

Guía de Productos Vacunos Japoneses



Edición: Ministerio de Agricultura, Selvicultura y Pesca

1-2- 1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokio. CP 100-8950
(Suscripciones a las revistas electrónicas desde la página web)
TEL: 03-3502-8111 (Represente) Página web: <http://www.maff.go.jp/>

Comentarios sobre el presente panfleto: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca;
Secretaría de Producción; Dirección de Ganadería; División de Producción Avícola
TEL.03-3502-8473



Guía de Productos Vacunos Japoneses



La carne de vacuna japonesa es de muy alta calidad
por su sabor naturalmente realzado, por su ternura y por su jugosidad.



Message from MAFF

Saludo

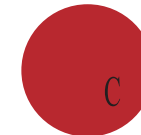
Estamos profundamente agradecidos por el apoyo incondicional a la producción vacuna nacional que nos brindan día a día.

El Wagyu es una particularidad especial dentro de las especies de las reses y se ha convertido en un patrimonio de nuestro país. La calidad de su carne y su único sabor ha merecido innumerables elogios por parte de todo el mundo. Esto produjo una moda exitosa de la gastronomía japonesa en el exterior y su exportación se ha acrecentado considerablemente

Se ha creado la presente guía con la finalidad de profundizar un poco más el conocimiento acerca del Wagyu de todos los habitantes del mundo. Nuestro único deseo es que en el exterior se goce aún más su exquisito sabor. Por ello, les presentamos aquí sus diferentes cortes y fileteados, y sus aplicaciones gastronómicas. Asimismo, las características de las partes y las particularidades propias para cada plato, sus variadas técnicas para cocerla, asarla y estofarla aún poco conocidas o desconocidas en el mundo.

Esperamos que el uso de esta guía les multiplique las oportunidades de saborear y gozar aún más el sabrosísimo Wagyu.

Secretario de Asuntos Agrarios,
Selvicultura y Pesca
Kunio Naito



Contenidos Productos de carne vacuna japonesa 2008

- **Presentación del "Wagyu"** 3
- **Sobre la Marca Distintiva "Wagyu" y su categorización** - 5
- **Gráfico de los cortes de la res** 6
 - Gráfico de cortes 7
 - Lista de recomendaciones sobre cada corte 8
 - Rollo de Espaldilla 9
 - Planchuela 11
 - Cuello 13
 - Diezmillo 14
 - Pecho 15
 - Chambanete 17
 - Filete Completo 18
 - Costillar 19
 - Strip-Loin 20
 - Costillas Cortas de 2 Huesos 21
 - Agujas Cortas 23
 - Contracara 25
 - Cara Superior 27
 - Aguayón 29
 - Bola 31
 - Puntos importantes para realizar el corte 33
- **Platos de comidas con el uso del "Wagyu"** 34
 - Comida estadounidense 35
 - Comida italiana 37
 - Comida china 39
 - Comida coreana 41
 - Comida japonesa 43
- **Explicaciones acerca de las medidas de prevención** 45



匠

El “Wagyu” que dio brillo a la cultura culinaria japonesa

El shabu-shabu, el sukiyaki y el bife a la plancha son algunos de los diversos platos existentes en Japón. En éstas, se pueden disfrutar la ternura y el aroma del “Wagyu”. Una manera simple, pero de gran deleite para saborear la carne al máximo, es el “Wagyu” cocido a la plancha. Asimismo, los cortes finos en el shabu-shabu o en el sukiyaki hacen que se logre degustar la exquisita riqueza y su mantecosa ternura. La característica particular de nuestra cultura culinaria que se deleita con el sabor original de sus alimentos, hizo posible la creación de esta magnífica carne. Este sabor incomparable e imposible de ser encontrado en otras partes, actualmente goza de un prestigio de una alta calidad y centra la atención del mundo entero.



“Wagyu”, sabor que sorprende al mundo, ya está en tu país.

Japón, conocido como país donde se degustan los alimentos desde su sabor natural, busca permanentemente el sabor de una tierna carne vacuna y delicada. Nuestra industria ganadera se ha desarrollado con la finalidad de satisfacer siempre esta necesidad. El mundo se sorprende por la ternura y el colorido rojizo que se puede apreciar en el momento de comer nuestro “Wagyu” criado en Japón. Este sabor es inolvidable al paladar de quien lo ha probado y es una nueva carne que supera el sabor de cualquier otra carne hasta el momento. La alta escasez del “Wagyu” en el mundo revalorizará y abrirá la posibilidad de elevar la calidad de la gastronomía de su país y no dudamos que esto producirá grandes cambios.



想

**El esmero en el cuidado
de cada una de las unidades
conlleva a un “Wagyu” ideal**



entro de la rica naturaleza de Japón, el “Wagyu” es alimentado y criado uno por uno de manera individual por especialistas. A cada unidad se le dedica muchísimo tiempo y se le trata con esmero. Con la finalidad de buscar una crianza de ganados saludables y realmente sabrosos, se le proporcionan alimentos a base de arroz, paja, trigo y salvado de trigo. Asimismo, para evitar el estrés de éstos se los mantiene en establecimientos de alta calidad y de excelente higiene. Y se suma a todo ello el buen ambiente reinante, la dedicación y el amor del personal a cargo de los establecimientos. La destacada tecnología ganadera y el orgullo de los maestros en lograr alcanzar el objetivo de encontrar el sabor del “Wagyu” ideal, hace posible la creación de este producto de alta calidad inexistente en otros países.

柔

La mantecosidad en tu boca

Se puede mencionar como característica principal del “Wagyu”, el llamado shimofuri (efecto escarcha) que produce la grasa infiltrada en el interior de la masa muscular de la res. Esta marmoración intramuscular, convierte al denominado sashi (Marmoleo) en un bocado exquisito que al ser introducido en la boca permite saborear la carne de manera suave, tierna y mantecosa. Asimismo, el “Wagyu” se caracteriza por el “wagyuko” que es un profundo aroma dulce que al ser abrasado uno puede llegar a gozar de un olor similar al de los cocos y al de las frutas. Este aroma hace posible que el “Wagyu” sea una carne muy exquisita. El rico sabor del “Wagyu” satisface no sólo el paladar, sino los cinco sentidos. Sin dudas, cambiará profundamente los platos existentes en su país.





“Wagyu”, la marca que se ha hecho famosa a nivel mundial

En los productos genuinos “Wagyu” de reses nacidas en Japón, aparece la “Marca Distintiva Wagyu”.

“Wagyu” la marca que se hace famosa en el mundo. Cuando vaya a adquirir carne Wagyu, carne de gran calidad, delicadeza al paladar y genuina, observe la marca distintiva “Wagyu”. Esta marca sólo es atribuida a aquella carne de res que haya nacido en Japón y que genuinamente representa a la carne Wagyu. Deguste esta delicadeza de carne.

¿Cómo es la res del “Wagyu”?

Solamente se certifica con la marca “Wagyu” aquellas carnes que cumplen los siguientes requisitos:

■Especies

- ①Raza bovina japonesa color negro
- ②Raza bovina japonesa color marrón
- ③Raza Shorthorn japonés
- ④Raza Japanese Polled
- ⑤La reses cruzadas de las 4 especies arriba mencionadas
- ⑥La reses del punto⑤cruzadas con una de las razas descritas en los puntos del ①al ⑤, y derivados de métodos de mejoramiento de reproducción de raza deben encontrarse legalmente registrados y los mismos deben ser probados fehacientemente. Asimismo se podrá comprobar la trazabilidad de las reses.*

※En Japón se lleva a cabo la ejecución del “Sistema de Trazabilidad Ganadera” a los efectos de llevar la información a todos los interesados, sean éstos productores o consumidores finales. A través de ella se puede conocer con detalle el historial de producción de las reses nacidas en el suelo japonés.

Dirección de la Página: <https://www.id.nbc.go.jp/english/top.html>

Para más información sobre las medidas de seguridad acerca de la alta calidad de las carnes, véase las páginas 45 y 46 de la presente guía.

■Condiciones ambientales de crianza

- ①Que las reses hayan nacido y se hayan criado en el territorio nacional.
- ②Que sea posible verificar la trazabilidad del animal.

Dentro de las marcas que se han creado a nivel regional se reconoce calidades supremas dentro la especie “Wagyu”.

Se reconoce dentro de los “Wagyu”, las marcas regionales. Esto se debe a las particulares técnicas de crianza y de alimentación que se han realizado en las diferentes regiones. Muchas denominaciones responden a los nombres de las localidades donde se realiza la producción y crianza como por ejemplo las razas “Matsuzaka”, “Yonezawa”, “Maezawa”, entre otros.

Sistema de asignaciones para clarificar la calidad de la carne

Con la finalidad de lograr una negociación justa y segura, se realiza una categorización llevada a cabo por la Asociación de Categorización de Carnes. La carne vacuna es categorizada conforme a la combinación de proporción y calidad de la carne. La tarifa de proporción es clasificada de A a C, en 3 categorías según una fórmula que establece un valor teniendo en cuenta la proporción existente entre el cuerpo del animal y la carne comestible. Asimismo la calidad de la carne es clasificada en 5 categorías conforme a la mezcla de la grasa, el color de la carne, la ternura, el color de la grasa y la calidad. Con la calificación combinada de estos dos elementos categorizados en 15 niveles se puede conocer la calidad exacta de la carne “Wagyu”.

■Indicación de categorizaciones

Categorización según la proporción	Categorización según la calidad				
	5	4	3	2	1
A	A 5	A 4	A 3	A 2	A 1
B	B 5	B 4	B 3	B 2	B 1
C	C 5	C 4	C 3	C 2	C 1

(Ejemplo)

B
3



Guía de productos “Wagyu” ~ Una nueva opción ~

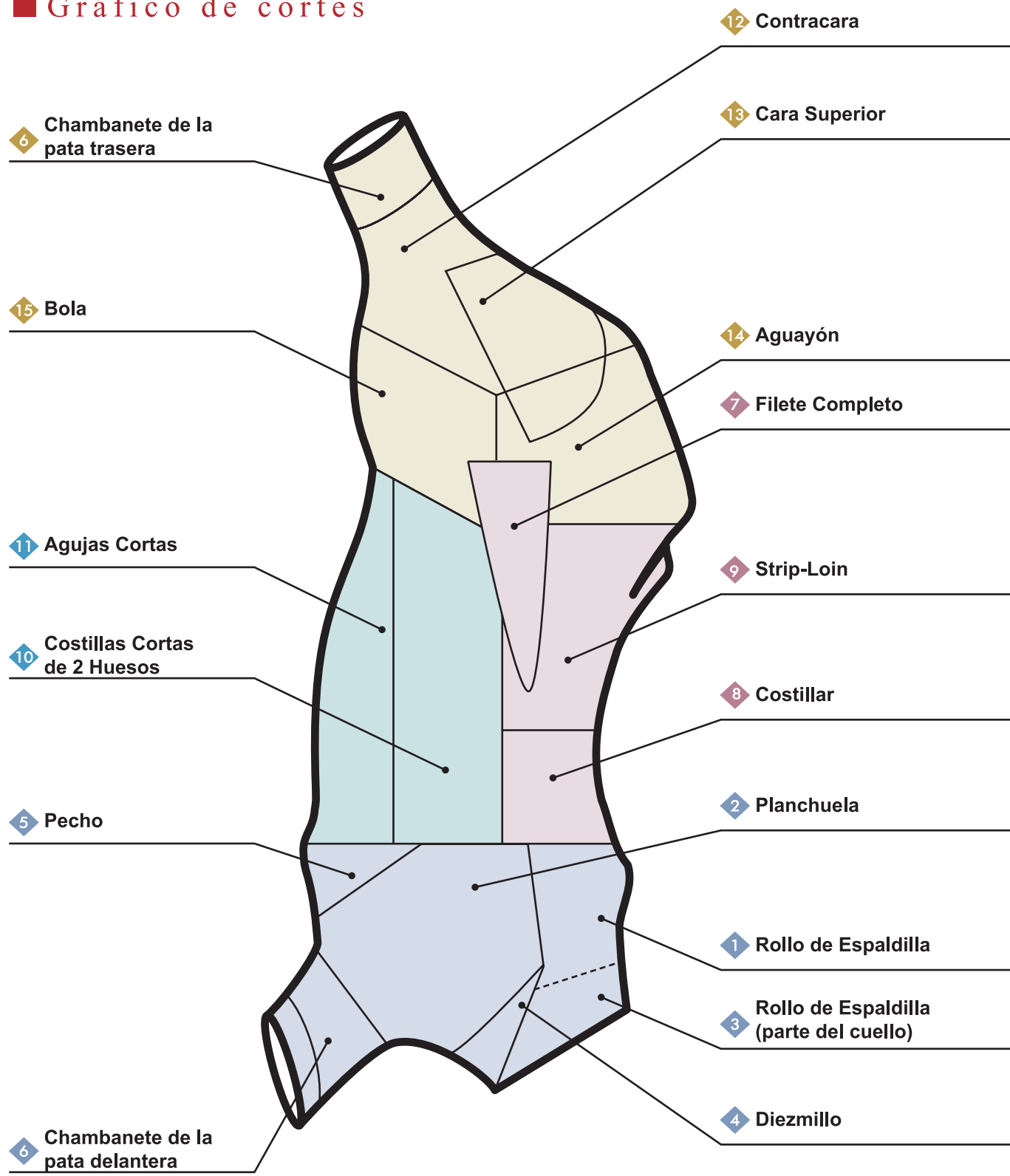
Este “Catálogo del Wagyu” tiene como finalidad afirmar las partes ya conocidas y famosas en el mercado, así como dar importancia a la presentación de las partes menos conocidas y desaprovechadas hasta el momento.

Rogamos su atención ya que el desarrollo de este producto abrirá nuevas posibilidades.



Lista de los cortes de la carne vacuna

■ Gráfico de cortes

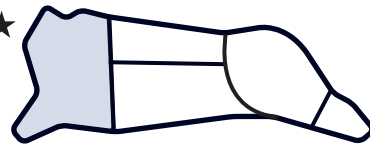


■ Propuesta gastronómica para cada uno de los elementos

★= Partes que especialmente deseamos recomendarles

Partes de la carne		Bistec	Barbacoa	Bife asado (Roast beef)	estofado	sukiyaki	shabushabu
Porciones grandes	Porciones pequeños						
delantero	1 Rollo de Espaldilla ★	⊙	⊙		⊙	⊙	⊙
	2 Planchuela	⊙	⊙		⊙	⊙	⊙
	3 Cuello		○		⊙	○	
	4 Diezmillo		⊙	⊙			
	5 Pecho		⊙		⊙	○	⊙
	6 Chambanete		○		⊙		
lomo	7 Filete Completo ★	⊙	⊙	⊙			
	8 Costillar	⊙	⊙			⊙	⊙
	9 Strip-Loin	⊙	⊙	⊙		⊙	⊙
agujas cortas	10 Costillas Cortas de 2 Huesos ★	○	⊙		⊙	○	
	11 Agujas Cortas ★	○	⊙		⊙	○	⊙
Pierna	12 Contracara ★		○	○	⊙	⊙	○
	13 Cara Superior	⊙	⊙	⊙	○		⊙
	14 Aguayón	⊙	⊙	⊙		○	○
	15 Bola	⊙	⊙	⊙		⊙	○

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

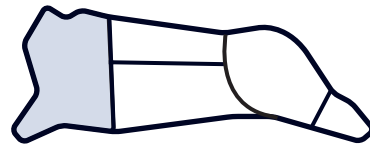
Para bistec

Para asar

■ Parte C

Tapa de aguayón
Se hace la división conforme a las capas

Para bistec



Concepto de las diferentes partes la carne

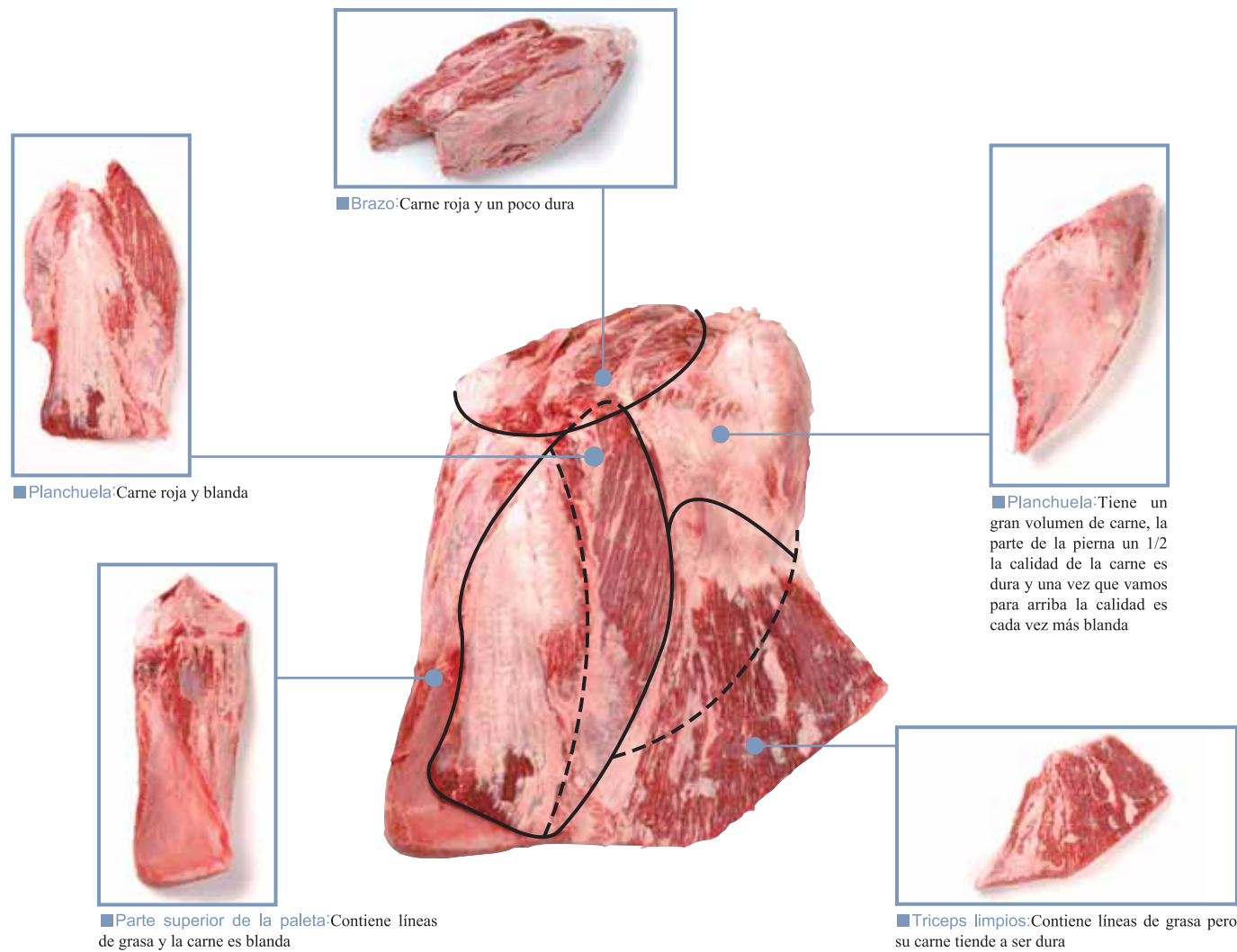
La "Planchuela" es la zona donde se concentra la masa muscular que más trabaja y por ello en ella hay gran cantidad de nervios y capas de nervios. Esto hace que una parte sea dura y la otra bien tierna. El aspecto general es de un color oscuro y una de las características es que resulta ser de un sabor 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



CORTE PARA VENTA 1

■ Sin realizar cortes primarios, se filetea toda la part



■ 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 bistec

CORTE PARA VENTA 2

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



■ Parte superior de la paleta Después del cort

Solamente en corte



Para bistec



※Vista de la cara de la superficie Se puede observar bien el marmoleo



Después de eliminar los nervios centrales, se divide en dos



Para asar



■ Corte de la planchuela Después del cort



Para shabushabu



Para asar



Para bistec

■ Otros ejemplos de productos



Para mini bistec

Planchuela



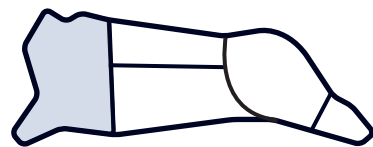
Para cocer a fuego lento

Patatas delanteras (brazos)



Para cocer a fuego lento

Triceps limpios



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



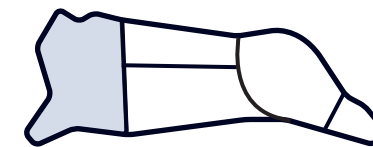
Bloc para estofado



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



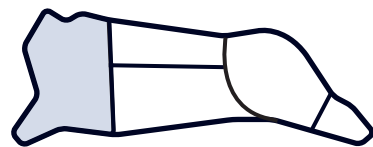
Se corta por la mitad de su longitud



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

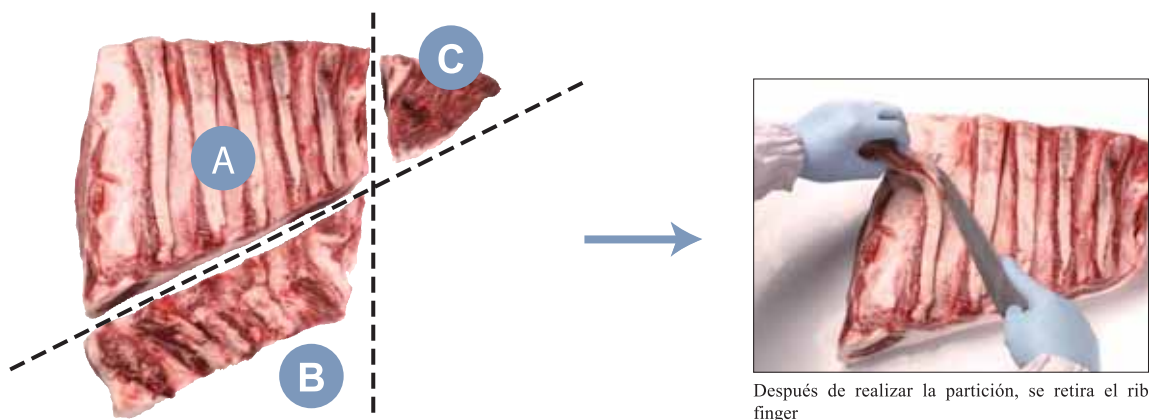
shabushabu



Las costillas cortas de la espaldilla

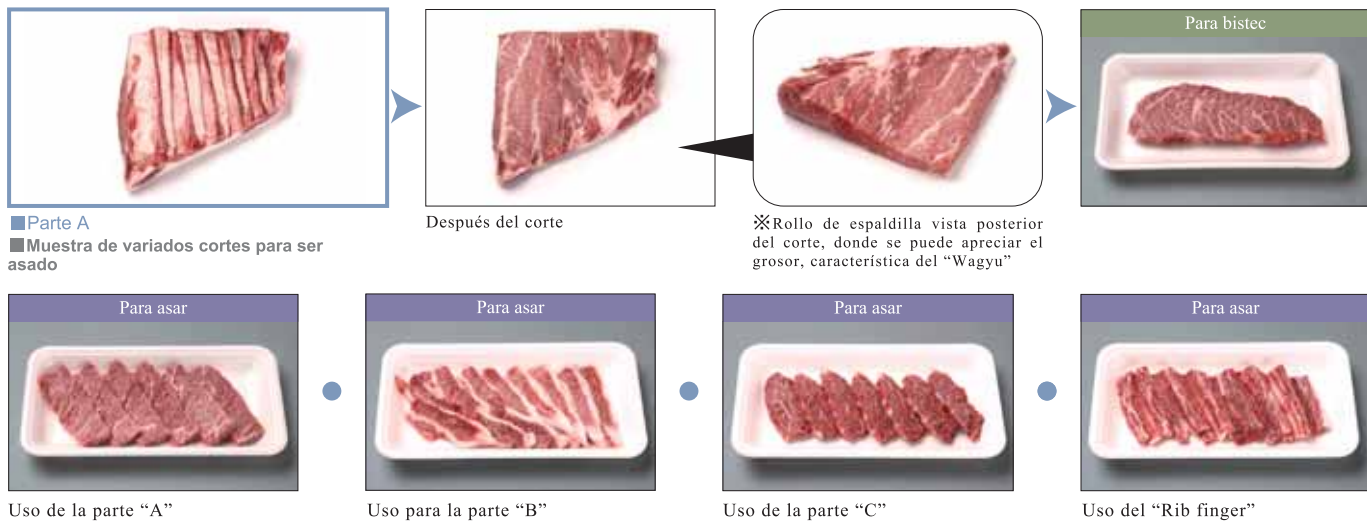
Pecho

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

Después del corte

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

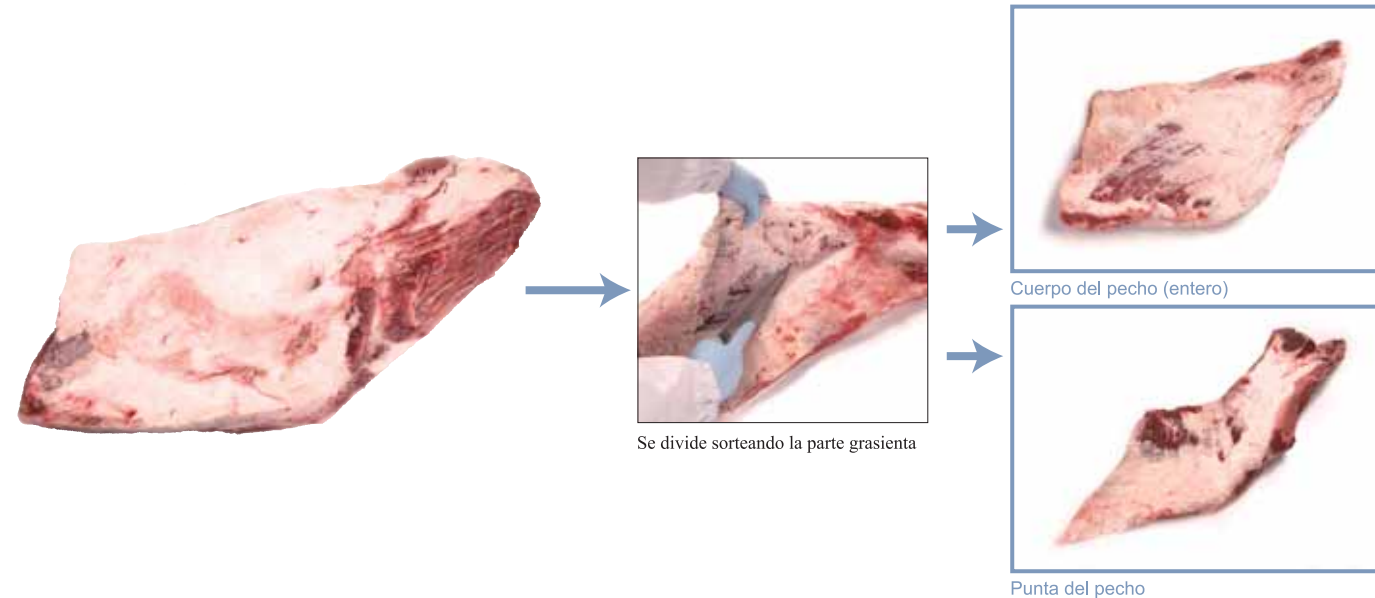
Uso de la parte "A"

Uso para la parte "B"

Uso de la parte "C"

Uso del "Rib finger"

CORTE PRIMARIO 2 (Pecho)

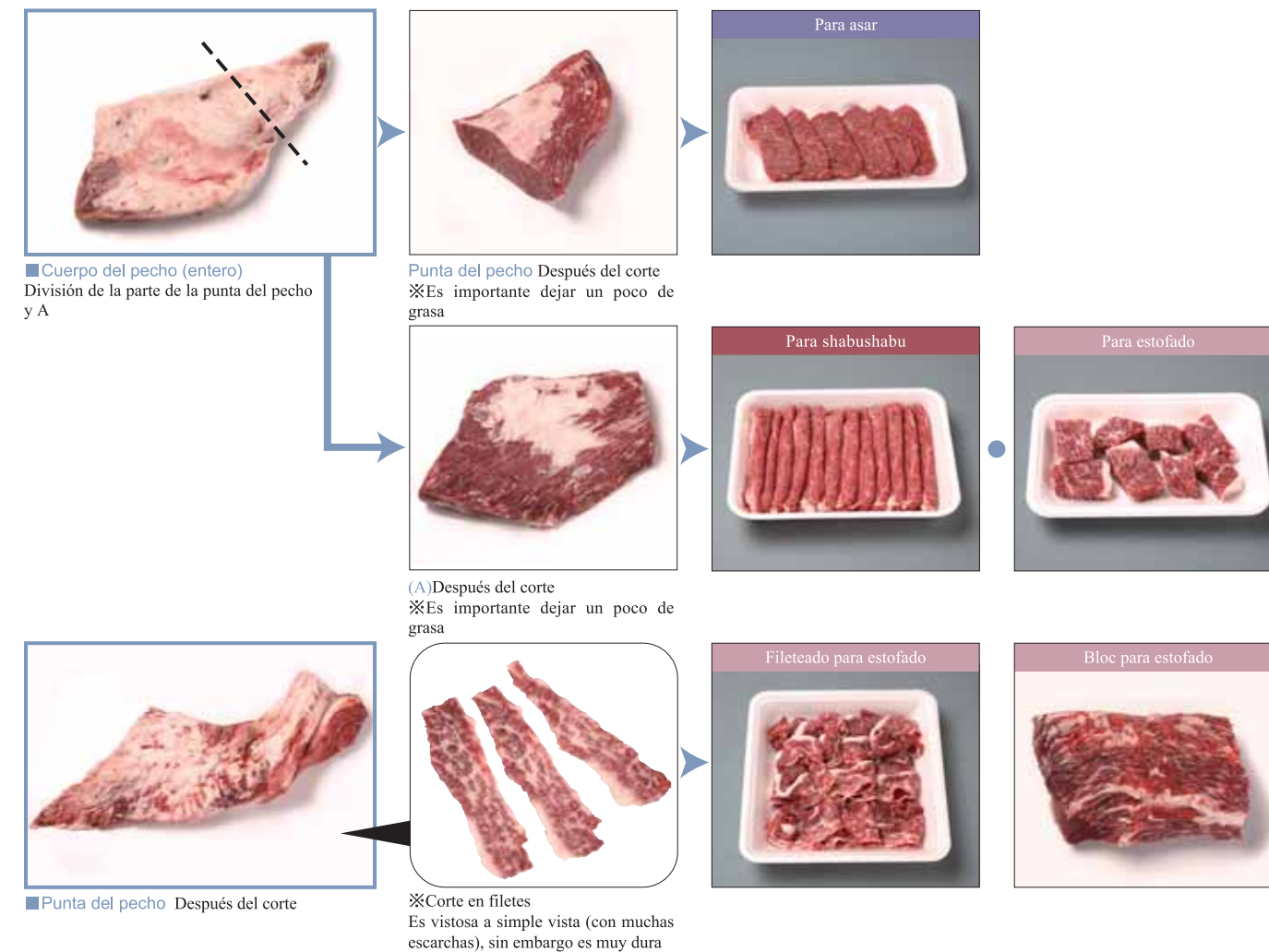


Se divide sorteando la parte grasienta

Cuerpo del pecho (entero)

Punta del pecho

CORTE PARA VENTA 2 (Pecho)



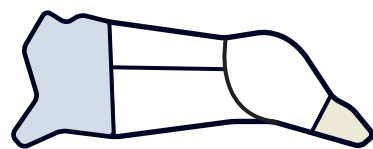
Cuerpo del pecho (entero)
División de la parte de la punta del pecho y A

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

(A) Después del corte
※Es importante dejar un poco de grasa

Punta del pecho Después del corte

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



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

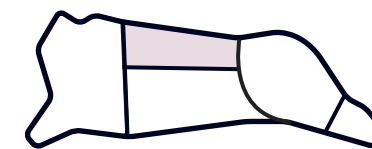


Fotografía del chambanete de la pata trasera



Chambanete de la pata trasera Después del corte

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



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.

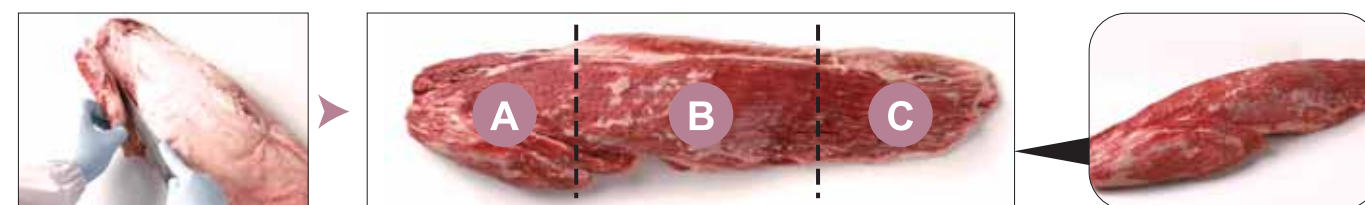


Aplicaciones gastronómicas

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