

Concepto de las diferentes partes la carne

La contracara corresponde a la parte del muslo del animal y es una parte muy trabajada. Contiene gran cantidad de carne roja. Su característica es que se trata de una carne lisa y dura. Además su color es más tenue que las demás partes y cuenta con el "cuete" de mucha elasticidad. En el centro se encuentra el denominado "carne de centro del talón" donde se realiza la partición y se obtiene los cortes llamados "carne del talón o copete" y asimismo el "cara exterior" (contracara) es ideal para estofados. Estas son las tres variedades que se obtienen de esta zona.

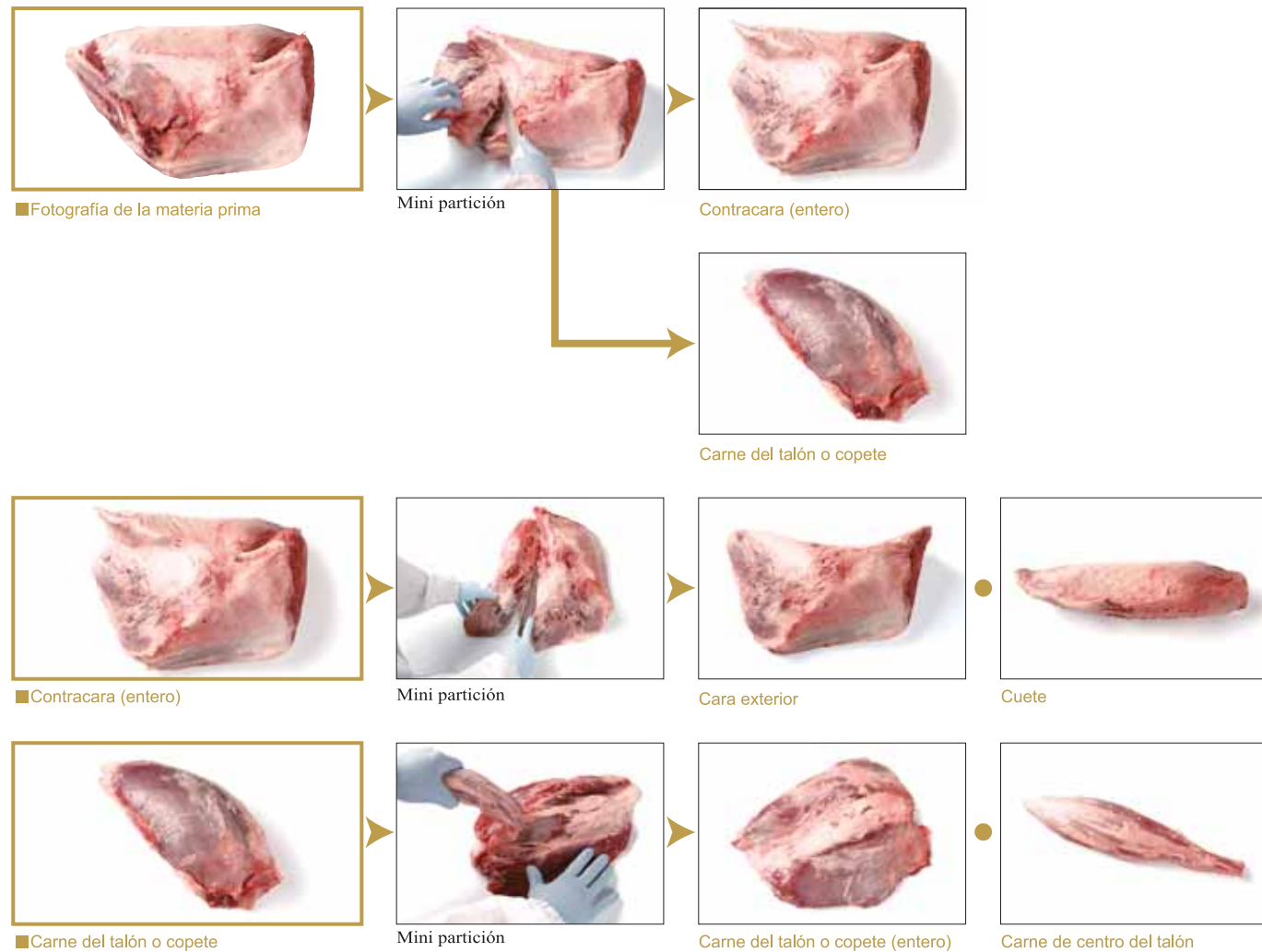


Aplicaciones gastronómicas

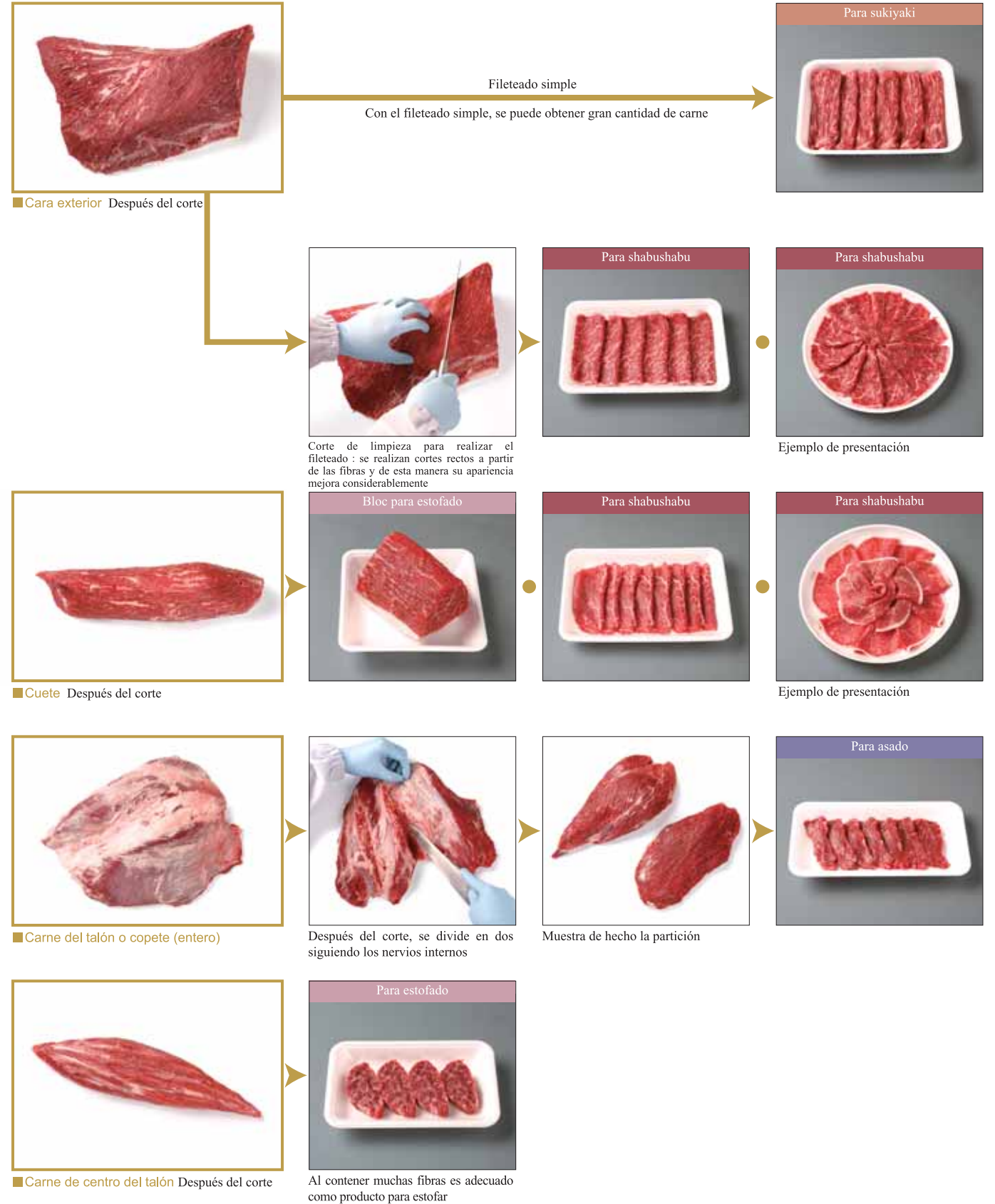
Barbacoa	estofado	sukiyaki
shabushabu	Bife asado (Roast beef)	

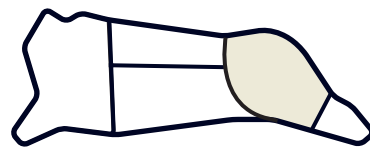


CORTE PRIMARIO



CORTE PARA VENTA





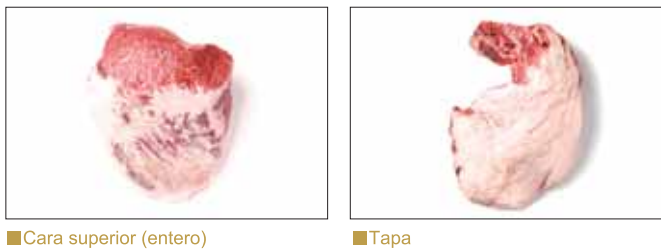
Concepto de las diferentes partes la carne

La cara superior es por lo general un bloque grande que contiene gran cantidad de carne roja. Si bien en la parte externa se observan capas de grasa, en su interior no hay nada de grasa. De la cara superior se extraen dos tipos de carne. De la parte externa, la "contracara", y del interior la "bola". La contracara tiene combinaciones de mezclas de grasas y su textura y su carne es dura. En cambio, la característica de la bola es que su carne es muy tierna.



Aplicaciones gastronómicas

Bistec	Barbacoa	estofado
shabushabu	Bife asado (Roast beef)	



CORTE PRIMARIO



Cara superior (Oomomo) Cara del corte: la vista es espléndida (escarchado), pero es un poco dura

Cara superior (Komomo) Cara del corte: el color es de un rojo suave, pero es muy tierna

La partición se realiza siguiendo la capa de fibra restituyendo la zona

CORTE PARA VENTA

Cara superior (entero) → Fileteado simple → Para shabushabu

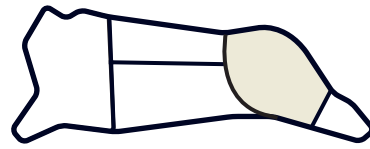
Cara superior (Oomomo) → Para bistec

Cara superior (Oomomo) → Corte de limpieza para realizar el fileteado → Para asar → Para Roast beef

Cara superior (Komomo) → Para bistec → Para Roast beef

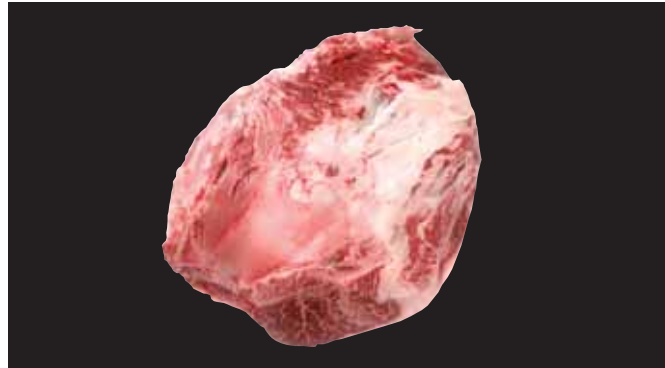
Tapa → Para estofado

Tapa → Corte → En forma redondeada → Para Roast beef



Concepto de las diferentes partes la carne

El aguayón se puede dividir en aguayón y tapa del aguayón. El aguayón está ubicado contiguamente al strip-loin. La tapa del aguayón está ubicada contiguamente a la contracara. La característica del aguayón es que tiene un buen color en su totalidad y al estar bien definido, es bien tierno por sus cantidades de grasas moderadas. La carne de la tapa del aguayón es un tanto oscura y es muy sabrosa. Al momento de procesarlo, el punto está en prestar atención a las direcciones de las fibras.

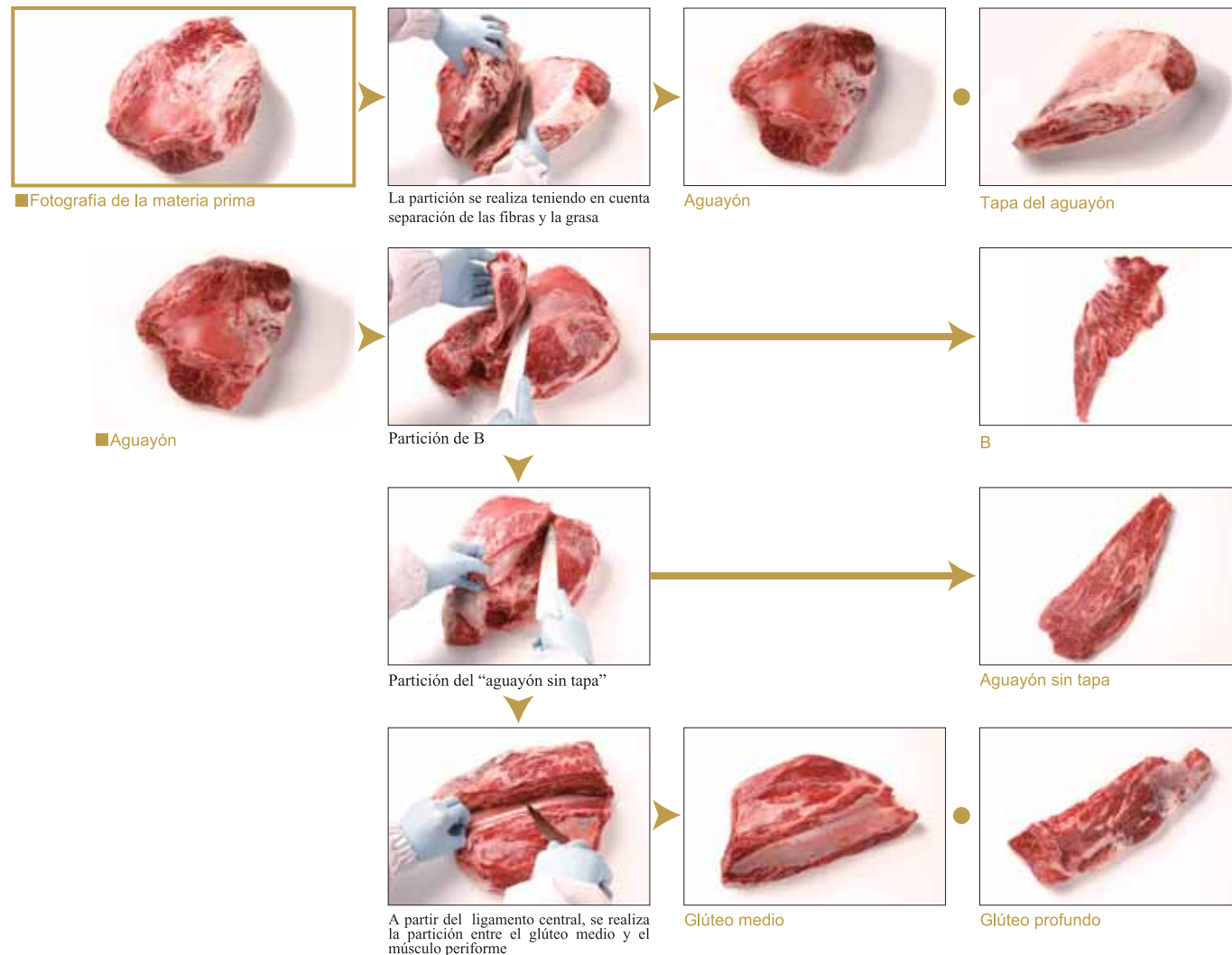


Aplicaciones gastronómicas

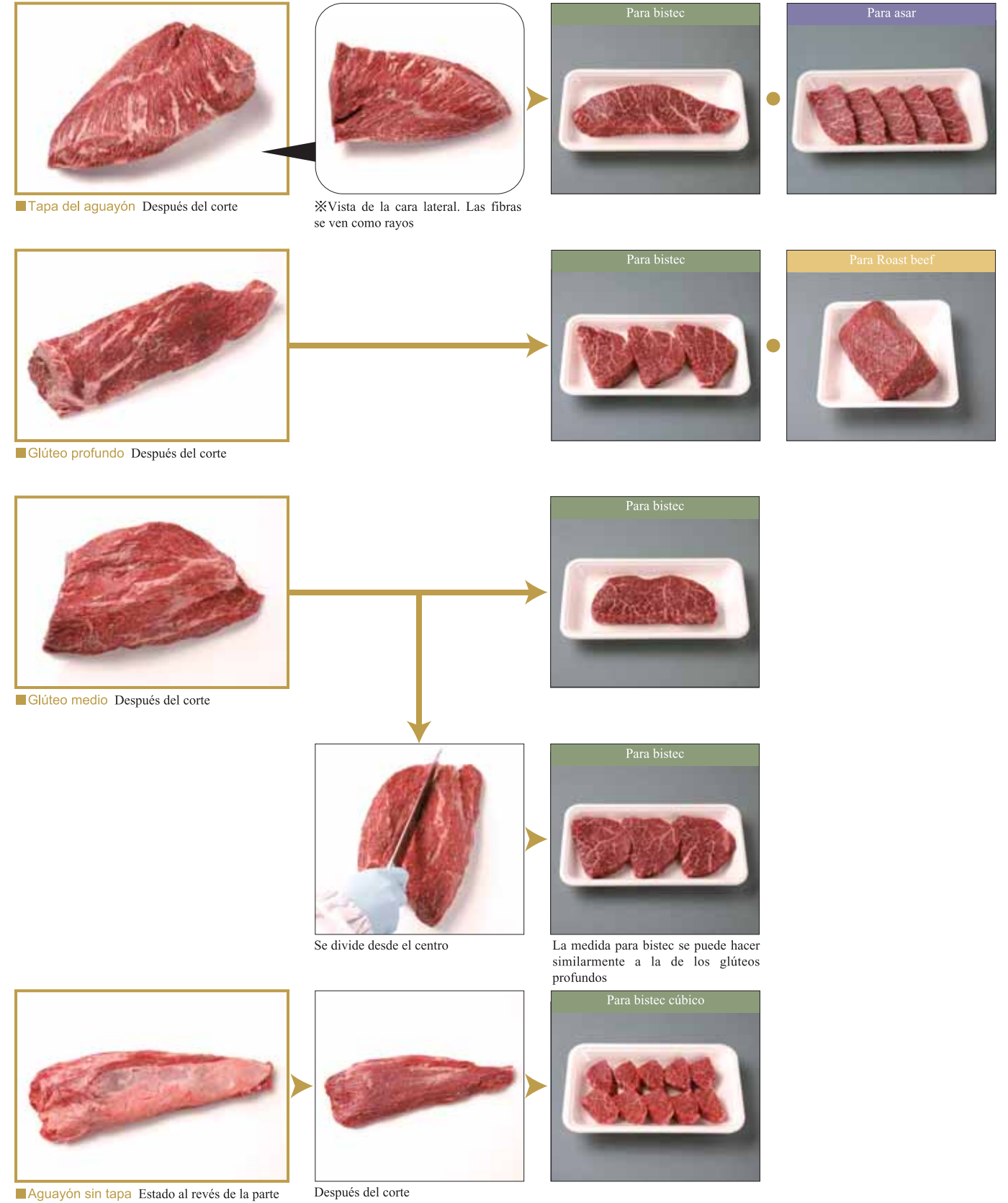
Bistec	Barbacoa	sukiyaki
shabushabu	Bife asado (Roast beef)	

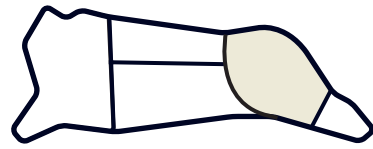


CORTE PRIMARIO



CORTE PARA VENTA





Concepto de las diferentes partes la carne

La bola es una concentración de carne que en su mayoría consiste en carne roja. Su color es un tanto oscuro y es muy tierna ("marukawa"). En el centro se encuentran los ligamentos, pero son muy suaves, tiernos y deliciosos ("shinshin"). El "kamenoko" es oscuro y relativamente duro. Y por último la punta del triángulo que en comparación, si bien hay mezclas combinadas de grasa, no es tan blanda como parece. A continuación se muestran las 4 partes.

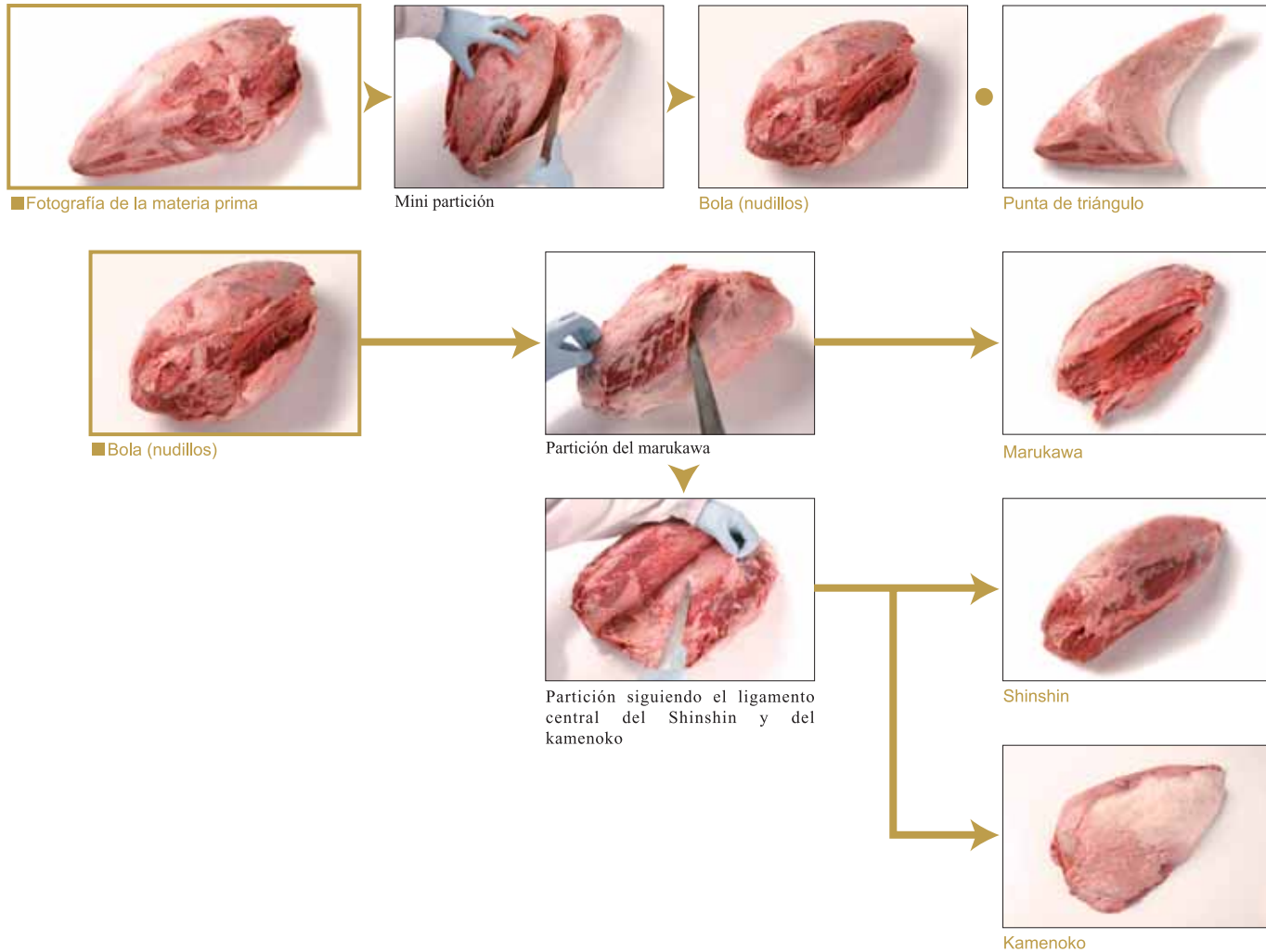


Aplicaciones gastronómicas

Bistec	Barbacoa	sukiyaki
shabushabu	Bife asado (Roast beef)	



CORTE PRIMARIO



CORTE PARA VENTA

El diagrama muestra el corte de la carne de bola para diferentes aplicaciones gastronómicas:

- Bola (nudillos) Después del cort**: Se filetea tal cual por lo que se puede cortar un gran volumen. **Para sukiyaki**.
- Punta de triángulo Después del cort**: Se puede observar que las fibras se dispersan como rayos. **Para asar**: Desde la vista lateral se observa que en caso del wagyu, es muy ancha.
- Marukawa Después del cort**: Se realiza la partición desde los ligamentos centrales dividiéndose en tres partes. **Para bistec cúbico**.
- Shinshin Después del cort**: Desde el lado opuesto se observa firmemente el marmoleado. **Para bistec**.
- Kamenoko Después del cort**: **Para shabushabu**.