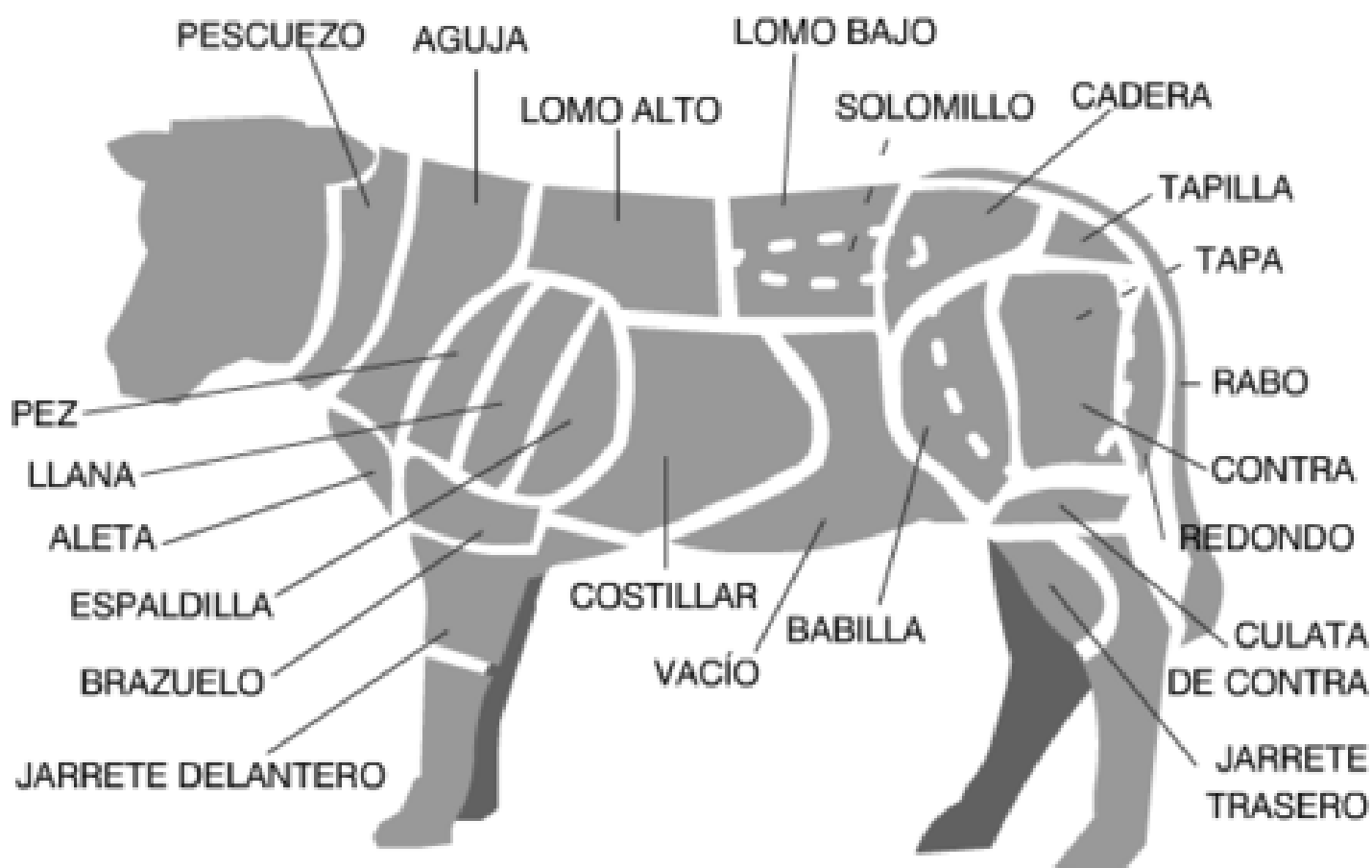


TEMA 9

Identificació i classificació de la carn de ramat vacú.



**TEMA 9 IDENTIFICACIÓN Y
CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE DE
VACUNO, INDICANDO SU CLASIFICACIÓN
COMERCIAL, FÓRMULAS DE
COMERCIALIZACIÓN, CUALIDAD
ORGANOLEPTICAS, APLICACIONES
GASTRONÓMICAS BÁSICAS Y
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES**



Identificación y clasificación de la carne de vacuno, indicando su clasificación comercial, fórmulas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.

9

Clasificación comercial del ganado bovino.

* *Ternera*: Animal macho o hembra que mantenga todos los dientes de leche y capaz de proporcionar una canal de peso comprendido entre 100 y 180 kg.

* *Novillo*: Animal macho o hembra que conserve como mínimo una pieza dentaria de leche.

* *Vacuno mayor*: Animal macho o hembra con todos los incisivos permanentes.

La clasificación más conocida en España es la siguiente:

- **Ternera lechal**: Alimentada a base de leche durante 4 meses.

- **Añojo o choto**: Vacuno con menos de dos años y alguna pieza de leche.

- **Cebón**: En Galicia, ganado vacuno de dos tres años y alguna pieza de leche.

- **Toro**: Macho bovino adulto y no castrado.

- **Buey**: Bovino adulto, (toro) castrado.

- **Buey cebón** : Bovino macho cebado y castrado.

- **Vaca**: Bovino adulto hembra, generalmente con más de 36 meses de edad.

Cuidado e higiene de las carnes.

Conservación: La canal conservada a dos grados C de temperatura y al 85 por 100 de humedad relativa. El alejamiento de estos puntos perjudica su conservación y en algunos casos da lugar a carnes pegajosas, ennegrecidas, de olor amoniacal y ácido, inutilizándolas total o parcialmente.

Situación anatómica: Por ser la parte más ejercitada por tanto más tendinosa, la carne del cuarto delantero resulta más dura en general, considerándose el cuarto trasero como parte noble de la canal, especialmente en reses adultas. El rendimiento del cuarto trasero también es mayor, por menor contenido óseo.

Presentación en el mercado: Es el aspecto que presenta la carne, no transformada, en el mercado. Puede ser: **Fresca, refrigerada y congelada.**

**Fresca*: Es la mejor calidad en su punto justo de maduración y debe ser conservada a 2 °C y con el 85 % de humedad

* *Refrigerada*: Es la sometida a temperaturas de hasta -6 °C presentando aspecto no totalmente rígido. Debe mantenerse a dicha temperatura y se conserva de dos tres meses. Su utilización requiere la puesta en cámara de refrigeración (2 °C

), para que descongele antes de ser empleada, conservándose después esa misma temperatura. Sigue en calidad a la fresca.

- * **Congelada:** Es la sometida a bajas temperaturas capaces de producir la rigidez absoluta. (- 17 a -20 °C); su conservación puede ser previa a la cámara de refrigeración, a cubierto del aire; es inferior en sabor a la carne fresca y refrigerada por la pérdida de sabor causado por el **fenómeno osmótico** (paso del agua del interior de la célula al exterior o espacios interfilulares). Se emplea y conserva igual que la fresca, pero una vez descongelado resiste poco tiempo en buenas condiciones. Cierta sabor identificado como congelado, puede ser producido por tres causas; conservación por muy largo tiempo (y por tanto a temperaturas mucho más bajas); por exposición al aire (especialmente si está descongelado); por descongelación a altas temperaturas (20 °C o más). En todos estos casos se produce la oxidación, causa del enranciamiento.

Resumen de calidad: Puede considerarse que la mejor calidad corresponde a reses que reúnan las condiciones de:

- a) Edad adecuada a su calificación (no recién nacido, no viejo).
- b) Alimentación correcta, rica y equilibrada.
- c) Género de vida dedicado exclusivamente, o casi, a la consecución de una adecuada res de matadero.
- d) Estado sanitario idóneo.
- e) Sacrificio moderno y controlado con operaciones subsiguientes correctas y que, después del sacrificio, la canal presente un tiempo de reposo adecuado a su edad.
- f) Conservación en camaras frigorificas con las condiciones requeridas y no por excesivo tiempo. La de mejor calidad es la denominada fresca; en segundo lugar, se encuentra la refrigerada y, por último, y con una gran diferencia de calidad, se halla la congelada.
- g) Al mejor sabor y mayor punto de terniza de una carne, que es consecuencia del mayor contenido en grasa y menor en agua y tejidos tendinosos o menor edad de la res. Así el solomillo de vaca es la mejor pieza, pues tiene el 50,5 % de agua y el 34 % de grasa; el pescuezo es la peor pieza, ya que contiene el 73,5 % de agua y el 5,8 % de grasa.

A medida que aumenta la edad de las reses el rendimiento de la misma disminuye ya que suele aumentar la grasa y disminuye también la carne e incluso el hueso..

La carne se puede clasificar por:

Carne **jaspeada** cuando contiene una gran cantidad de grasa entre los muslos.

Carne **punteada** cuando la grasa se encuentra dentro del músculo.

Carne **blanca** cuando es rica en grasa, pobre en sangre y en pigmentación muscular.

El pasturaje en prados o los piensos a base de heno o herbajes perfumados de ciertas regiones, dan carnes de buena calidad.

Aproximadamente 100 gr. de carne contienen:

	<u>Albúmina</u>	<u>Grasa</u>	<u>Agua</u>
Buey - vaca			
Carne grasa.....	19	25	55
Carne magra.....	21	4	74
Ternera			
Carne grasa.....	19	11	69
Carne magra	22	2	75

El rendimiento aproximado es el siguiente. De vivos a muertos.

55% para el buey
60% para la ternera.

La ternera lechal o ternera blanca son animales que nunca han salido por el prado y no han comido ningún tipo de alimento a no ser leche de su madre se lleva al matadero recién destetado y por este motivo sale una carne blanca rosacea pálida.

La ternera o el añojo son carnes más rojizas ya que son alimentadas con leche, avena o salen a los prados a alimentarse por los que les lleva con la pigmentación de la sangre mas movilidad de los animales eso lleva disminución de grasas.

El buey son carnes de color rojo intenso y de menor cantidad de grasas tienen un rendimiento menor que las terneras por el cual su precio más elevado es por su menor rendimiento y por su pérdida de agua en su reposo de mortificación que es más largo que la de los animales jóvenes.

La carne blanca es muy tierna pero poco jugosa y con pocas propiedades nutritivas. La carne de ternera o de añojo o cebón son carnes más rojizas más sabrosas y jugosas y tiene unas propiedades nutricionales mejores que la blanca pero aun con gran contenido de grasa, buena por su ternura. El buey según la pieza escarne mucho más dura por este motivo necesita un despiece y desconocimiento de piezas y sus cortes para aprovechar más adecuadamente las carnes del buey, su color es de color rojo intenso menos cantidad de grasas y mucha más pigmentación, pero a pesar la carne es la más sabrosa de todas las anteriores y si se cocina adecuadamente se puede decir que muy tierna.

La carne es el mayor aporte de proteínas en los países industrializados. El consumo de ternera ha aumentado considerablemente en las últimas décadas aun así adelantando a las carnes porcinas. Los deseos de los consumidores han variado para consumir carnes con menos grasas. La gran demanda de carne es de carne muscular magra.

La carne de vacuno de hoy en día, contiene un mayor número de proteínas de alto valor, menos grasa, apenas hidratos de carbono y una gran variedad de vitaminas y minerales esenciales. Así, un solomillo de toro joven presenta por término medio un 21,7 % de proteínas y un 3,4 % de

grasa; la tapa o culata de contra, un 22,5 % de proteínas y un 2,2 % de grasa. Recientes estudios han demostrado que la materia grasa ha disminuido, lo cual obliga a una revisión de los antiguos valores nutricionales.

La carne de vacuno contiene una amplia gama de vitaminas solubles en grasa (liposolubles) y en agua (hidrosolubles). De todas ellas, las más importantes son las vitaminas B, solubles en agua. En Centroeuropa entre un tercio y la mitad del total aporte de vitamina B de la dieta es de origen cárnico. No hay que dejar de señalar que muchas de las vitaminas no son estables al calor y se pierden o se destruyen con el proceso de cocción (guisadas, fritas, asadas o a la parrilla). Se conservan más vitaminas cuanto más suave sea el método de preparación. En cuanto en valor de purina en el vacuno, se calculan unos valores medios de 130 mg. de ácido úrico por cada 100 g. de carne. para el índice de colesteraína, entre 60 y 70 mg por cada 100 g.

Merece consideración especial el contenido en minerales. Merece consideración el hierro, ya que el de origen animal es reabsorbido mejor por el organismo que el de cualquier otro tipo de alimento.

- DESPIEZADO Y LIMPIEZA DEL VACUNO MAYOR Y MENOR.
- ADECUACION DE LAS DISTINTAS PIEZAS A LOS DIFERENTES USOS.

VACUNO MAYOR: DENOMINACIONES.

Las denominaciones, según la edad de la res, que da carácter a su carne, son muy variadas, según sea en un mercado de reses vivas o en mataderos. También hay variaciones según la región.

Algunas denominaciones de estas reses son:

Buey: Animal de trabajo.

Toro: Macho dedicado a la lidia o a la reproducción.

Vaca: Hembra dedicada a la reproducción y producción de leche y, en casos, mixta de trabajo y producción.

Novillo o choto: Macho de uno o dos años que puede considerarse vacuno menor.

Cebón: Novillo o vaca engordado de 600 a 900 kilos de peso en vivo.

Añojo: Animal de cerca de un año.

Ternero: Animal joven con dentición incompleta, menor de un año, de pasto o pienso, cuando no se alimenta con leche exclusivamente.

Ternero lechal: Cuando su alimentación está basada en la leche exclusivamente.

VACUNO MAYOR:

Son los animales adultos con dentición completa y cuya carne es de color intenso (tanto más oscura cuanto más edad tenga). La grasa es blanca de tono rosáceo en los jóvenes y tanto más amarilla cuanto mayor sea la edad, producida por mayor acumulación de "caróteno" (colorante, vitamina en zanahoria).

.../.....

IDENTIFICACION GENERAL DE CALIDAD:

Son los datos que a simple vista pueden apreciarse.

Baja calidad: Tejidos viscosos no grasos, escasez o carencia de grasa en el exterior del lomo o "tez".

Buena calidad: Tejidos muy grasos, "tez" con gran abundancia de grasa, grasa intramuscular bastante y visible en forma de veta.

DESPIECE DE LA PIEZA:

Cuarto delantero: Constituye la parte menos noble de la res; sus carnes, más ejercitadas y por tanto tendinosas, son duras por su mayor contenido en agua y por su menor acumulación de grasa. Las piezas que comprende, nombradas de mayor a menor calidad, son:

- | | | |
|---------------|-------------|-------------|
| - Espaldilla. | - Pez. | - Llana. |
| - Aguja. | - Aleta. | - Morcillo. |
| - Brazuelo. | - Morrillo. | - Pecho. |
| - Costillar. | | |

Cuarto trasero: Cortado por la tercera costilla larga. De carnes más tiernas. Sus mejores piezas, nombradas en orden de mayor a menor calidad culinaria, son:

- | | | |
|--------------------|-------------|------------------------|
| - Solomillo. | - Lomo. | - Cadera. |
| - Tapilla. | - Tapa. | - Babilla. |
| - Redondo. | - Contra. | - Culata de contra. |
| - Rabillo. | - Morcillo. | - Falda con costillar. |
| - Rabo (en casos). | | |

CLASIFICACION DE LAS PIEZAS:

Según aplicaciones culinarias.

Especial: Permite todo tipo de cocinado, incluido el asado al horno en "piezas grandes".

Segunda: No permite: el asado al horno en "piezas grandes",

.../.....

ni a la parrilla o sartén fileteada. Si permite el breseado en "piezas grandes".

Tercera: No permite ni asado al horno en "piezas grandes", ni a la parrilla o sartén, "fileteada", ni el breseado en piezas grandes. Permite el cocinado troceado en estofados, en "piezas grandes" para hervir, picada para hamburguesas y similar.

P I E Z A S

SOLOMILLO:

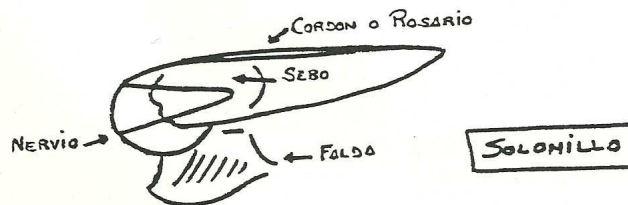
Particularidades: Por ser la pieza más tierna, de bonita forma, casi cilíndrica y de pequeño tamaño relativo, es la más apreciada y cuya adquisición en grandes cantidades requiere previsiones de compra a largo plazo.

Partes que comprende: Sin separación apreciable y basándose en el grueso y forma se distingue cabeza, centro y punta, más oreja o falda y cordón o rosario, con los que se comercializa.

Fraccionamiento: Piezas resultantes son:

- TOURNEDO: Del centro del solomillo.
- FILET MIGNON: De las puntas.
- CHATEAUBRIAND: De la cabeza del solomillo.

Se puede trocear para fonditas, picar para steak tartare, etc., aprovechando para estas preparaciones los trozos menos bonitos.



LOMO:

Es la pieza más apreciada en hostelería, después del solomillo

.../....

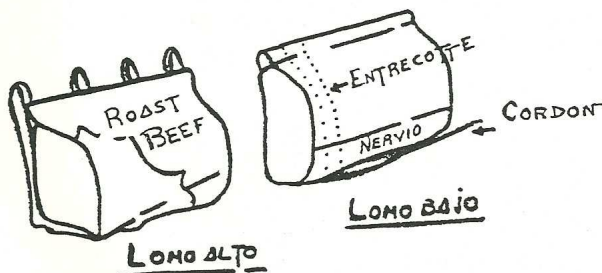
llo. Es carne tierna y por lo tanto su mejor aplicación es:

- Asado al horno.
- Al asador.
- A la parrilla.

Partes que comprende: Lomo alto o parte comprendida en las costillas largas; lomo bajo o parte comprendida en las costillas bajas o de riñonada.

Limpieza y preparación: Puede hacerse para dos tipos de cocinado:

- a) Para "grandes piezas" asadas al horno o asador (Roastbeef).
 - b) Para "filetes" llamados "entrecotes" en general, o con nombre propio.
-) El lomo alto sin deshuesar (ideal para esta aplicación) es despojado de parte alta de falda comprendida entre las costillas, dejando éstas parcialmente limpias.



CADERA:

Es la pieza más tierna y jugosa de la pierna y tiene buen rendimiento.

Partes que comprende: Cadera propiamente dicha y subpieza en forma de pequeño y aplastado cilindro.

Fraccionamiento y cocinado: Comprende:

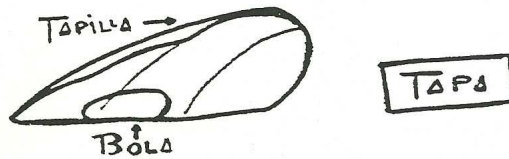
- a) Corte a contra-hilo de la pieza (sin partir en dos), en gruesos filetes de 300 a 500 gr., llamados "Rumpsteak", según sean para una o dos raciones.

.../.....

TAPA:

Es la pieza de mayor tamaño y rendimiento de la pierna. La tapa propiamente dicha tiene dos partes si se sigue una línea imaginaria a lo largo, en su centro, siguiendo el hilo.

- Partes que comprende:**
- Tapa propiamente dicha.
 - Bola.
 - Tapilla de tapa.



TAPILLA:

Es de forma triangular y tiene una parte más tierna.

Fraccionamiento y cocinado: Comprende:

- a) Entera, asada al horno, si es de la mejor calidad.
- b) Entera, braseada, mechada o no.
- c) Fileteada con la tez, en gruesos filetes (200-300 gr.).
- d) Sin la tez, cortada en filetes o escalopines.

BABILLA:

Tiene forma ovoidal. Es tierna, sin apenas nervios en la parte alta o cercana a la cadera y dura en su parte baja o cercana a la rodilla. Debe desguazarse para su mejor aprovechamiento.

RABILLO DE CADERA:

Es la más pequeñas de las piezas y tiene forma de cuerno. La carne de las puntas puede hacerse "troceada" para estofados.

.../....

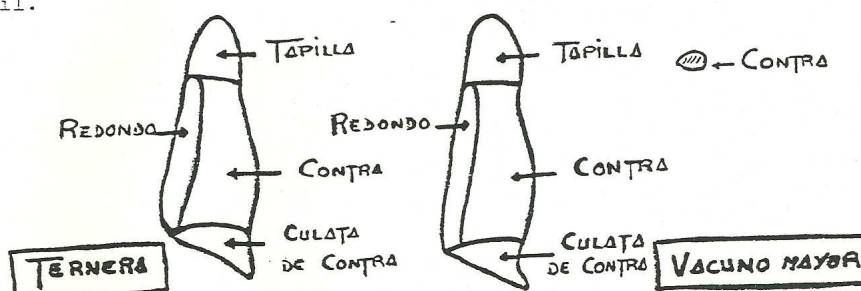
REDONDO:

Es la pieza de forma más regular (cilíndrica), carece de nervios visibles; su carne es muy seca por el poco contenido graso; de difícil adquisición por la gran demanda en las cocinas hogareñas.

Se utiliza mechada, entera breseada, fraccionada en filetes para hacer estofados.

CONTRA:

De forma rectangular, sus carnes son secas por la poca grasa que contienen, no tiene nervios internos. Su adquisición es fácil.



Se utiliza entera cocinada breseada. Fraccionada en filetes (a excepción de la parte más estrecha), para hacer estofados. -
Parte estrecha: troceada para estofados.

CULATA DE CONTRA:

Es de forma ovalada a manera de raqueta de tenis, su carne tierna se endurece por tendones y nervios internos que pueden ser eliminados en parte.

Se utiliza troceada para estofados, en trozos grandes para bresear o hervir.

MORCILLO:

Tiene forma de cilindro si está cerrado y rectangular si está abierto; es muy gelatinoso y por esto se considera la mejor pieza para estofados y caldos. Es la parte más baja y posterior de la pierna.

.../.....

Se utiliza troceado para estofados y entero para hervido.

PEQUEÑAS PIEZAS CON DENOMINACION PROPIA.

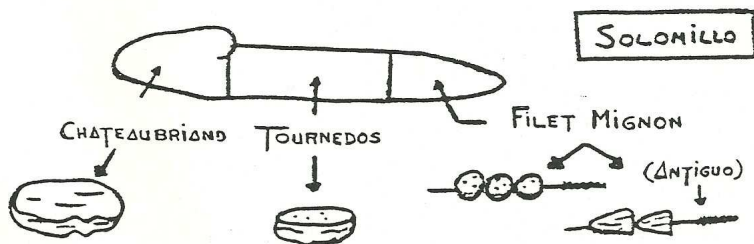
SOLOMILLO:

Tournedos: Grueso filete en forma de rueda, considerado como de la más alta cocina, servido siempre sobre costrón, albardado o bridado previamente.

- Se cortan del centro del solomillo.
- Su peso oscila entre los 100 y 150 gr.
- Se cocina salteado en salteadora, con desglasado final.

Chateaubriand: Muy grueso filete para dos comensales, que requiere el trinchado a la vista del cliente.

- Se saca de la cabeza.
- Su peso es de unos 300 gr.
- A la parrilla es la forma más común de presentarlo, también salteado con desglasado posterior.
- De aplicación casi exclusiva en el servicio a la carta.



Filet Mignon: Su traducción es "filete bonito". Pieza compuesta de 2 ó 3 porciones (en el caso de ir en brocheta), gruesas y con la forma más parecida a pequeñas rodajas albardadas.

La parte de la punta o tercio más estrecho, es la más indicada para cortarlos.

- Su peso oscila entre los 50 y los 75 gr., condicionado al número en piezas.
- Se hacen salteados corrientemente, a la parrilla, si van

.../.....

en brochetas.

- Además de en el servicio a la carta, se incluyen en menús de diario, de almuerzo o comida.

LOMO:

Entrecote: Grueso filete de lomo con parte de "tez", es la pequeña pieza más utilizada en hostelería, de carne de vacuno - mayor.

- El lomo bajo es la parte más indicada para cortarlo.
- El peso primitivo era de 400 gr., hoy los de este peso - reciben el nombre de "doble" o "castillo", el peso normal para cubierto es de 125 a 150 gr., al igual que el denominado "minuto", muy espalmado y cocinado siempre salteado con desglasado.
- Se hacen a la parrilla o salteados.
- Más empleado en menús de diario el de menor tamaño y "a la carta" los "doble" o "castillo".

Villagodio: Es el chuletón de lomo sin deshuesar, aunque - se utiliza todo el lomo alto las mejores piezas corresponderán a la parte más cercana a la riñonada.

- El peso mínimo de ser de 1 kg.
- Se cocina, generalmente, a la parrilla.
- Pieza casi exclusiva de "carta".

Porterhouse-steak: Pieza de origen inglés, sacado este chuletón de la parte de riñonada similar en todo al villagodio, incluyen lomo y solomillo.

CADERA:

Rumpsteak: Esta pieza de claro origen inglés, se saca del lomo indebidamente, en ciertos establecimientos y puede definirse como un muy grueso filete sacado de la cadera, conservando - su "tez", también la tapilla puede ser utilizada.

- Su peso oscila entre los 400 gr. y el medio Kg.

.../.....

- Su cocinado principalmente es a la parrilla, también se hace salteado con desglasado final.

CADERA, TAPA, TAPILLA, BABILLA:

Bistec: Puede definirse como una loncha de carne tierna, carente de nervios y grasa.

- Los de mejor calidad corresponden a cadera, tapilla, tapa y babilla.
- De 125 a 150 gr. suele pesar cada "Beefsteak".
- Se hace generalmente a la parrilla o salteado.
- Se utiliza principalmente en menús de diario, de mañana y noche, bien con este nombre o con el equivalente en Español de "filete".

Bitokes: Carne limpia y tierna de vaca, picada y ligada y sazonada, a la que se le da forma de pequeña y gruesa rodaja.

- En principio fue la carne procedente de las puntas y recortes del solomillo, en la actualidad los extremos de toda pieza de primera calidad y pequeños trozos tiernos son los utilizados.
- El peso medio oscila entre los 75 y los 150 gr., según sean una o dos piezas en ración.
- Su elaboración incluye perfecto amasado de la carne con mantequilla y sazonamiento, formación de las piezas, empanado y salteado final.

Hamburguesa: Similar al Bitoke, difiere de éste en:

- Las piezas son de 150 a 200 gr.
- Se incluye algo de sebo y no se pone mantequilla.
- Se cocina sin empanar, ni rebozar.
- Generalmente adquieren forma redonda.

.../.....

Paupiettes: Pequeñas piezas en forma de cilindro, con relleno de picadillos diversos que incluyen, casi siempre, "duxelle" y picadillos similares.

- El peso medio es de 100 gr.
- El salteado con salsa es el sistema indicado. Si se emplea carne dura, se cocinará en estofado.
- Más utilizado en el servicio a la carta.

--ooOoo--

VACUNO MENOR:

Dentro de éstos, están los animales con dentición incompleta (hasta los dos años de edad). El más joven es la ternera y es el que más intensamente estudiaremos.

Puede introducirse dentro del vacuno menor:

- El novillo.
- El choto.
- El cebón.
- El añojo.

TERNERA:

Es la cría de la vaca, con una edad comprendida entre los dos y los seis meses. Puede ser Lechal o Pastenca.

Lechal: Alimentada solo a base de leche en gran cantidad. No suele salir al campo. Además de leche se les da a veces huevos crudos.

Sus características pueden resumirse en:

- Color de su carne, rosa pálido.
- Carne más tierna.
- Menor contenido graso y mayor de gelatina.
- Menor sabor.
- Canal de unos 50 kilos.
- Se cría en Avila.
- No son aptos para su cocinado al braseado y estofado.

Pastenca: Alimentación a base de pasto y leche.

- Canal de unos 100 kilos.
- Fácil de encontrar.
- Carne rosácea, grasa blanca.
- Se denomina ternera gallega.
- Su carne no se adapta al estofado, pudiendo hacerse guisos cocidos y asados.

DIVISION DE CALIDAD:

Baja calidad: Tejido viscoso, incluido grasa. Escasez de grasa, dura y de color enfermizo.

.../.....

No es recomendable su adquisición, las causas de la baja calidad pueden ser:

- Animales enfermos.
- Animales recién nacidos.
- Animales nacidos por procedimientos anti-naturales.

Buena calidad: Carne turgente (abultada en el esqueleto).

- Color rosa.
- Grasa blanca y dura.
- Abundante en riñonada.

Mejor calidad: Carne blanca, dura y redondeada, cubriendo el esqueleto.

- Capa de grasa cubierta por la carne.
- Sebo muy blanco.

PARTES PRINCIPALES DE LA TERNERA:

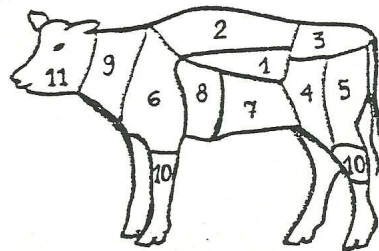
1. Solomillo.
2. Carré.
3. Cadera.
4. Babilla
5. Tapa y contratapa

Pierna

6. Paletilla

- Pez
- Espaldilla
- Llana
- Brazuelo
- Morcillo

7. Falda.
8. Pecho.
9. Pescueza.
10. Morcillos.
11. Cabeza.



DESPIECE DE LA RES:

La res se comercializa en forma de canal, además del esqueleto, carne y grasa, criadillas y riñones. La canal no debe ser

.../.....

desollada hasta que no esté fría y reposada, evitando la oxidación hasta el momento de ser vendida.

La comercialización puede hacerse en:

Canal entera: Reporta la ventaja de su menor precio. El inconveniente es la diversidad de platos para el consumo y su aplicación más adecuada.

Medias canales: Es similar a la anterior.

Desguazado en: Piernas, cuna, paletillas. Permite la adquisición de unas piezas, mejores o peores, en concreto.

- Piernas: Puede tener muchas aplicaciones. Limpia y brida da, asada al horno (para caliente entera, y -- fría para Buffet).
- Cuna: Permite la preparación de dos "carrées. Puede hacerse entera en el horno o fría para Buffet.
- Paletillas: Su deshuesado permite el aprovechamiento íntegro para salteados en salsa o blanquetas.

Dividida en piezas grandes: Pierna, carré, pecho con falda.

Dividida en piezas: Esta forma es la más conveniente para hostelería, para menús de gran número de comensales, porque permite el cocinado de piezas de igual calidad y aspecto.

Se estudia dentro de cada una de las piezas.

En orden de mayor calidad culinaria, se agrupan, según su situación anatómica:

- Pierna: Tapa, babilla con cadera y rubillo, contra, morcillo y rabo.
- Carré: Chuletas de riñonada, chuletas de palo largo o de centro y chuletas de aguja.
- Paletilla: Espaldilla, pez, llana, brazuelo y morcillo.
- Pecho: Aleta, falda (puede no incluir aleta).

.../.....

PIERNA:

Particularidades: Es la "gran pieza" más rentable de la canal, muy apreciada. Su rendimiento es mayor que cualquier otro.

Presentación en el mercado: Integra con la cabeza del solomillo y en casos con rabo y sebo en la cara interna.

Partes que comprende:

- Para dividir en piezas: Retirada del hueso de cadera, - cabeza de solomillo, de la tapa, babilla, cadera y rabillo de cadera unidos al morcillo.
- Para cocinar entera: Retirada del hueso de cadera, pelado de cuatro centímetros del hueso.

Fraccionamiento y cocinado: Pieza entera, bridada y asada al horno; desguazada, la estudiaremos a continuación.

TAPA:

Pieza más adecuada para escalopes, buena presencia y calidad.

Presentación: Sebo externo y hueso de cadera o sin hueso - que sería más caso. Fácil adquisición.

Partes que comprende:

- Tapilla.
- Bola.
- Tapa.

Limpieza: Retirada del hueso y sebo, pequeñas y la tapilla con bola.

Cocinado: Filetes a la parrilla o sartén. Tapilla troceada y cocinada en salteado con salsa o rellena y asada. Bola fileteada y cocinada a la parrilla o a la sartén.

BABILLA CON CADERA:

Carne jugosa. Fácil adquisición.

Comprende:

- Cadera.
- Rabillo de cadera.
- Babilla.

.../.....

Cocinado: Despojado de pieles y huesos, en filetes a la parrilla o sartén. Algunas veces entera, bridada asada al horno y puntas troceadas, salteadas con salsa.

PEQUEÑAS PIEZAS CON DENOMINACION PROPIA:

CARRE:

Chuletas: Troncha sacada del Carré. Pueden ser de aguja, - palo o riñonada.

- Su peso oscila entre los 200 y 300 gr. aproximadamente.
- La forma de cocinarlas es salteadas, a la parrilla o empanadas y salteadas.
- Pieza de carta, en excepciones en menús de diario.

Chop: Gruesa pieza con riñón en el centro y forma de rodaja.

- Peso de 200 a 300 gr.
- Deshuesada y bridada, ensartada en brocheta, grosor de tres ó cuatro cm., salteada o a la parrilla.
- Se utiliza para el servicio de carta.

TAPA, CADERA, BABILLA, TAPILLA:

Escalope: Loncha de carne tierna, despojada de materia superflua. El de mejor aspecto se corta de la tapa.

- Peso entre los 80 y 90 gr. si se utiliza empanado. Si se cocina al natural, de 125 a 150 gr.
- Se hacen salteados y si van sin empanar a la parrilla.
- Es la pieza más utilizada en todo tipo de menú, que no sea banquete.

Escalopines: Delgados y pequeños, son sacados de piezas grandes de menor tamaño. Las piezas más utilizadas para éstos son:

- | | |
|--------------|---------------|
| - Paletilla. | - Espaldilla. |
| - Pez. | - Llana. |

- Peso de 75 a 50 gr. (3 unidades por persona).
- Empanado, rebozado o enharinado, su cocinado incluye siempre el salteado, acompañado con una salsa común.

.../.....

- Se utiliza en todo tipo de menú, incluso banquetes.

Granadina: Escalope de ternera, picado con delgadas mechas de tocino. Por razones económicas, utilizar las piezas de peor calidad.

- Peso de 125 a 150 gr.
- Salteado con desglasado.
- Incluido en menús.

Noisette, Mignon, medallón: Pequeños y gruesos filetes, albardados, que permiten el aprovechamiento de puntas.

- Peso de unos 75 gr. aproximadamente.
- Salteado con desglasado si van en brocheta a la parrilla.
- Indicados en menús de diario, almuerzo y comida.

Tendrones: Compuesto de una porción de costilla larga, sobre la que se pliega la porción de carne correspondiente. Se saca del costillar.

- Peso aproximado de unos 100 gr (peso medio).
- Salteados con salsa.
- Utilizados generalmente en carta.

Osso bucco: Gruesa rodaja, incluye carne y hueso, se saca de la parte inferior de la pierna. Los de mejor calidad se sacan del centro del morcillo.

- Peso de 250 a 350 gr. (depende del mayor o menor contenido de hueso que tengan).
- Salteado con salsa.
- Uso casi exclusivo de carta.

CONTRA:

Pieza más adecuada para asar al horno. Cocinado rápido, trinchado fácil. Buen rendimiento, difícil adquisición.

- Comprende:
- | | |
|------------|------------|
| - Culata. | - Redondo. |
| - Tapilla. | - Contra. |

Limpieza: Retirada del nervio.

.../.....

Cocinado: En filetes la parte de la tapilla, el resto bridado y asado al horno.

MORCILLO:

Parte más gelatinosa de la pierna

Dos formas: - (+ -) porcentaje de tendenes o trozos de hueso.
- Unido al hueso completo.

- Braseado, limpio y bridado, entero.
- Salteado con salsa, limpio y troceado.
- Osso bucco: Con hueso, troceado en porciones.

RABO:

Poco interesante por su tamaño.

CARRE:

Pieza de menor rendimiento entre las de primera calidad. Gran cantidad de huesos. Es la gran pieza más apreciada de la canal.

Cubre la parte de la res entre el pescuezo y la pierna. Se presenta con pocos huesos del espinazo.

Comprende: Hueso del espinazo y costillas, cinta del lomo con pecho y falda. Pueden considerarse tres partes: chuletas de aguja, de palo o centro y de riñonada.

Limpieza: Despojado del hueso del espinazo y nervio cercano al mismo. A veces recorte de los huesos descubiertos de costilla.

PALETILLA:

Dividida en 1ª clase (espaldilla y pez) y 2ª clase (brazuelo, morcillo y llama).

Espaldilla: La más grande y carnosas de las piezas. Constituyen dos piezas para asar al horno o fraccionadas en filetes - (uno o dos para cada ración).

Llana: Pequeñísima pieza muy aplastada, solo útil para escalopines.

.../.....

Brazuelo y morcillo: Constituyen la parte más baja de la paletilla. Apropriado para salteado, troceado y hervidos en blanquetas.

PECHO:

Poco rendimiento, gran contenido gelatinoso.

Limpieza: Deshuesado del costillar y huesos del borde.

Cocinado: Relleno o no al horno; deshuesado y troceado, salteado en salsa.

FALDA:

Es de carnes fibrosas, forma de veta. Situada entre la piana y el pecho. Sin huesos total rendimiento.

Cocinado: Troceada para salteado, hervida para blanquetas y asada al horno.

PESCUEZO:

Carne tendinosa y dura. Para hervir en blanquetas, troceado para salteado.

--ooOoo--