

Métodos de corte para el aprovechamiento máximo del Wagyu

A parte de los cortes tradicionales, existen cortes para aprovechar al máximo las delicadas y tiernas del Wagyu. Para ello, se utilizan máquinas especiales. Aquí presentamos el corte y los puntos a tener en cuenta para un efectivo aprovechamiento de esta carne.

Cortes finos y cortes compilados

Los cortes finos son aquellos obtenidos mediante el fileteado fino de la mayoría de la carne de una parte. Asimismo los cortes compilados surgen de las particiones efectuadas de compilaciones de partes pequeñas y diferentes. Esta clasificación se hace según su uso. Los cortes finos son utilizados para los shabushabu y los yakiniku, y los cortes de carne compilada para ser cocida o para estofados. Con ello se tiende a obtener un mayor aprovechamiento de las carnes. En las carnes con corte compilado, en poco tiempo de ser cocina expide todo su sabor y es muy utilizado en los estofados.

Punto a tener en cuenta en la presentación de la carne de corte fino

■ Punto



Doblez de izquierda a derecha



Presentación enrollado de arriba abajo

■ Ejemplo de presentación



Para sukiyaki y shabushabu



Para sukiyaki y shabushabu

Puntos a tener en cuenta del corte compilado

■ Preparación del cortador (buen ejemplo)



Se apilan trozos de carne de diferentes partes, partes rojas y partes grasientas. De esta manera cuando se realizan los cortes se obtiene un producto uniforme



Vista desde arriba: La colocación se realiza conforme a la vistosidad. La parte superior en especial se la debe colocar al frente ya que la misma será la imagen del producto

■ Preparación del cortador (mal ejemplo)



Al compilar las carnes con grasas por una parte y las que no contienen por otra, el producto sale concentrado por carne de un lado y por el otro grasoso y de esta manera la comercialización del producto pierde la uniformidad requerida



No es conveniente colocar demasiados trozos de carnes a la vez. Asimismo en la fotografía, las fibras de los trozos de la carne se encuentran colocados paralelamente a la hoja. De esta manera al desgustarlo, su sabor no es de lo mejor (es duro)

■ Ejemplo de presentación



Para estofado

■ Cortadora que incrementa las posibilidades de comercialización. (Un ejemplo)



American
Italian
Korean
Chinese
Japanese

Ejemplo de la evolución de las diferentes gastronomías en cada país

■ Comida estadounidense ■ Comida italiana
■ Comida coreana ■ Comida china ■ Comida japonesa

Les brindamos algunos usos del "Wagyu" para los platos representantes de cada país. Se hace hincapié en las partes consideradas poco provechosas y la introducción de gran variedad de esta carne. Ofreciendo esto, nuestra intención es crear una posibilidad para ampliar la cultura culinaria, e ingresar a una nueva era marcada por este sabor.

Comida estadounidense

La comida hogareña estadounidense expandida en todo el mundo. De un sabor jugoso, la barbacoa y el estofado que le brinda el “Wagyu” le ofrece una ternura sin precedentes que le emocionará.

■ Conversión de cantidades 1cm=0.39inch / 100g=3.5oz / 1kg=35oz / 1 cucharita=0.1pt / 1 cucharada=0.3pt / 100°C=212F

★=es la parte que deseamos recomendarles

Hamburguesa



Lista de las partes recomendadas

3 Cuello 6 6 Chabanete

Ingredientes

Carne vacuna picada	500g	Cebolla violeta	1
Huevo	L 1	Kétchup	a gusto
Pan rallado	de 2 a 4 cucharadas	Lechuga	4 hojas
Leche	2 cucharadas	Tomate	4 rodajas
Sal, pimienta	en poca cantidad	Pan	4 bollos
Cebolla	1/2	Mantequilla	a gusto
Ajo en polvo	1 cucharada	Aceite	a gusto

Método de Preparación

- 1 Pique la cebolla y rebane el tomate y la cebolla violeta en rodajas de 1 cm.
- 2 Ablande el pan rallado vertiéndolo en la leche.
- 3 Eche aceite en la sartén y cocine la cebolla a fuego moderado. Luego déjelo enfriar.
- 4 Coloque la carne picada, la cebolla enunciada en el punto 3, el ajo en polvo, y el pan rallado del punto 2, el huevo, la sal, la pimienta en un bol y mezcle todos estos ingredientes.
- 5 Untese aceite en las manos y forme con la carne una

hamburguesa que sea bastante grande. Déle golpes suaves para darle forma y así sacar el aire del interior.

- 6 Coloque aceite en la sartén y cocine las dos caras de la hamburguesa a fuego moderado. También cocine las dos caras de las cebollas violetas.
- 7 Unte la mantequilla en el pan, échele mostaza a gusto y colóquelo la lechuga. Luego coloque la hamburguesa. Asimismo, el tomate, la cebolla violeta y el kétchup.
- 8 Al final coloque el pan de la parte superior.

Barbacoa



Lista de las partes recomendadas

1 Rollo de Espaldilla ★ 10 Costillas cortas de 2 huesos ★ 11 Agujas cortas ★

Ingredientes

Carne vacuna	400 g	Kétchup	150cc
Calabacín	1	Cebolla	tamaño medio 1
Cebolla violeta	1	Azúcar moreno	25cc
Champiñones	4	Vinagre de manzana	2 cucharitas
Pimiento rojo	1 / 3	Aceite	1 cucharada
Limón (ó lima)	a gusto	Whisky	1 cucharada
		Ajo	1 diente
		Mostaza	menos de 1/2 cucharit

Método de Preparación

- 1 Cortar la carne en trozos de 5 cm.
- 2 Cortar el calabacín en pequeños trozos de 1 cm y la cebolla violeta en trozos de 1 cm. Retirar toda la tierra de los champiñones. Sacar las semillas del pimiento rojo y cortarlo en la misma medida que las cebollas violetas. Dejar picados la cebolla y los ajos del grupo de los ingredientes A.
- 3 Crear una salsa con los ingredientes A. Colocar aceite en

una olla, y a fuego lento cocinar el ajo y la cebolla. Cuando la cebolla cambie su color colocar todos los demás ingredientes y cocerlos unos 10 minutos.

- 4 Mezclar la carne en la salsa y enfriar el conjunto en el refrigerador durante 30 minutos.
- 5 Colocar la carne y las verduras en los pinchos untándolos con la salsa, y cocinar.
- 6 Agregar el limón (ó la lima).

Pot roast



Lista de las partes recomendadas

1 Rollo de Espaldilla ★ 14 Aguayón

Ingredientes

Un pedazo de carne vacuna	1 kg	Ajo	1 diente
Papa (patatas)	4	Sopa de pollo	400cc
Zanahoria (mini)	80 g	Sal	1 cucharada
Apio	5	Pimienta	1 cucharada
Cebolla	1	Aceite	3 cucharadas

Método de Preparación

- 1 Corte la carne por la mitad y condimentarla con sal y pimienta.
- 2 Corte la papa (patata) en 8 partes con su cáscara y el apio en trozos de 2 cm. Pele la cebolla y córtelas en pedazos similares a las papas (patatas). Deje picado el ajo.
- 3 Coloque aceite a una olla a presión y caliéntelo a fuego moderado. Cocine la superficie de la carne a fuego fuerte y cuando esté listo colóquelo las verduras.

- 4 Cuando observe que el fuego ha pasado por bien por las verduras, vierta la sopa. Agréguele 200 cc de agua y cocínelo a fuego fuerte hasta que hierva. Quite la espuma, ponga la tapa y cuézala durante 50 minutos a fuego lento.
- 5 Condimente a gusto sal y pimienta y retire la carne. Córtela en trozos de 2 cm. Coloque la carne en el recipiente junto con la verdura.

※ Si desea puede echarle salsa gravy.

Chili con carne



Lista de las partes recomendadas

1 Rollo de espaldilla ★ 10 Costillas cortas de 2 huesos ★ 11 Agujas cortas ★

Ingredientes

Carne picada	200g	Ajo	2 dientes
Chorizo	200g	Alubias rojas	1 lata (400g)
Aceite de oliva	2 cucharadas	Conserva de tomate	2 latas (800g)
Cebolla	1 grande	Chili	50 cc
Laurel	3 hojas	Comino	2 cucharita
A Canela	1	Sal, pimient	un poco
Jalapeño	2	Queso rallado	a gusto
Pimiento rojo y amarillo	2 de cada uno		

Método de Preparación

- 1 Pique la cebolla y prepare el jalapeño retirándole las semillas. Asimismo, pique los ajos.
- 2 Envuelva los ingredientes de 1) en una gasa y átelo con un hilo.
- 3 Coloque aceite de oliva en una olla introduzca la carne picada. Una vez que se encuentre bien cocida, coloque el ajo, la cebolla. Cocínelo hasta que la cebolla cambie su

color. Añádale el chili, el comino y también las alubias rojas.

- 4 Coloque los demás ingredientes salvo el queso rallado y déjelo cocinar a fuego lento durante 2 horas. De vez en cuando retire la espumas.
- 5 Sírvalo en una fuente y coloque el queso. Puede degustarlo con galletitas o con pan.