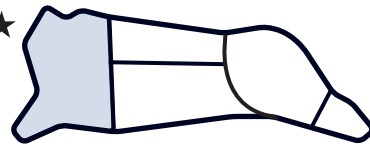


Rollo de Espaldilla*



Concepto de las diferentes partes la carne

El "Rollo de Espaldilla", se sitúa a partir de la sexta y séptima costilla de la espalda y se obtiene realizando un corte vertical, apartando las patas y el pecho. Consiste en el rollo de espaldilla y el cuello. El rollo de espaldilla es una parte en la que la mezcla de grasa se realiza con facilidad y su carne es blanda y con mucho sabor. Esto lo hace apto para los sukiyakis y para los asados.



Aplicaciones gastronómicas

Bistec	Barbacoa	estofado
sukiyaki	shabushabu	



CORTE PRIMARIO

■ Fotografía de la carne Después del corte

Porción de la parte del cuello

Ver cuello en la P.13

Corte de la parte del pecho, extracción de la carne que hay entre el hueso cuarto y quinto: las líneas divisorias de una parte y la otra se puede apreciar por aquellas por las líneas de grasas bien definidas y donde el rollo se empequeñece

Corte de la parte del pecho, extracción de la carne que hay entre el hueso sexto y séptimo: Corte del costillar, el centro del lomo destaca por su volumen y la proporción de carne roja y de grasa es ideal

Corte de la parte del cuello, extracción de la carne que hay entre el hueso tercero y cuarto - el denominado curso del marmoleo. Es una parte en donde las líneas de los nervios musculares aparecen paralelas

Corte del hueso séptimo del cuello y primero del Pecho: el curso del marmoleo comienza desde la parte donde se encuentra la línea divisoria

Corte de la parte del cuello, extracción de la carne que hay entre el hueso segundo y tercero: Límite del cuello y el rollo de espaldilla

CORTE PARA VENTA

■ Parte A
La carne de la parte del cuello es un tanto dura y contiene muchos nervios, su sabor es denso y no tiene mucha grasa. (En su mayor parte es roja)

Se filetea a máquina: la colocación se realiza con debida atención doblándolos a los efectos de evitar la desmoronación

Se agrupa doblándolo de arriba abajo

Para shabushabu

■ Parte B
Se dividen en partes denominadas Chuckeye log y Chuck flap

Se hacen las divisiones con un cuchillo separando los nervios de la vértebra y la parte principal del rollo de espaldilla

Se divide

Luego de la partición entre el Chuckeye log y el chuck flap

■ Chuckeye log

Se corta

Para bistec

Para asar

■ Chuck flap Después del corte

Se corta

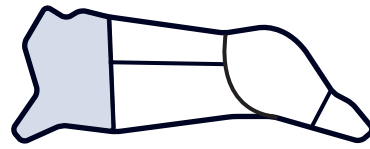
Para bistec

Para asar

■ Parte C

Tapa de aguayón
Se hace la división conforme a las capas

Para bistec



Concepto de las diferentes partes la carne

La "Planchuela" es la zona donde se concentra la masa muscular que más trabaja y por ello en ella hay gran cantidad de nervios y capas de nervios. Esto hace que una parte sea dura y la otra bien tierna. El aspecto general es de un color oscuro y una de las características es que resulta ser de un sabor fuerte. En caso de ser divididos en pedazos más pequeños, según el corte puede ser bien aprovechado en los sukuyakis, yakinikus, y bistec.



Aplicaciones gastronómicas

Bistec	Barbacoa	estofado
sukiyaki	shabushabu	

CORTE PRIMARIO

■ Brazo: Carne roja y un poco dura

■ Planchuela: Carne roja y blanda

■ Planchuela: Tiene un gran volumen de carne, la parte de la pierna un 1/2 la calidad de la carne es dura y una vez que vamos para arriba la calidad es cada vez más blanda

■ Parte superior de la paleta: Contiene líneas de grasa y la carne es blanda

■ Triceps limpios: Contiene líneas de grasa pero su carne tiende a ser dura

CORTE PARA VENTA 1

■ Sin realizar cortes primarios, se filetea toda la parte

■ Planchuela (Aspecto general) Después del Recortado

El fileteado se realiza por las patas traseras: al filetearse todo, se obtiene gran cantidad de carne fileteada

Parte de las patas traseras

Parte de las patas delanteras (brazos)

Sobrante del fileteado

Se divide siguiendo la línea de grasa

Para sukuyaki

Para sukuyaki

Para bistec

CORTE PARA VENTA 2

■ Después del corte primario, se toman las partes principales y se elabora el producto

Solamente en corte

■ Parte superior de la paleta Después del corte

Para bistec

Para asar

Después de eliminar los nervios centrales, se divide en dos

Para shabushabu

Para asar

Para bistec

■ Corte de la planchuela Después del corte

■ Otros ejemplos de productos

Para mini bistec

Para cocer a fuego lento

Para cocer a fuego lento

Planchuela

Patitas delanteras (brazos)

Triceps limpios