

### Concepto de las diferentes partes la carne

El costillar es aquella parte que se encuentra a continuación del lomo y va hasta el otro lomo delantero. Las costillas están situadas en el lado de la espalda. Se caracteriza por su carne es gruesa, suave y tierna. Asimismo, la combinación de grasa le da un sabor muy exquisito.



### Aplicaciones gastronómicas

- Bistec
- Barbacoa
- sukiyaki
- shabushabu



Carne de paleta



Costillar (entero)

### CORTE PRIMARIO



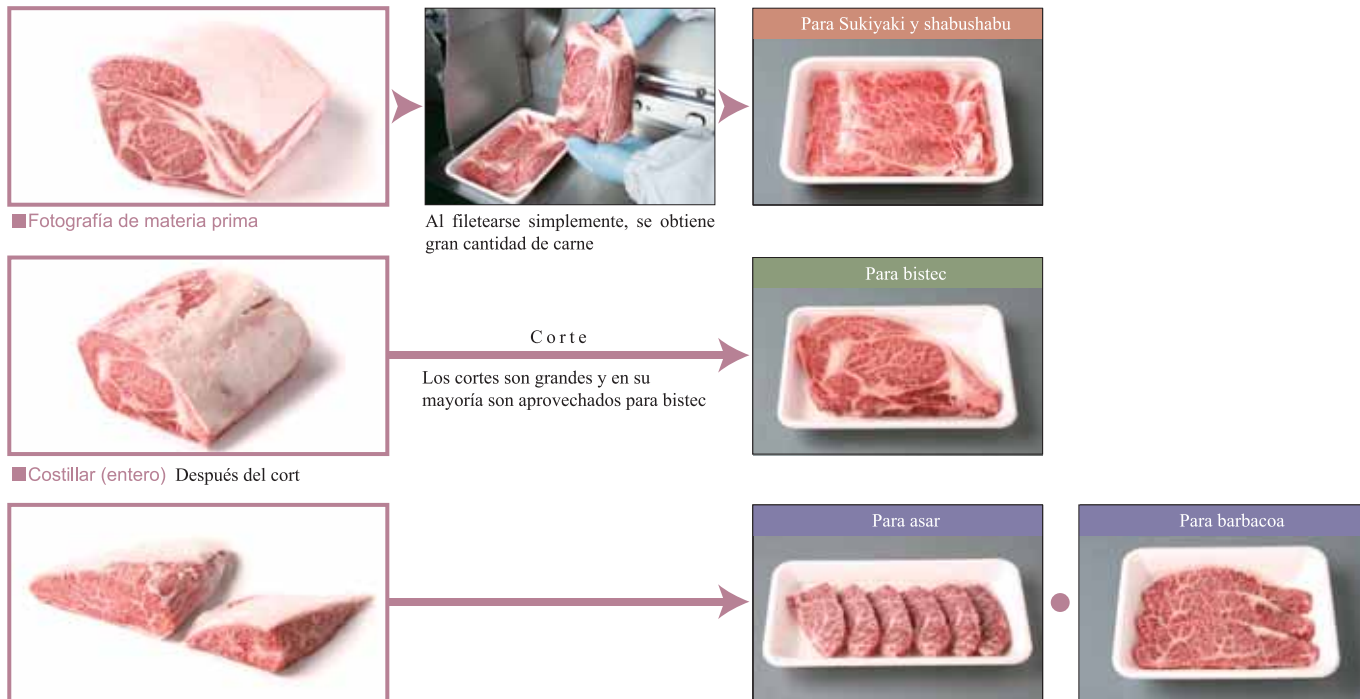
Fotografía de la materia prima

Mini partición (retiro de la tapa)

Carne de paleta

Costillar (entero)

### CORTE PARA VENTA



Fotografía de materia prima

Al filetearse simplemente, se obtiene gran cantidad de carne

Para Sukiyaki y shabushabu

Para bistec

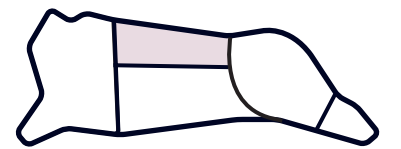
Corte  
Los cortes son grandes y en su mayoría son aprovechados para bistec

Costillar (entero) Después del cort

Para asar

Para barbacoa

Carne de paleta Partición después del corte



### Concepto de las diferentes partes la carne

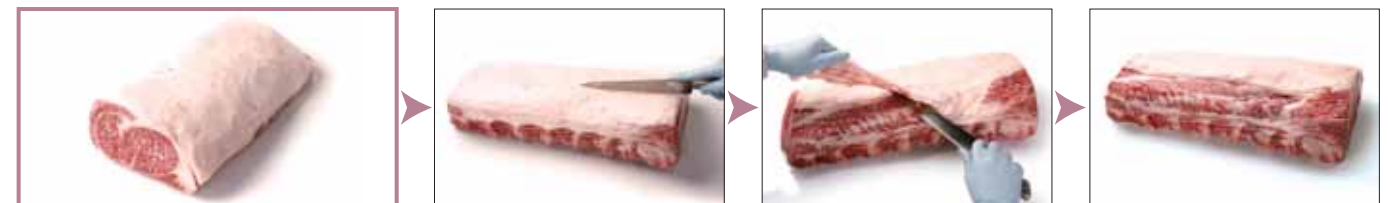
Es la parte contigua trasera del costillar, y su carne es suave y tierna. Juntamente con el filete completo, es la parte más cara de las carnes de res. Su buen formato puede cortarse desde su forma natural y es utilizado frecuentemente para bistec.



### Aplicaciones gastronómicas

- Bistec
- Barbacoa
- sukiyaki
- shabushabu
- Bife asado (Roast beef)

### CORTE PRIMARIO



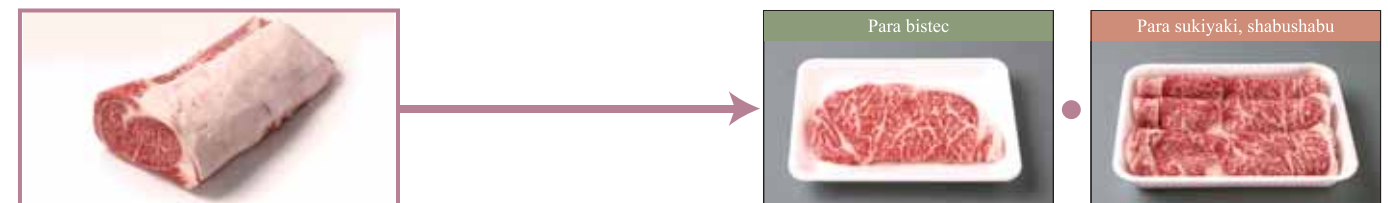
Fotografía de la materia prim

El corte se realiza cortando unos 5 cm de ancho en la parte de la grasa

Una vez retirada la grasa superior, se retira los ligamentos

Una vez retirado todos los ligamentos

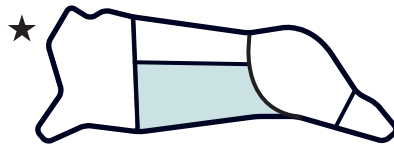
### CORTE PARA VENTA



Fotografía de la materia prim Después del cort

Para bistec

Para sukiyaki, shabushabu



### Concepto de las diferentes partes la carne

Las costillas cortas de 2 huesos es la parte superior en donde se encuentra las agujas cortas de la res si dividimos estas en dos partes. Las agujas cortas es una parte muy utilizada y trabajada, y es por ello que las costillas cortas de 2 huesos contienen gran cantidad de fibras y membranas. Sin embargo, el rojo de la carne y la grasa al estar moderadamente combinada hace que su sabor sea un tanto densa, pero muy deliciosa. Asimismo, en las costillas cortas de 2 huesos se encuentra lo que se denomina "falda de tapa de aguayón" que es muy roja y se encuentra bien combinada con la grasa.



### Aplicaciones gastronómicas

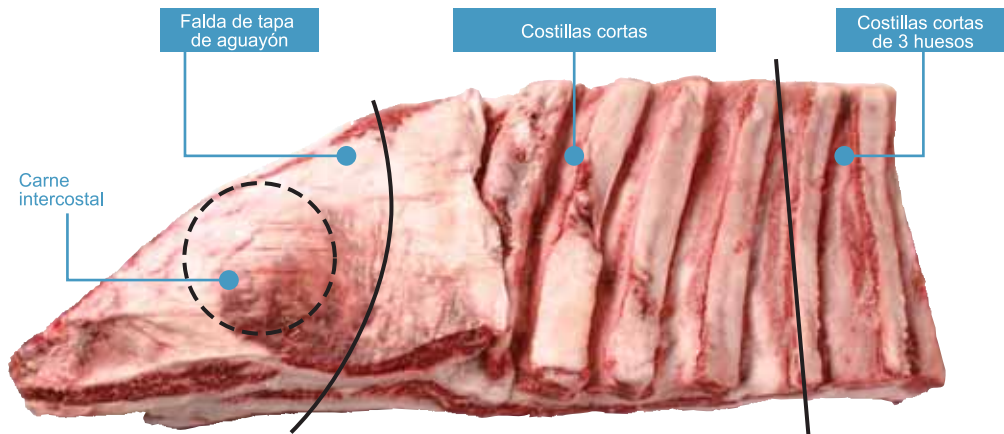
Bistec

Barbacoa

estofado

sukiyaki

### CORTE PRIMARIO



Particiones del "Carne intercostal"

Particiones de la "falda de tapa de aguayón"

Falda de tapa de aguayón Después del cort

※Vista desde la espalda La característica del "Wagyu" es que su carne es bien gruesa

Particiones de las Costillas cortas de 3 huesos

Costillas cortas de 3 huesos Después del cort

Costillas cortas Después del cort

### CORTE PARA VENTA

Costillas cortas de 3 huesos Después del cort

Se retira el rib finger

La partición se realiza siguiendo la línea la grasa

Parte central

Rib finger

Parte inferior

Falda de tapa de aguayón Después del cort

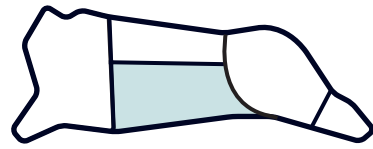
Parte central donde se encuentra la zona más gruesa

Rib finger

Costillas cortas Después del cort

Fileteado para estofado

Rib finger



### Concepto de las diferentes partes la carne

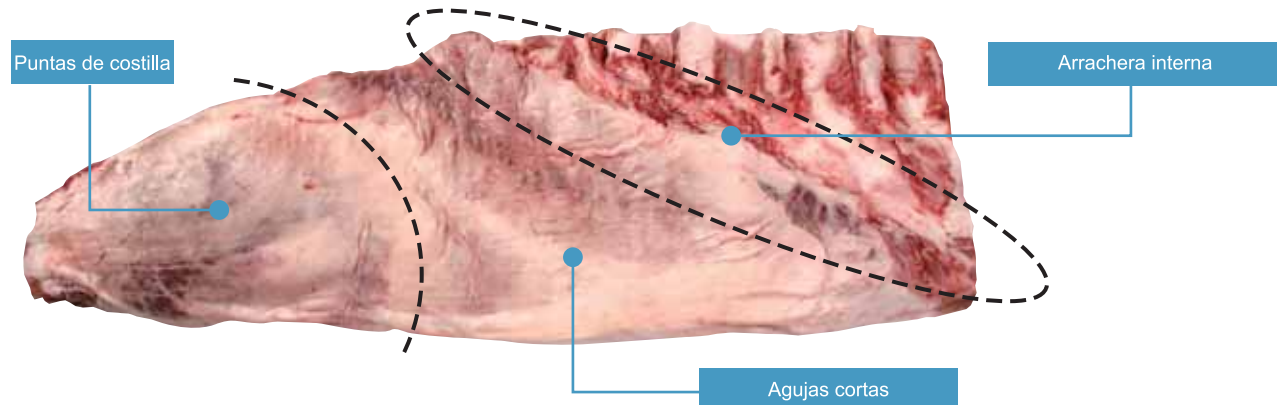
Las "aguja cortas" es la parte inferior que se encuentra en el abdomen de la res si dividimos esta en dos partes. Así como las costillas cortas de 2 huesos, es peculiar su riquísimo sabor. En las agujas cortas se encuentra el llamado "puntas de costilla" que contiene una combinación moderada de parte roja de la carne con la grasa.



### Aplicaciones gastronómicas

Bistec	Barbacoa	estofado
sukiyaki	shabushabu	

### CORTE PRIMARIO



Partición de la "Arrachera interna"



Arrachera interna Después del cort

※Si retiramos la piel superficial, ésta cambia de color fácilmente por lo que se recomienda no retirarla si no se va a utilizar inmediatamente.



Partición de las puntas de costilla

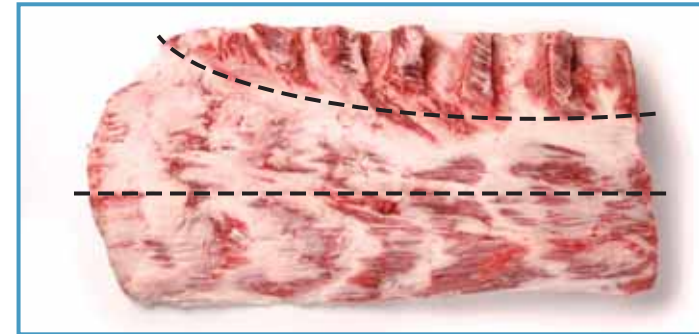


Puntas de costilla Después del cort



Agujas cortas Después del cort

### CORTE PARA VENTA



■ Aguja cortas Después del cort Se realizan los cortes siguiendo las fibras



Para asar



Bloc para estofado

### Fileteado simple

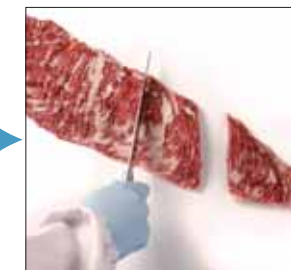
Con el fileteado simple, se puede obtener gran cantidad de carne



Para sukiyaki



■ Arrachera intern Después del cort



Se realizan los cortes siguiendo las fibras



Para asar



Rodajas para brochetas



Para asar con brochetas



■ Puntas de costilla Después del cort



Se realizan los cortes siguiendo las fibras



Para asar



Bistec cúbico