

Saludo

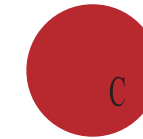
Estamos profundamente agradecidos por el apoyo incondicional a la producción vacuna nacional que nos brindan día a día.

El Wagyu es una particularidad especial dentro de las especies de las reses y se ha convertido en un patrimonio de nuestro país. La calidad de su carne y su único sabor ha merecido innumerables elogios por parte de todo el mundo. Esto produjo una moda exitosa de la gastronomía japonesa en el exterior y su exportación se ha acrecentado considerablemente

Se ha creado la presente guía con la finalidad de profundizar un poco más el conocimiento acerca del Wagyu de todos los habitantes del mundo. Nuestro único deseo es que en el exterior se goce aún más su exquisito sabor. Por ello, les presentamos aquí sus diferentes cortes y fileteados, y sus aplicaciones gastronómicas. Asimismo, las características de las partes y las particularidades propias para cada plato, sus variadas técnicas para cocerla, asarla y estofarla aún poco conocidas o desconocidas en el mundo.

Esperamos que el uso de esta guía les multiplique las oportunidades de saborear y gozar aún más el sabrosísimo Wagyu.

Secretario de Asuntos Agrarios,
Selvicultura y Pesca
Kunio Naito



Contenidos Productos de carne vacuna japonesa 2008

- **Presentación del "Wagyu"** 3
- **Sobre la Marca Distintiva "Wagyu" y su categorización** - 5
- **Gráfico de los cortes de la res** 6
 - Gráfico de cortes 7
 - Lista de recomendaciones sobre cada corte 8
 - Rollo de Espaldilla 9
 - Planchuela 11
 - Cuello 13
 - Diezmillo 14
 - Pecho 15
 - Chambanete 17
 - Filete Completo 18
 - Costillar 19
 - Strip-Loin 20
 - Costillas Cortas de 2 Huesos 21
 - Agujas Cortas 23
 - Contracara 25
 - Cara Superior 27
 - Aguayón 29
 - Bola 31
 - Puntos importantes para realizar el corte 33
- **Platos de comidas con el uso del "Wagyu"** 34
 - Comida estadounidense 35
 - Comida italiana 37
 - Comida china 39
 - Comida coreana 41
 - Comida japonesa 43
- **Explicaciones acerca de las medidas de prevención** 45