

Concepto de las diferentes partes la carne

El "cuello" es una parte muy trabajada por la res, la carne no es tan suave y en general es dura. La mayor parte de la carne es roja. Asimismo, al contener gran cantidad de nervios es ideal para los platos de carne cocida. Es una parte que se puede combinar con otras partes cortándola finamente ó picada.

Aplicaciones gastronómicas

Barbacoa

estofado

sukiyaki



Músculo longus



Cuello



División del longus: Como norma habrá que ejecutar el corte en la primera parte del pecho



Músculo longus



Para asar



Cuello



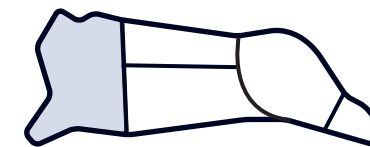
Bloc para estofado



Fileteado para estofado



Carne picada



Concepto de las diferentes partes la carne

El diezmillo es una parte muy escasa y preciada, y solamente se pueden extraer 2 kilos de diezmillo por cabeza. Es una parte de la planchuela. Es la parte que conecta las patas con la planchuela y la calidad de la carne es similar a la de la pierna. En la parte interna se encuentra la grasa insaturada y su sabor es exquisito y produce deleite al ser masticada.

Aplicaciones gastronómicas

Barbacoa

Bife asado
(Roast beef)



Diezmillo Después del cort



Se lo divide con un corte siguiendo los nervios centrales



Para Roast beef



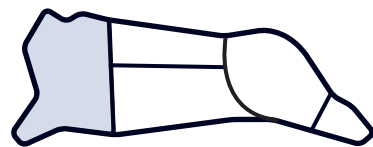
Se corta por la mitad de su longitud



La parte gruesa se corta por la mitad, y se sacan las partes innecesarias



Para asar



Concepto de las diferentes partes la carne

El "Pecho" se sitúa en el pecho y se compone de diferentes partes, una parte dura que se denomina "punta de pecho" y contiene mucha grasa. También forma parte de éste la parte inferior de la columna llamado pecho (A). Asimismo, el pecho (punta de pecho) que es muy tierna y su color predominante es el rojo. Las costillas cortas de la espaldilla (chuck rib) es la parte donde se encuentra la mezcla de grasa que le da un sabor y una apariencia muy sabrosa. Sin dudas, estamos ante la parte donde se junta la calidad que le diferencia del resto.



Aplicaciones gastronómicas

Barbacoa

estofado

sukiyaki

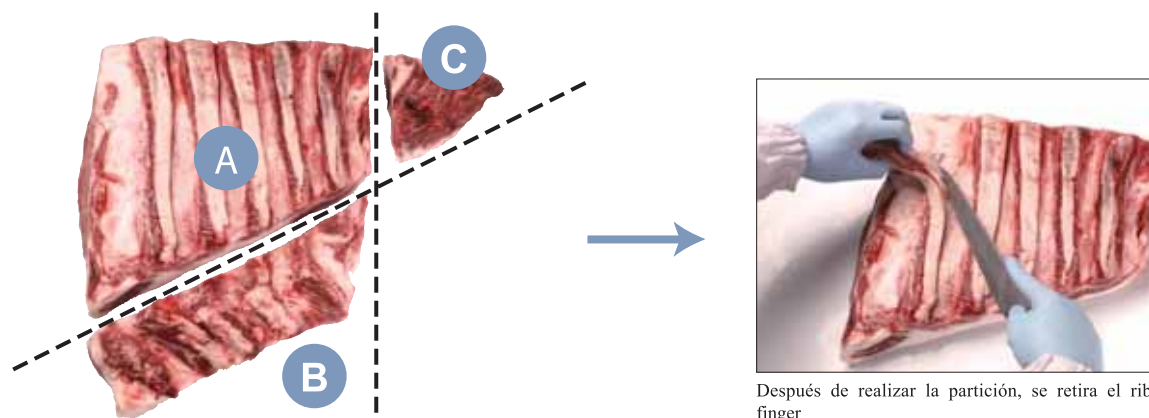
shabushabu



Las costillas cortas de la espaldilla

Pecho

CORTE PRIMARIO 1 (Las costillas cortas de la espaldilla)



Después de realizar la partición, se retira el rib finger

CORTE PARA VENTA 1 (Las costillas cortas de la espaldilla)

Parte A
Muestra de variados cortes para ser asado

Para asar

Uso de la parte "A"

Después del corte

Para asar

Uso para la parte "B"

Para bistec

Para asar

Uso de la parte "C"

Para asar

Uso del "Rib finger"

※Rollo de espaldilla vista posterior del corte, donde se puede apreciar el grosor, característica del "Wagyu"

CORTE PRIMARIO 2 (Pecho)

Se divide sorteando la parte grasienta

Cuerpo del pecho (entero)

Punta del pecho

CORTE PARA VENTA 2 (Pecho)

Cuerpo del pecho (entero)
División de la parte de la punta del pecho y A

Para asar

Punta del pecho Después del corte
※Es importante dejar un poco de grasa

Para shabushabu

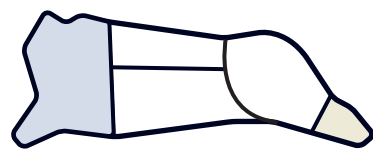
Para estofado

Punta del pecho Después del corte

Fileteado para estofado

※Corte en filetes
Es vistosa a simple vista (con muchas escarchas), sin embargo es muy dura

Bloc para estofado



Concepto de las diferentes partes la carne

Hay dos tipos de chambanete. El chambanete de la pata delantera y la trasera. El chambanete delantero está muy trabajada y por ello contiene gran cantidad de fibras y es roja. Se suele brindar esta carne generalmente como carne picada o fileteada. Del chambanete de la pata delantera se puede dividir en el chambanete propiamente dicho y **C**. Y de la misma manera el chambanete de la pata trasera también es una parte muy trabajada y por ello con gran contenido de fibras y de color rojo.



Chambanete de la pata delantera

Aplicaciones gastronómicas

Barbacoa

estofado



Chambanete de la pata trasera



Fotografía del chambanete de la pata delantera

Chambanete de la pata delantera Después del corte

Partición de desde el chambanete de la pata delantera a **C**

C Después del corte



Fotografía del chambanete de la pata trasera



Chambanete de la pata trasera Después del corte



Para asar

Ejemplos de productos de chambanete (delantera y trasera en común)



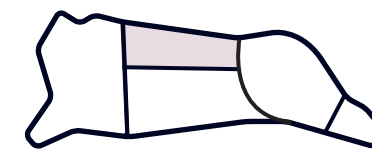
Para estofado



Ligamentos para estofar



Carne picada



Concepto de las diferentes partes la carne

El filete completo se encuentra en la parte interna del lomo y al ser un músculo no trabajado, su carne es especialmente blanda y además es escasa en grasas. Al poder extraerse solamente el 2% del total de la producción de res, es fuertemente demandada y es conocida por sus altos precios. Se debe tratar con cuidado ya que es una parte que es fácil de descomponerse.

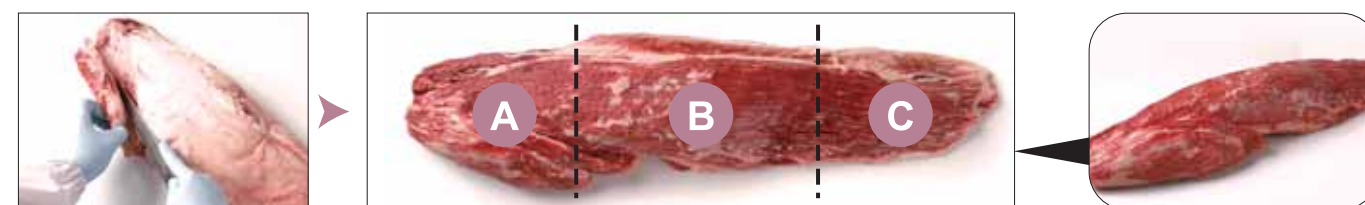


Aplicaciones gastronómicas

Bistec

Barbacoa

Bife asado (Roast beef)



Preparación: se retira en caso de que esté ligado a la falda de tapa del aguayón del lado de la parte de las agujas cortas

Después del corte

※Cara lateral Se observa el grosor que es la característica del Wagyu



A. D



Para bistec



Para bistec cúbico



B. Filete o Solomillo



Para bistec 01



Para bistec 02

Se retira la parte dura del "bistec 01" y queda la parte más tierna, y por ello su precio se eleva considerablemente.



C. Fileminyón



Para bistec