

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES. ASIGNATURA 2.3



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA



1. Al finalizar este tema y subtemas del capítulo 2.3 del Técnico Superior Universitario, en la especialidad de Chef de Cocina Internacional, el alumno será capaz de:



2. Conocer cómo es que el consumo de carne se originó y cómo afectó a la dieta humana.



3. Utilizar adecuadamente el término carne y sus componentes.



4. Identificar las distintas razas vacunas productoras de carne, sus orígenes y nombres.



5. Señalar las diferencias físicas, de sabor, rendimiento y cocción de los principales cortes de carne y sus diferentes apelativos en algunos países.



6. Identificar algunos otros tipos de cárnicos consumibles como aves, carnes de caza y carnes exóticas e insectos.



7. Agrupar y clasificar las diferentes variedades de pescados comestibles.



8. Identificar y diferenciar las distintas variedades de moluscos y crustáceos.

PLAN DE ESTUDIOS

2do SEMESTRE

ASIGNATURA 2.3

TEMA: CÁRNICOS, DEFINICIÓN Y ORIGEN

- 2.3.1 Características de los cárnicos.
- 2.3.2 Tipos de carne de vacuno.
- 2.3.3 Razas productoras de carne y razas continentales.
- 2.3.4 Cortes en México y América Latina.
- 2.3.5 Cortes finos americanos y europeos.
- 2.3.6 Carnes de ovinos, caprinos y porcinos.

TEMA: AVES, CAZA Y CARNES EXÓTICAS

- 2.3.7 Del pollo al avestruz, usos y propiedades.
- 2.3.8 Carne de caza y carnes exóticas.

TEMA: PESCADOS Y MARISCOS

- 2.3.9 Calidad y grado de frescor de los pescados.
- 2.3.10 Clasificación nutricional y procedencia.
- 2.3.11 Clasificación comercial.
- 2.3.12 Identificación y características de los mariscos.
- 2.3.13 Moluscos: Bivalvos, Gasterópodos y cefalópodos.
- 2.3.14 Crustáceos: Cirrópodos y decápodos.



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

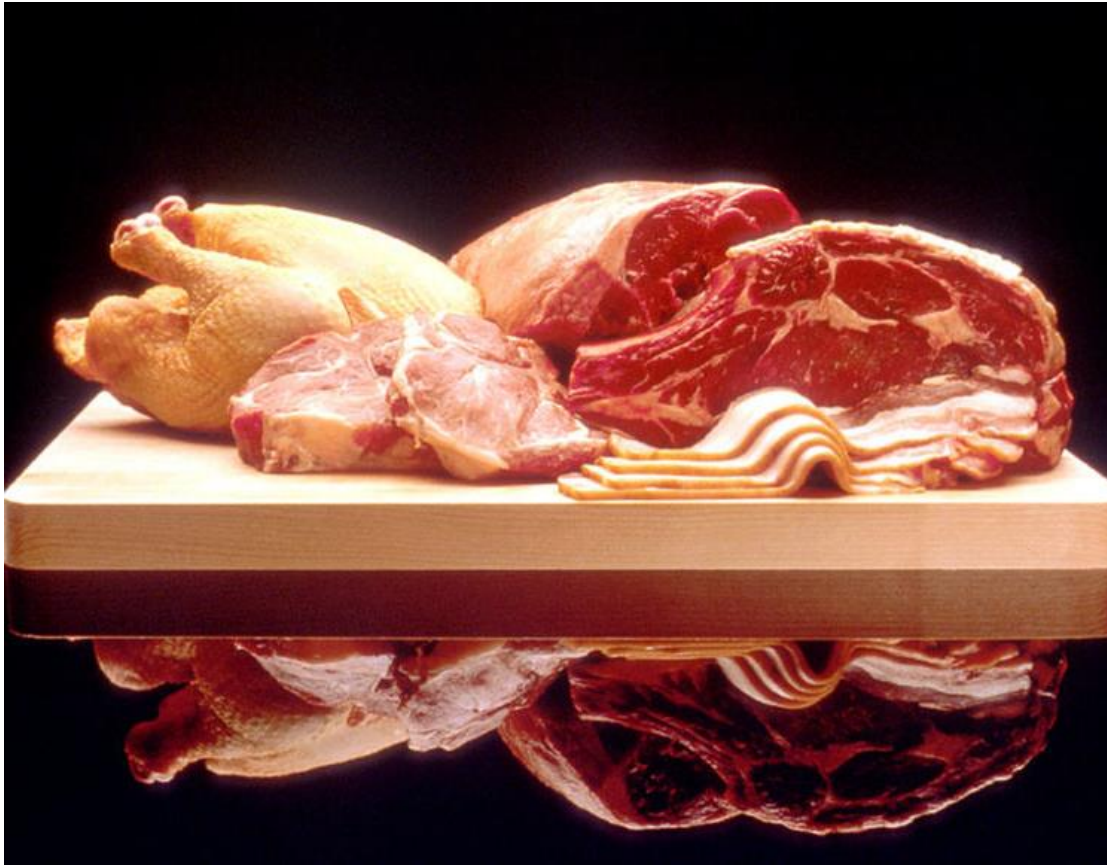
Técnico Superior Universitario

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES 2.3

CLASE # 1 TEMA: CÁRNICOS, DEFINICIÓN Y ORIGEN

Características de los cárnicos





CÁRNICOS, DEFINICION Y ORIGEN

DEFINICIÓN Y ORIGEN

La carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento.

Se trata de una clasificación coloquial y comercial que sólo se aplica a animales terrestres (normalmente vertebrados: mamíferos, aves y reptiles), pues, a pesar de poder aplicarse tal definición a los animales marinos, estos entran en la categoría de pescado, especialmente los peces, los crustáceos, moluscos y otros grupos suelen recibir el nombre de mariscos.

Más allá de su correcta clasificación biológica, otros animales, como los mamíferos marinos, se han considerado a veces carne y a veces pescado.



Desde el punto de vista nutricional la carne es una fuente habitual de proteínas, grasas y minerales en la dieta humana. De todos los alimentos que se obtienen de los animales y plantas, la carne es el que mayores valoraciones y apreciaciones alcanza en los mercados y, paradójicamente, también es uno de los alimentos más evitados y que más polémicas suscita.

La mayor parte del consumo de carne de los seres humanos proviene de mamíferos, si bien apenas se usa para alimentación de una pequeña cantidad de las 3.000 especies que existen. Se consume sobre todo carne de animales ungulados, domesticados para proveer alimento. Las especies de abasto básicas para el consumo son el ganado ovino, bovino, porcino y las aves de corral, mientras que las especies complementarias son el ganado caprino, equino y la caza (mayor y menor).

La industria cárnica es la industria de alimentación que mayor volumen de ventas mueve y el consumo de carne está creciendo de forma global en consonancia con el incremento de la población mundial, siendo los países en vías de desarrollo los que poseen una mayor ratio de crecimiento, lo que implica que en unos años se necesitarán soluciones para satisfacer la creciente demanda de este alimento.



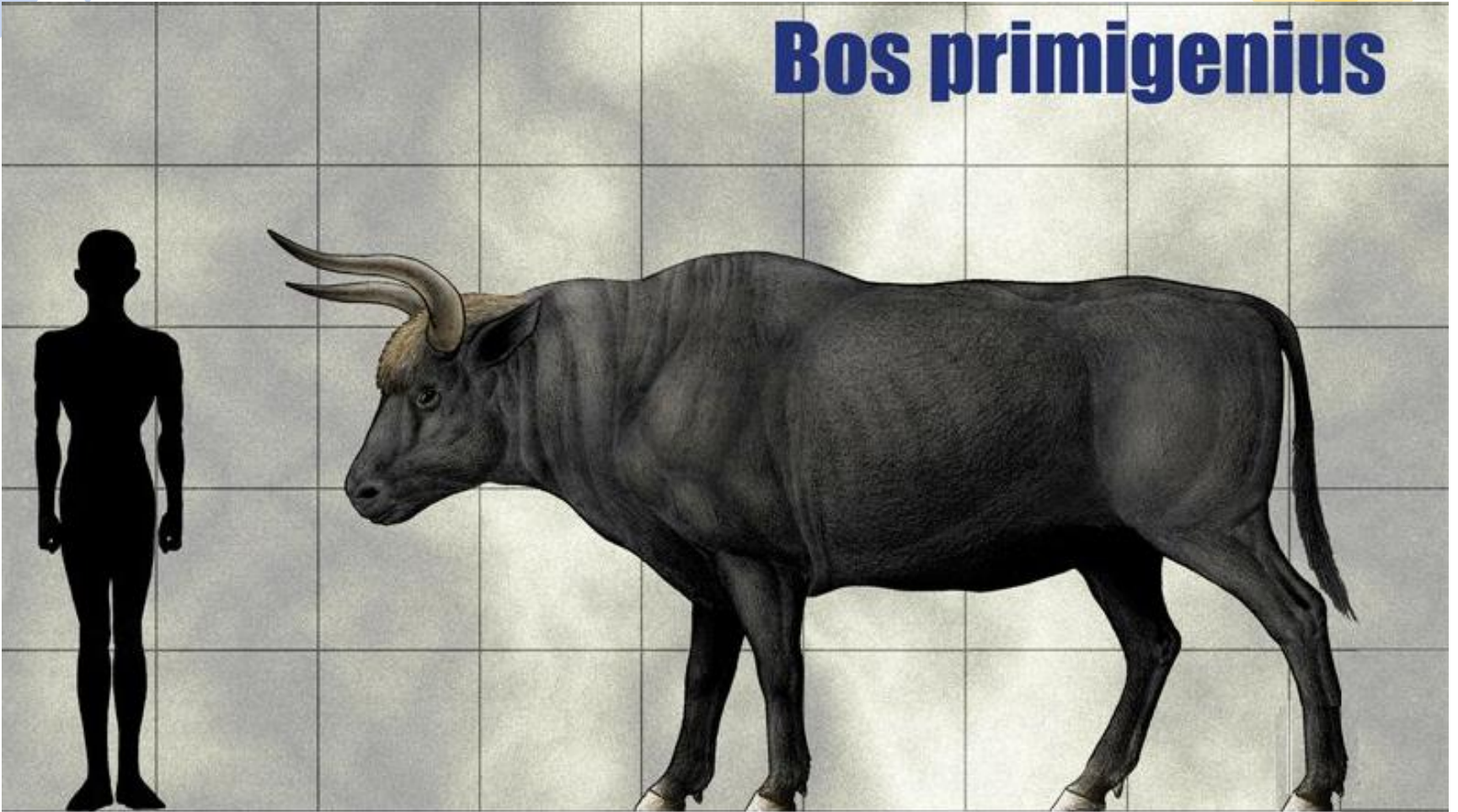
HISTORIA DEL CONSUMO DE CÁRNICOS

Es común en los seres humanos la alimentación a base de carne en la dieta, así como para otras especies animales, e inclusive para unas pocas especies vegetales. La alimentación de los primeros homínidos como el Australopitecos y Homo habilis, es objeto de estudio y debate, aunque parece que la carne de pequeños animales o proveniente del carroñero formaría parte de su dieta, como ocurre con algunos monos antropomorfos como los chimpancés.

El dominio del fuego, uno de los rasgos principales del proceso de hominización se suele explicar en relación a la transformación culinaria de los alimentos, especialmente de la carne.

El Neolítico hizo que la dieta de las comunidades agrícolas se hiciera más dependiente de las especies vegetales, mientras que la dieta carnívora dejó de depender de la caza y pasó a hacerlo de la domesticación de ciertos animales como el *Bos primigenius* hace 7.000 años en Macedonia, Creta y Anatolia, y a las labores de ganadería de las sociedades pastoriles.

Bos primigenius



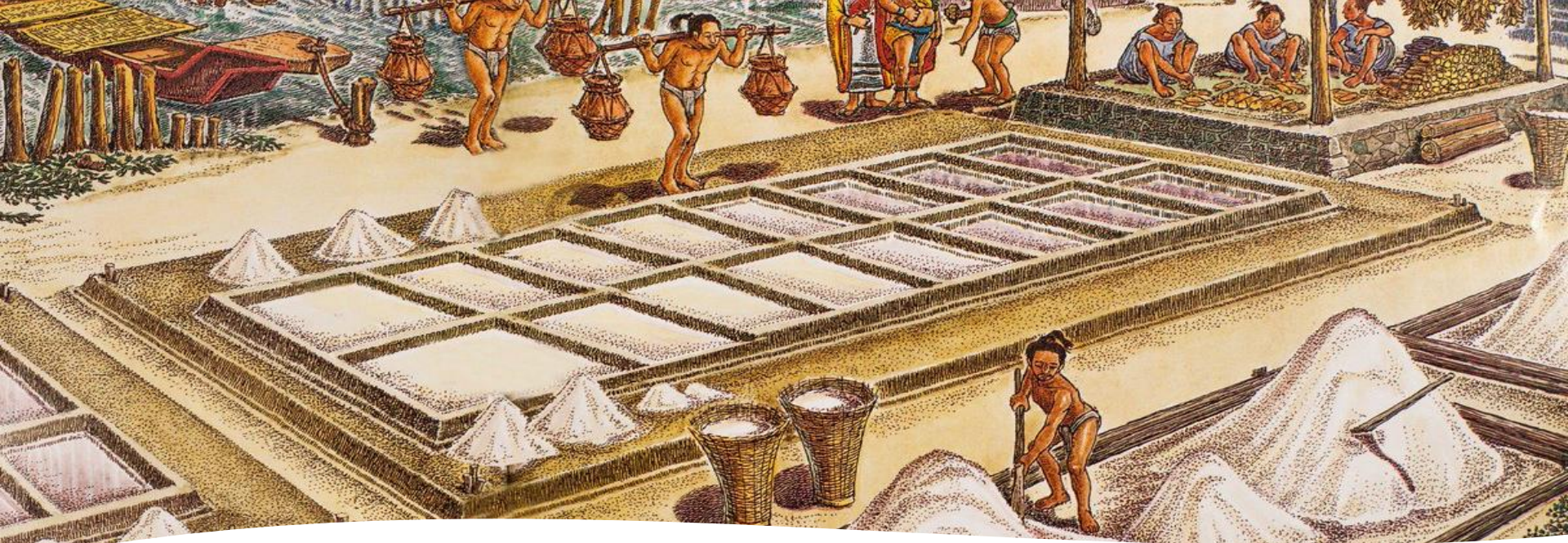
Bos primigenius, una de las primeras especies vacunas domesticadas para consumo hace 7'000 años.



La carne y su consumo se solía limitar a ocasiones especiales, festivas, y fue muy frecuentemente asociado por las culturas antiguas a distintas formas de ritual religioso, como la hecatombe griega, que significó el gran sacrificio de cien bueyes, de ahí el nombre, el cual proviene del griego *hekatón*, (cien) y *boūs*, (buey), la pascua judía, o la matanza practicada en muchas sociedades.

Durante la época del Imperio romano se consumía frecuentemente también las carnes de cerdos domesticados, de ovejas y de cabras, originaria fundamentalmente de las actividades de pastoreo.

Durante la Edad Media en Europa la carne de los animales era un bien reservado a las clases más altas de la sociedad. Era frecuente el consumo de carne de aves y cerdo, dejando los grandes animales al cuidado y servicio de la agricultura.



Las preparaciones en salazón, así como las marinadas en vinagre eran habituales para preservar el mayor tiempo posible las carnes. La Iglesia Católica estableció algunas reglas de ayuno parcial durante la Cuaresma cuya fiesta previa es el carnaval, también otras religiones como el islamismo y el judaísmo prohibieron el consumo de carne de cerdo, imponiendo además reglas acerca del sacrificio de los animales destinados al consumo humano; hoy en día lo podemos observar en las especificaciones estrictas de las carnes Kosher.

En Inglaterra se prefería desde antiguo la carne de vacuno, así lo indica el apodo de los “*Beefeaters*” dado a los guardianes de la Torre de Londres que viene a decir que eran sirvientes reales con una buena dieta básicamente como comedores de carne de vacuno.

En la Edad Media, en el siglo XIII, se establece la profesión de carnicero en las ciudades europeas, y en el “*Le Ménagier de Paris*” publicado en 1393, que era un conjunto de consejos dados a una ama de casa medieval de Francia en esa época, se hace mención al comercio de la carne entre diferentes villas europeas.



La conservación de la carne en la época preindustrial era muy deficiente y produjo la necesidad de enmascarar la putrefacción con todo tipo de aliños y especias.

Desde la Baja Edad Media, Europa demandaba cantidades suficientes de pimienta como para justificar un comercio a larga distancia con Asia, lo que fue una de las razones que llevaron a las Cruzadas.

A finales de la Edad Media, la obstaculización de la ruta del Mediterráneo oriental por el Imperio Turco, estimuló la era de los descubrimientos que llevó a los portugueses a circunnavegar África y a los castellanos a emprender la expedición de Cristóbal Colón.

El descubrimiento de América trajo la posibilidad de disponer de nuevas especias para la conservación de la carne, como el pimentón proveniente del pimiento.



La colonización europea de América a partir del siglo XVI supuso un intercambio de especies ganaderas, sobre todo desde Europa a América, ya que a la inversa sólo fue significativa la introducción del pavo, al contrario de lo que ocurrió en la agricultura, en que hubo un intercambio más equilibrado.

Los grandes animales herbívoros se habían extinguido en América miles de años antes, a poco de la llegada del ser humano.

La ausencia de una ganadería de carne, más allá de pequeños animales, se ha aducido como una de las causas de la antropofagia ritual precolombina, la antropofagia o la necrofagia apareció en muchas otras culturas de distinto nivel de desarrollo social y ámbito geográfico, y su explicación antropológica y peso en la dieta es muy diverso.

La ganadería de camélidos andinos llamados comúnmente, vicuñas y guanacos, no se extendió a Europa.

La ganadería bovina fue especialmente importante por la facilidad que suponía su simple suelta en vastas zonas de pastos, como la Pampa argentina.

Semejantes paisajes ganaderos se crearon en el siglo XIX en el Oeste de los Estados Unidos y en Australia. En cada uno de ellos se creó toda una cultura en su torno, que en su primera época se centraba en las pieles y la lana, y trataba la carne como un subproducto prácticamente no aprovechable, dada la imposibilidad de conservación y transporte a los mercados consumidores, que paradójicamente carecían de tal abundancia.





CARACTERÍSTICAS DE LOS CÁRNICOS.

En bromatología, la carne es el producto obtenido después de matar a un animal en el matadero y eliminar las vísceras en condiciones de higiene adecuadas tanto del proceso como del animal.

El análisis de la carne y los productos cárnicos es una importante actividad en la industria cárnica y en particular dentro del dominio de análisis de alimentos, debido quizás a que es un alimento importante y relativamente caro dentro de la dieta. La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países.

El análisis de los cárnicos es vital en la industria de procesamiento de alimentos para el control de calidad, la garantía, la caracterización nutricional y el etiquetado del producto.

La carne tiene una composición química bastante compleja y variable en función de un gran número de factores tanto extrínsecos como intrínsecos.

El conocimiento detallado de su composición y la manera en que estos componentes se ven afectados por las condiciones de manipulación, procesamiento y almacenamiento determinarán finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte del consumidor.

Químicamente, tanto la carne fresca como aquella procesada industrialmente se caracterizan realizando análisis de contenido microbiano y con la medida de atributos físicos como la textura y el color, los constituyentes principales de la humedad, el nivel de proteínas con respecto a la grasa.



En el caso de carnes crudas de abasto, se realizan otras medidas como el pH y el color, ambas constituyen indicadores de la calidad de la carne, la cual se suele analizar para indicar niveles de frescura o determinar si está rancia, con test que indican el valor de peróxidos y de ácido thiobarbitúrico, denominado como test de número TBA.

Estos miden el estado oxidativo de la grasa rancia, mientras que las pruebas que averiguan los niveles de ácidos grasos miden el estado de hidrólisis de la grasa rancia.

Las carnes suelen tener un rango de contenido graso que varía desde un 1% hasta un 15%, generalmente almacenada en el tejido adiposo. La mayor parte del contenido de la carne es de origen proteico, generalmente colágeno o elastina.

El colágeno se rompe en gelatina cuando se cocina al calor en ambientes húmedos; por otra parte, la elastina se mantiene inalterada al ser cocinada. El contenido proteico se reparte entre la actina y la miosina, ambas responsables de las contracciones musculares.





TIPOS DE CARNE VACUNO

Una de las carnes más apreciadas es la de vacuno, hasta el punto de que cuando no se especifica de qué animal es la carne, suele entenderse que se trata de ternera, vaca o buey.

De ella vamos a hablar hoy, concretamente de los tipos de carne de vacuno, complementando la información proporcionada en el post de los Cortes de carne de vacuno.

Igual que las características de cada corte de carne nos facilita saber cómo cocinarla para obtener buenos resultados, reconocer los tipos de carne de vacuno nos ayuda a saber qué cualidades tiene cada una, pues dependiendo de la edad del animal y de la alimentación que haya recibido, su carne tendrá unos valores nutricionales, un sabor más o menos pronunciado, una textura más o menos tierna, etc. Los tipos de carne de vacuno, que incluye el buey, la vaca y el toro, se clasifican actualmente en:

TERNERA DE LECHE, TERNERA, AÑOJO, NOVILLO, CEBÓN Y VACUNO MAYOR.

TERNERA DE LECHE

Define al animal que todavía no ha cumplido el año de vida, concretamente es el menor de 8 meses que ha sido alimentado exclusivamente con leche materna, por lo que el color de su carne es rosáceo, también definida como carne blanca dentro de los tipos de carne de vacuno. Su corta vida y su alimentación hacen también que su carne sea muy tierna, de fácil digestión y que ofrezca un sabor suave y delicado.

TERNERA

En este caso se puede hablar de macho o hembra y se refiere al animal de entre 8 y 12 meses de edad, con características similares a la anterior, tierna, sabor delicado, pero algo más pronunciado, todavía contiene mucha agua y por lo tanto poca grasa.

AÑOJO

El añojo puede ser también hembra o macho, generalmente son animales de entre 12 y 24 meses de edad. Su carne ha adquirido más sabor, está más desarrollada y continúa siendo tierna y con poca grasa.



NOVILLO

Macho y hembra de entre 24 y 48 meses, su color es más pronunciado, más rojo, resulta más sabrosa, pero empieza a perder la ternura de las carnes mencionadas antes, no obstante, un buen cocinado la hará deliciosa.

CEBÓN

Se denomina cebón a la carne del macho castrado con menos de 48 meses. Está quizá poco valorada, pero resulta una carne muy gustosa. Su color es rojo y su carne más prieta, para muchos, una de las carnes más sabrosas.

VACUNO MAYOR. En esta categoría se encuentra el buey, que es el macho castrado mayor de 48 meses, la vaca, que es la hembra mayor de 48 meses y el toro, que es el macho mayor de 48 meses procedente de lidia. La carne es menos tierna, con más grasa y por lo tanto resulta jugosa. Sus propiedades nutritivas son mayores, aunque en general la carne de vacuno es un alimento muy nutritivo, que, dependiendo del corte, ofrecerá unos valores nutricionales distintos. El vacuno mayor es el tipo de carne menos habitual en nuestro mercado, a excepción del buey, aunque en ocasiones entraría a debate la autenticidad de éste. La vaca suele importarse o encontrarse procesada en elaboraciones derivadas de productos cárnicos como pueden ser las hamburguesas.



TABLA DE EDADES EN EL GANADO VACUNO



Ternera blanca o lechal.

0 a 8 meses

Ternera.

8 a 12 meses

Añojo.

12 a 24 meses

Novillo.

24 a 48 meses

Cebón, macho castrado.

Hasta 48 meses

Buey, macho castrado.

Más de 48 meses

Vaca, hembra, vacuno mayor.

Más de 48 meses

Toro, macho, de lidia.

Más de 48 meses

**IDENTIFICACIÓN DE
PRODUCTOS ANIMALES.
ASIGNATURA 2.3
VIDEO**

CLASE # 1

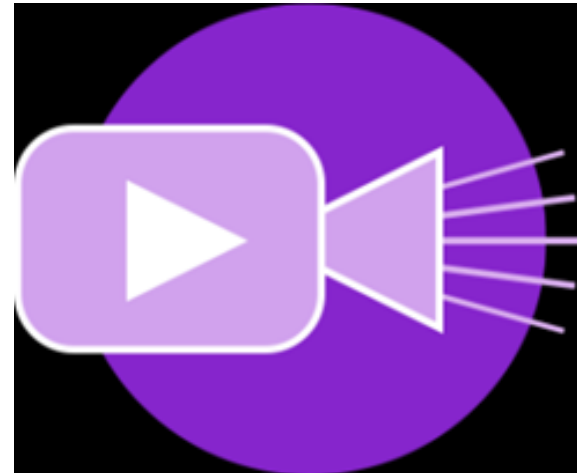
**Evolución del consumo de
carne**

Carne en México



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES 2.3

CLASE # 2 TEMA: CÁRNICOS,
DEFINICION Y ORIGEN
Razas productoras de carne





RAZAS PRODUCTORAS DE CARNE Y RAZAS CONTINENTALES

Las razas productoras de carne suelen clasificarse por sus aptitudes más corrientes como razas británicas tradicionales, continentales europeas, cebuinas y sus derivados.

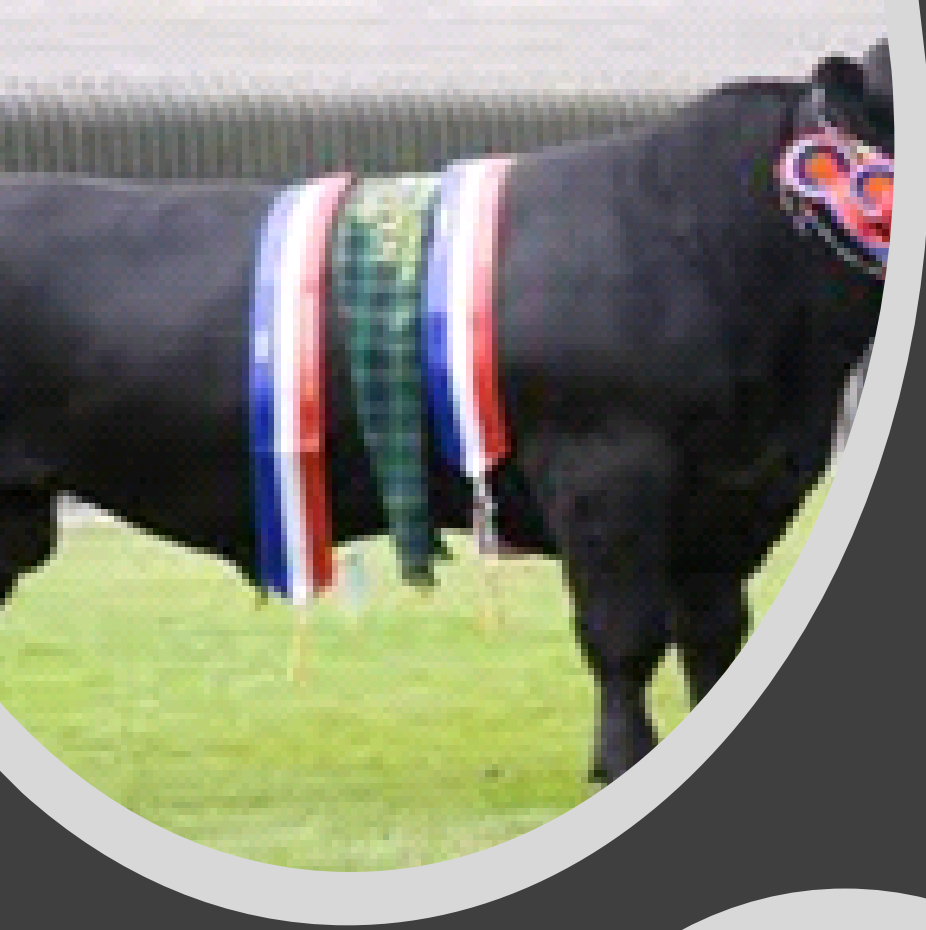
RAZAS BRITÁNICAS: ABERDEEN ANGUS

ORIGEN: La raza originada en Escocia en las áreas de Aberdeenshire y de Angus. Hugh Watson podría considerarse el fundador de la raza, y fue pionero en seleccionar los mejores animales negros y mochos, en referencia a que carecen de cornamenta, para reproducción. Su toro favorito fue Old Jock, nacido en 1842 y registrado como Grey-Breasted Jock. Al 'Old Jock' se le adjudicó el número "1" en el Libro de Genealogía Escocesa (Scotch Herd Book), al fundarse.



Donde abunda el Angus, el objetivo de los ganaderos ha sido la producción de carne de clase para el mejor sector del comercio carnicero, y esta raza produce carne de primera calidad con un elevado porcentaje entre el peso de la canal, el peso vivo y un bajo porcentaje de hueso en las piezas.

Los músculos presentan una buena marmolización y las pérdidas por cocción de la carne son mínimas. La capa de grasa es más delgada que en otras razas y se distribuye mejor en el tejido muscular.



RENDIMIENTO: El peso de los terneros al nacer es bajo, pero su rápido crecimiento les permite vencer pronto esta ligera desventaja.

El rango de peso de los machos al nacer es de 28 a 34 kg y el de las hembras de 26 a 29kg. El peso vivo promedio de los toros maduros es de 800 a 950 kg, mientras que las vacas pesan de 500 a 550 kg.

Los Angus son animales resistentes, dóciles y buenos para pastoreo. Los novillos añejos pueden alcanzar hasta 500 kg. Las novillas paren por primera vez a los 2 ó 2.5 años y suelen ser longevas.



HERTFORD



ORIGEN: La raza tuvo su origen en Hertfordshire, Inglaterra, en una época en que se dependía casi totalmente del forraje para producir carne vacuna. El ganado Hertford se vio forzado a obtener una buena parte de su alimentación de los pastizales, y quizás esta primera selección determinó su excelente adaptabilidad a las distintas regiones del mundo.

RENDIMIENTO: Uno de los ganados de carne más tradicionales en el norte de México, aunque actualmente con pocos criadores de registro, es el Hertford, el famoso “cara blanca” que figura en los escudos o corridos de Chihuahua y Sonora, el cual marcó toda una época y que ahora sus productores están decididos a volver a colocar en primera fila, lo que no es difícil dadas sus grandes cualidades.

La productividad de la raza y la calidad de su carne son algunas de ellas, pero también su capacidad adaptación a los distintos climas y regiones del país ya sea en pureza o en cruza con el Cebú.

La coloración típica de la raza (capa general roja con cara, línea inferior del tronco, morrillo, borla de la cola y porción inferior de color blanco) es atribuida por algunos historiadores de la ganadería al cruzamiento de animales rojos de Hertfordshire y ganado Blanco de Gales.

Benjamín Tomkins comenzó la mejora del ganado vacuno de Hertfordshire en 1742, y suele ser considerado el fundador de la raza. Él crió animales de color bastante oscuro y de cara moteada.





SHORTHORN

ORIGEN: Originaria del noroeste de Inglaterra fue la primera raza mejoradora del ganado criollo. Su nombre significa "cuernos cortos". El primer toro importado se remonta al año 1823 y fue introducido por John Miller. Cinco productores fundaron el 5 de octubre de 1886 una sociedad de criadores de la raza Durham, antigua denominación de la raza Shorthorn.

Ese fue el origen del primer Herd Book de la ganadería argentina, antecedente de los actuales Registros Genealógicos. Pese a tratarse de una raza de doble propósito, actualmente es la que ha hecho famosas las carnes argentinas en el mundo, especialmente a través del típico novillo de consumo. Sus colores pueden ser colorados, blancos o "rosillos", una mezcla de ambos. Se cría en variedades mocha y astada y es una raza clave para los programas de cruce.

RENDIMIENTO: Estas vacas dóciles y eficientes producen grandes volúmenes de leche muy nutritiva durante cada lactación, y cuando su vida productiva como lecheras llega a su fin su carne es muy bien comprada.





RAZAS DE CARNES CONTINENTALES CHAROLAIS

ORIGEN: La raza Charoláis tuvo su origen en las regiones Centro Oeste y Sudoeste de Francia, en las antiguas provincias francesas de Charolles y de Niemen. No se conoce el ganado que dio origen a esta raza. La selección determinó la aparición de un ganado vacuno de capa blanca denominado Charoláis.

RENDIMIENTO: Los animales Charoláis poseen un color blanco o blanco cremoso; el pelo puede ser corto en verano, se espesa y se alarga durante las épocas de frío. La mayoría de los terneros nacen con cuernos, aunque muchos criadores los extirpan cuando los terneros son jóvenes.

Una de las características más destacables consiste en la musculatura sumamente desarrollada que se encuentra en las extremidades y sobre el lomo de los mejores representantes de la raza. El ganado Charoláis es de gran tamaño: los toros adultos pesan 900 a 1250 kg las vacas de 560 a 950 kg. La piel presenta pigmentación apreciable; el pelo es corto en verano y largo en invierno.

Pruebas de comportamiento reportan los siguientes rendimientos: Novillos en engorda tienen un aumento de peso diario de 1.58kg, una conversión alimenticia de primera: 1kg x 7.26 kg, de alimento, arrea de Rib eye de 82.6cm cuadrados. Su mayor empleo en explotaciones intensivas indica que las vacas alcanzan buenos rendimientos ante una amplia gama de condiciones ambientales. Los toros han alcanzado una reputación bien ganada cuando se utilizan para mejorar los ganados por medio del cruzamiento.

En México se le localiza en Chihuahua, Nuevo León, Coahuila y Tamaulipas, aunque hay numerosos criadores distribuidos en el altiplano. Su distribución mundial es amplia. Se le encuentra en parte de Francia, Canadá, E.U.A., unos pocos hatos en Centroamérica, así como en Argentina.



LIMOUSIN



ORIGEN: Esta raza se formó en el sudoeste de Francia, en la región Vasca; su nombre proviene de la antigua provincia de Limoges. Aunque no se sabe concretamente su origen, se cree que es una variedad de la raza aquitánica, del tipo de "*Bos Taurus Frontosus*"

RENDIMIENTO: El Limousin es más rústico que el Charolais y su conformación fue orientada mediante selección hacia la producción de carne; su color es amarillo claro (bayo) o rojo dorado. La cabeza es fuerte, de tamaño mediano, frente ancha y abultada, perfil convexo lineal; nuca saliente y redondeada, poblada de pelo rizado; órbitas poco marcadas; cuernos francamente elípticos, insertados detrás de la nuca, apenas arqueados hacia adelante, el cuello es corto y musculoso, bien unido al tronco y papada mediana.

El tronco es largo y cilíndrico; línea del dorso recto; lomo ancho con costillas bien arqueadas. Glúteos de perfil convexo, musculosos. Miembros de tamaño medio, sólidos, de buen aplomo, con pezuñas amarillas. Piel de espesor no muy grueso, elástica y cubierta de pelo rizado.



CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES:

Los toros tienen un peso de 700 a 990 kg; las vacas adultas de 500 a 600 kg y los bueyes de 700 a 1 000 kg. Esta raza es productora de carne, difiere de la Charolesa en que es más rústica y por lo tanto, menos precoz; su peso vivo también es menor.

Los rendimientos de carne limpia varían entre el 55 y el 58 %; la carne se considera de primera categoría para el gusto francés, es de sabor agradable y bien vetuada. La aptitud lechera está escasamente desarrollada; las producciones oscilan entre 1 800 y 2 000 kg por período de lactancia.



FLECKVIEH-SIMMENTAL

ORIGEN: Es una raza continental de doble propósito, originaria del valle del río Simme en Suiza, es más conocida como “La Alemana”.

RENDIMIENTO: Es famosa productora de carne y leche, aunque en nuestro país sólo se la explota por la primera de esas aptitudes. Produce carne magra de óptima calidad. Se selecciona para rápidos aumentos de peso diario. Por su población es la segunda raza del mundo, con más de 100 millones de animales registrados. El pelaje es overo, pudiendo variar de un colorado oscuro a un amarillo tostado, con manchas y marcas blancas de cualquier tipo; la cabeza y el bajo vientre generalmente son blancos, el penacho de la cola es regularmente blanco; es deseable la pigmentación alrededor de los ojos Y los cuernos son de desarrollo armónico.



RAZAS DE CARNE CEBÚ

DENOMINACIÓN: Se le denomina así al bovino con giba o joroba, principal atributo diferencial con el europeo. Existen muchas variedades dependiendo del tamaño, la conformación, el pelaje, los cuernos, etc. debido principalmente a la selección natural. En América comienzan los trabajos selectivos por productividad. Principalmente originarios de India y Pakistán. En América se trabaja selectivamente con razas productoras de carne, y en menor escala productoras de leche.

BRAHMAN

ORIGEN: La raza Brahman Americana tuvo su origen en el ganado vacuno importado en Estados Unidos desde la India. Este ganado indio se conoce con los nombres de Brahaman o Cebú. Los animales de la raza brahmán constituyen el ganado sagrado de la India. Son muchos los hindúes que no comen carne no permiten el sacrificio en su tierra nativa ni las venden a otros. Estos factores, junto con las normas que regulan la cuarentena en los Estados Unidos, dificultan la importación de animales directamente provenientes de la India. En la formación del Brahmán Americano moderno intervinieron al menos tres razas cebuinas entre las que se pueden citar la Nellore y la Gyr.





RENDIMIENTO: Su talla es grande, cabeza ancha, perfil recto, cuello corto y grueso con papada grande, cuernos cortos que se proyectan hacia atrás y hacia afuera, orejas cortas y poco colgantes; vientre voluminoso, cruz alta con giba bien desarrollada, tronco cilíndrico, pierna redonda, muslos bien formados y carnosos; el color gris acero es el preferido y generalmente el color tiende a ser más oscuro en el tercio anterior y posterior del toro.

RAZAS DE CARNES CEBUINAS



Las razas derivadas del cebú que tienen su origen en el sur de EE.UU. en diversos programas de cruzamiento, entre bovinos europeos y Brahmán, son razas estabilizadas con animales robustos, de gran tamaño y fuerte esqueleto que combinan la rusticidad del cebú a la región subtropical con la producción de carne de las razas europeas. Rinde a peso de terminación es del 60%, y se terminan con pesos de 500 - 550 Kg.

Tienen menos papada que el cebú, la giba se ha transformado en una cresta anterior a la cruz, la grupa es bastante horizontal.

El cuero es suelto, con prepucio largo y penduloso, aunque no tanto como el cebú. Aunque estos tipos han sido obtenidos por cruzamientos, hoy en día son razas fijadas.

SANTA GERTRUDIS



ORIGEN: Esta raza fue desarrollada en King Ranch de Texas, E.U.A. y reconocida oficialmente en 1940, además de ser la primera raza definida de ganado bovino desarrollada en continente norteamericano con $3/8$ de Cebú y $5/8$ de Shorthorn.



RENDIMIENTO: Su color es rojo uniforme claro u obscuro, la piel pigmentada de color rojo; la cabeza es ancha, de perfil se ve convexa, las orejas de tamaño mediano a largas, ligeramente caídas; los cuernos son astados.

Cuello neto, la espalda suave y musculosa con movimientos libres, pecho amplio, el dorso recto, costillas bien arqueadas, la grupa larga amplia moderadamente caída de adelante hacia atrás, cuartos traseros amplios y musculosos. Posee resistencia natural al calor, así como a plagas y parásitos; muestra rusticidad y tendencia a engordar, tiende a la madurez temprana, muestra resistencia a enfermedades tropicales. Se adapta muy bien a lugares cálidos, donde hay lugares con temperaturas promedio de 31°C., y precipitación mayor a 2 000 mm por año.

En México se encuentra en la zona del Golfo.

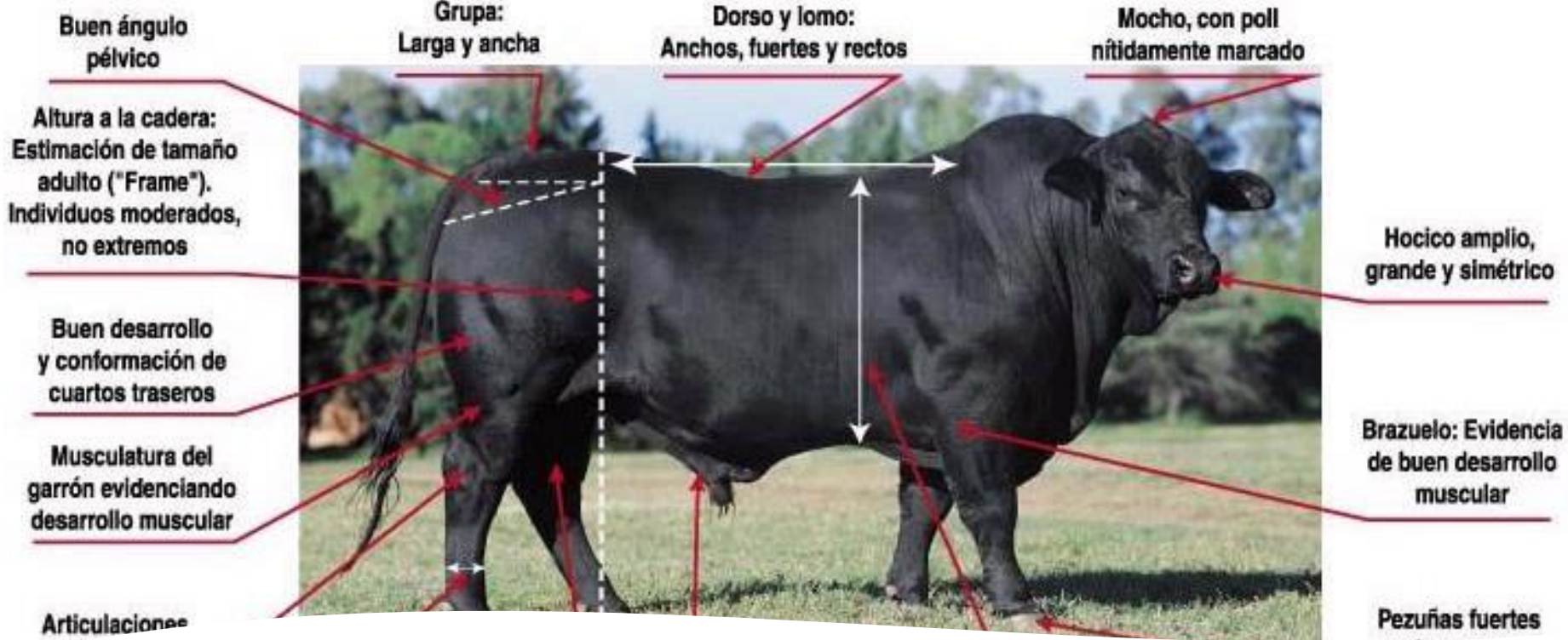
El peso de toros adultos es de 900 kg y hembras 700 kg.



BRANGUS

ORIGEN: Raza estrictamente americana, creada a partir del esfuerzo de F. Buttram en 1942, al cruzar ganado Brahmán americano y ganado Aberdeen Angus en su rancho de Oklahoma. Es una mezcla de 5/8 de Aberdeen Angus y 3/8 de Brahman; estas proporciones requieren al menos de tres generaciones para lograrse.

RENDIMIENTO: El color debe ser negro sólido con mínimas marcas blancas detrás del ombligo, con mucosas, pezuñas y piel pigmentadas en negro; existe un color rojo recesivo al que se le denomina "*Polled Brangus*". La giba del macho debe ser pequeña y sólidamente unida al cuerpo, y no existir en la hembra.



Esta raza es altamente resistente al calor y ectoparásitos; aumenta rápidamente de peso; presenta excelente conformación muscular y líneas suaves, combina la adaptabilidad a zonas marginales del cebú con la productividad y calidad de carne del Angus. Las hembras tienen buena habilidad materna, no presentan cuernos y su temperamento es muy nervioso.

Peso promedio (kg):

Hembras adultas 545 a 636

Machos adultos 863 a 932

Crías al nacimiento 29.0

Becerras al destete 188.6



BRADFORD

ORIGEN: El Ganado Bradford se originó en los Estados Unidos de América siendo una raza sintética, ya que el desarrollo del ganado Bradford se hizo a partir de cruzamientos Brahmán con Hereford.

En los años cuarenta, Crocket realizó una cruce de Brahman con toros Hereford para generar sus propios reemplazos de hembras y toros. Se comenzó cruzando vacas Brahaman de alto registro con toros Hereford de raza pura. En la tercera generación se obtuvieron ejemplares con $\frac{3}{8}$ de Brahman y $\frac{5}{8}$ de Hereford. Se procedió a cruzar los mejores toros y vacas Bradford que se habían obtenido anteriormente, para tratar de producir una raza por la cual sus animales tuvieran una buena conversión alimenticia, así como un ganado de alto rendimiento.

Al principio, los hijos de este ganado Bradford no tenían una buena uniformidad; sin embargo, algunos ejemplares fueron sobresalientes. Estos se seleccionaron para cruzarse entre sí, obteniendo después de 4 ó 5 generaciones el tipo de raza deseado.

En las décadas posteriores se han obtenido animales de alta producción, con una buena ganancia de peso y una buena musculatura.

RENDIMIENTO: La raza tiene algunas de las características del Brahaman como son:

giba, piel suelta, pelo corto y resistencia al calor. Del Hereford hereda el color de la capa con el pelaje de cara y frente blanco, típico de éste.

Muestran un desarrollo precoz, resistencia a las enfermedades y buen rendimiento en canal. Los pesos para animales adultos son los siguientes: machos 950 kg; hembras 650 kg.



OTRAS RAZAS PRODUCTORAS DE CARNE

BELTED GALLOWAY

Se trata de una de las razas de mayor antigüedad entre las británicas productoras de carne.

Introducida en América Latina alrededor del año 1900, se conoce desde el siglo XVII en Escocia y se la asocia a la formación de otras razas del Reino Unido.

El Belted Galloway se destaca por presentar una faja de color blanco en la parte central del cuerpo; es de pelaje negro y de características mochas.

En general, está considerada como una raza adaptada a climas fríos y húmedos, ha mantenido su tamaño intermedio, con fácil y rápido engorde en sistemas pastoriles.



BLONDE D'AQUITAINE

La raza Blonde d' Aquitaine, surge como resultado de la fusión de tres razas bovinas:

Garonnais, Quercy y Blonde de los Pirineos.

Esta raza es originaria de Francia, más precisamente de su región sudoeste.

Su pelo es de color trigo, y se encuentra en una gama que puede variar desde tonos cercanos al blanco hasta llegar al marrón.

Esta raza es apreciada por sus cualidades cárnicas, y las hembras se destacan por su rusticidad y fecundidad.



BONSMARA

El Bonsmara es una raza científicamente creada a partir de 1937 en Mara, Sudáfrica por el mundialmente conocido Zootecnista Jan C. Bonsma.

Se trata de un híbrido entre las razas europeas Hereford y Shorthorn con la raza cebuina Africander, nativa de la región del Transvaal.

Se caracteriza por su pelaje corto rojizo oscuro, sus cuernos pronunciados y su giba escasa o nula, típica del Cebú.

Muestra una gran adaptación a climas tropicales y húmedos, con resistencia natural a los parásitos externos e insectos comunes en esas zonas. Ha sido sometida a una exigente selección por producción y peso, lo que la coloca en excelentes condiciones para competir en igualdad con las razas cebuinas ya existentes.



BEEF MASTER

El ganado vacuno de raza Beefmaster inició su formación en el rancho Lasater, situado primero en Falfurrias, Texas, y actualmente en Colorado.

El programa de reproducción para la formación de la raza fue iniciado por Ed. C. Lasater en 1908, fecha de adquisición de toros Brahaman; los utilizados pertenecían principalmente a la estirpe Nellore.

Los animales se separan según los pesos al destete y las ganancias posteriores al mismo. Las novillas se escogen de acuerdo con los pesos al destete sin considerar el peso de las vacas.

La vaca adulta alcanza un peso de 700 a 800 kg y el macho de 1 100 a 1 300 kg.





LIMANGUS

Esta raza, recientemente creada por ganaderos argentinos, combina la genética del Angus y del Limousin, conjugando las grandes aptitudes carniceras de ambas para producir novillos magros, precoces, de alto rendimiento.

Las características principales son su pelaje negro y colorado, con predominancia de animales mochos, un tamaño adulto bajo, y una gran adaptación a las condiciones pastoriles.

Por haber sido seleccionada bajo criterios productivos y de performance en un régimen exclusivamente a pasto, esta raza moderna se convierte en una muy interesante opción para orientar la producción al mercado de consumo, con el fin de abastecer principalmente a las cadenas de supermercados porteños.



PIEMONTESE

Esta raza italiana representa uno de los recursos bovinos más antiguos ya que sus orígenes se remontan a la era Mesolítica (20.000 años a.C.). Es una raza continental europea de tamaño intermedio y carnes magras.

Fue introducida en la década del '60 para incorporarla al programa de cruza. Hoy constituye un recurso imprescindible para cualquier combinación exitosa que busque maximizar adaptación con menor contenido graso de las reses.

Se caracteriza por ser astada, de pelaje corto color canela, mucosas oscuras y marcado desarrollo muscular, propio de las aptitudes de su carne.

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES.

ASIGNATURA 2.3

VIDEO

CLASE # 2

Corte y Porcionado (Res)

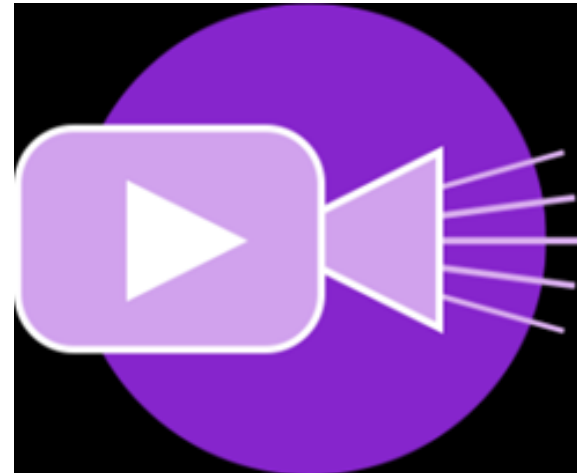
Corte y Porcionado (Res) 2

Oficio Tablajero (Historia)



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





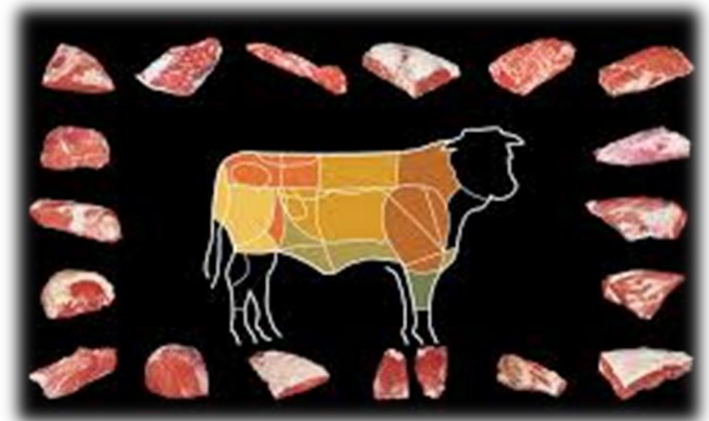
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES 2.3

**CLASE # 3 TEMA:
CÁRNICOS, DEFINICION Y
ORIGEN.**

Cortes en México y América
Latina





CORTES EN MÉXICO Y AMÉRICA LATINA

CORTES DE CARNE EN MÉXICO

El corte de la carne de res es diferente según el país en el que nos encontremos, pues los cortes de carne de res de México son distintos a los de Argentina u otras zonas de América latina, e incluso totalmente distintos a los de España y EU. A continuación, se presentan las diferencias y equivalencias entre los cortes de carne de estos países.

Cada tipo de corte ofrece distintos sabores y texturas. Al día de hoy, podemos encontrar cortes de carne internacionales en distintas carnicerías.

NOTA: En México se llama “bisteces” a los cortes delgados de cualquier tipo de carne sin hueso, incluso si son de otros animales, como pollo o puerco y es una deformación del anglicismo “beef steak”; para los pescados sólo se utiliza la palabra filete.

AGUAYÓN: Se utiliza para bistecques, puedes cocinarlos asados al carbón o a la plancha, en milanesas y también en trozos. Es parte de la pierna de res.

AGUJAS: Tiene hueso y es la parte baja del lomo. Se usa para asar y para caldos.

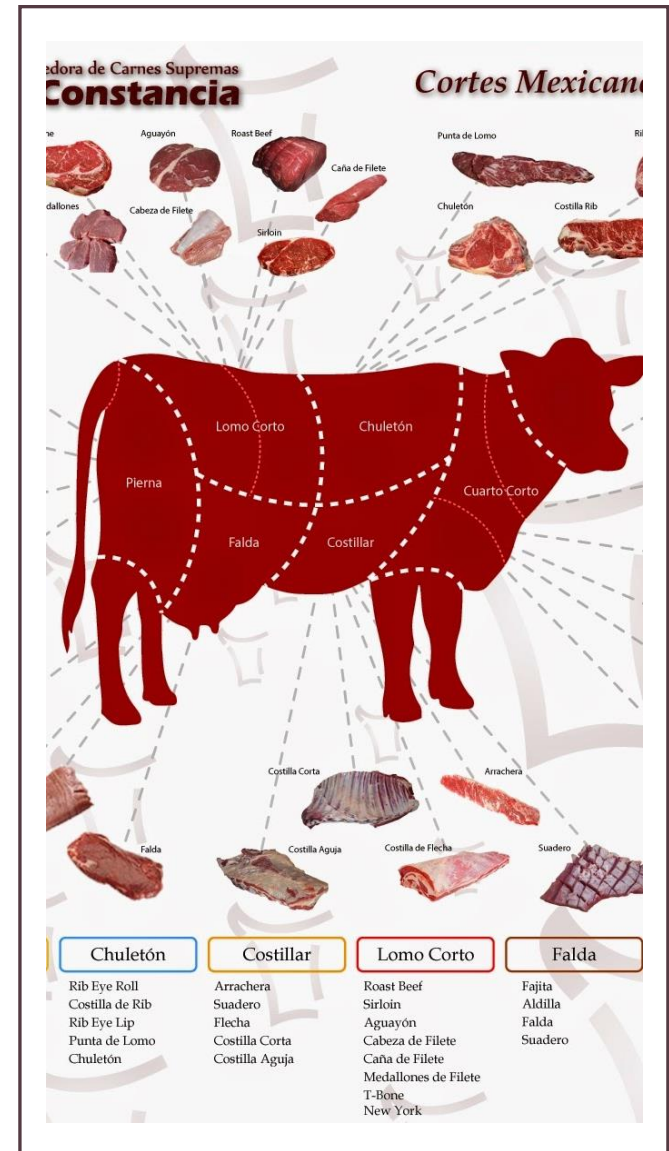
ARRACHERA: Carne suave para asar, aunque con alto contenido de grasa. No puede faltar en las parrilladas, proviene de la parte baja de la falda.

BOLA: También parte de la pierna y es para milanesa, bistecques o en trozos.

CARNE MOLIDA: Puede ser de aguayón, bola o espaldilla. Se utiliza en picadillos, relleno de chiles y de pavo. También para preparar albóndigas, hamburguesas y otros guisados.

CENTRO DE PIERNA: Es la parte central interna de las piernas. Se corta en trozos o bistecques; puede prepararse horneado o en guisados.

CHAMBERETE: O también conocido como “Chambarete”, especial para los caldos y guisados. En el centro tiene tuétano que también puedes pedir aparte.





COSTILLAR: Es un trozo de lomo con hueso. Se prepara al carbón, a la plancha, asado, frito o guisado.

CUETE: Te sirve para guisados, mechado y cocido. Se encuentra en la parte posterior de la pierna.

ESPALDILLA: Es la parte superior de la pierna delantera. Se corta en trozos para guisados o como carne molida.

FALDA: Está en la parte baja de la res. En trozos sirve para cocidos, caldos, guisados, deshebrada para guisos y tacos.

FILETE: Está ubicado a un costado del lomo, es carne muy suave y jugosa. Se pueden hacer diferentes cortes con él, como filete mignon, tampiqueña, medallones y puntas de filete.

OSSOBUCO O CHAMORRO: Es la parte intermedia entre la pierna y la pata. Se utiliza al horno, cocido y en guisados.

PESCUEZO: Es la parte posterior de la cabeza, ideal para hacer jugo de carne.

PECHO: Es la parte baja del frente de la res. Se utiliza para preparar pucheros y caldos.



PULPA: Es la parte media de la pierna y es de gran sabor y calidad. Puedes encontrar milanesas, en trozo y carne molida de este corte.

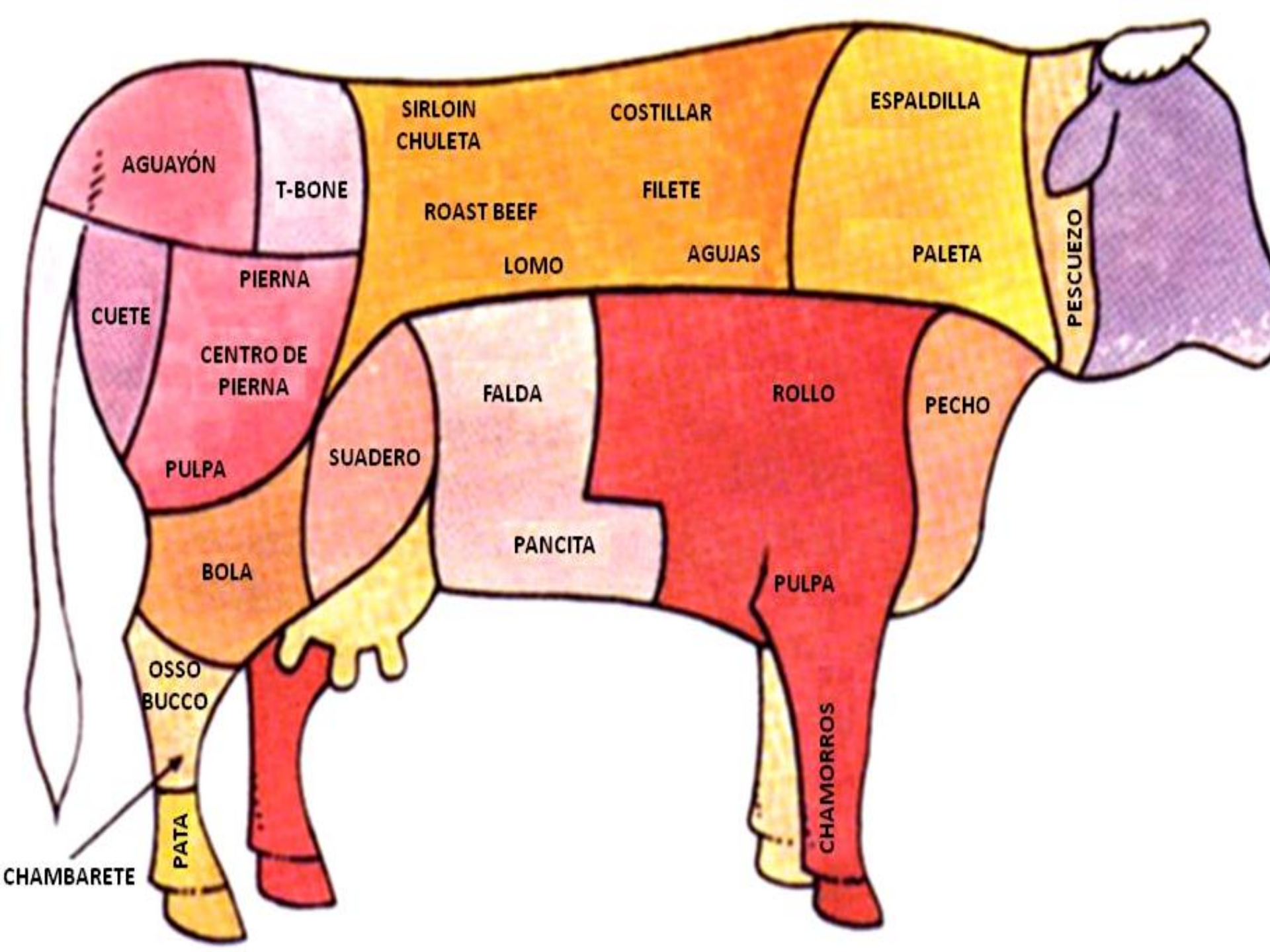
RETAZO CON HUESO: Es la parte baja del costillar; se usa para preparar cocidos y caldos.

ROAST BEEF: Es la parte del alto lomo. Se hace asado o al horno y además lo encuentras en el súper en las carnes frías y te sirve para preparar sándwiches y ensaladas.

SIRLOIN: De rico sabor y de gran calidad, forma parte del lomo y de la pierna. Se corta en porciones gruesas. Se hace asado al carbón o a la plancha.

SUADERO: Es la parte intermedia entre la panza y la pierna. Se corta en trozos y bisteces; puede prepararse en frito para tacos.

T-BONE: Es la parte de bajo lomo de la res, su hueso tiene forma de "T". Se prepara al carbón o a la plancha, clásico de las parrilladas.



AGUAYÓN

T-BONE

SIRLOIN
CHULETA

COSTILLAR

ESPALDILLA

CUETE

PIERNA

ROAST BEEF

FILETE

PALETA

PESCUEZO

CENTRO DE
PIERNA

LOMO

AGUJAS

PULPA

SUADERO

FALDA

ROLLO

PECHO

PULPA

BOLA

PANCITA

PULPA

OSSO
BUCCO

CHAMORROS

PATA

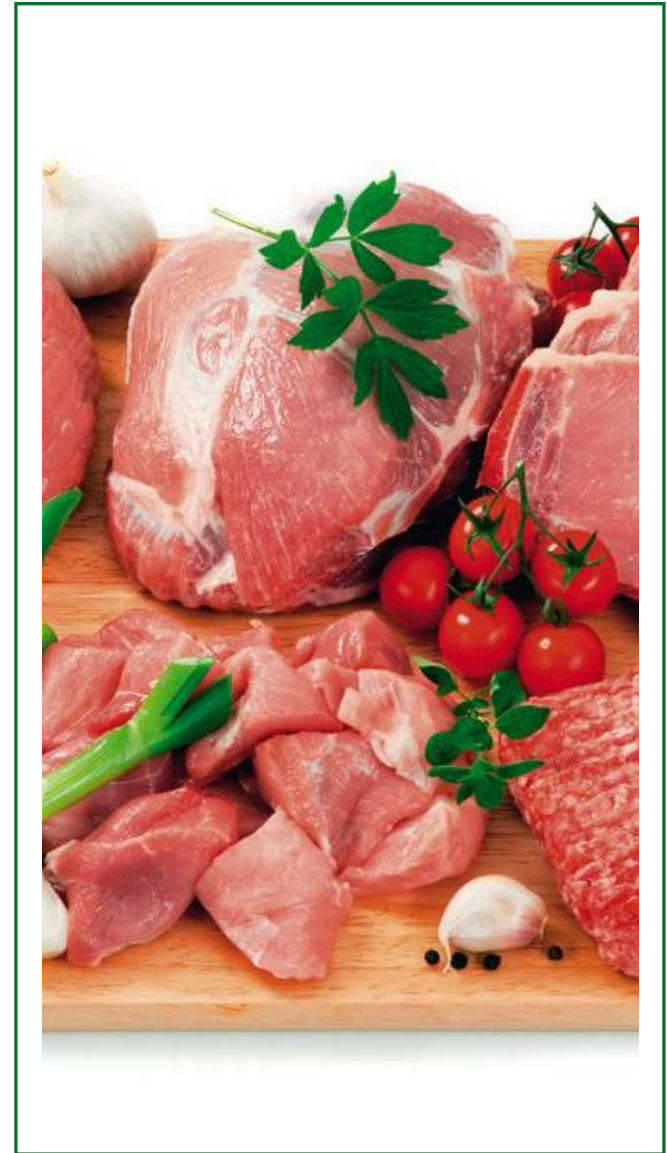
CHAMBARETE

CORTES DE CARNE EN AMÉRICA LATINA

Aunque la herencia colonial es muy similar y algunas de nuestras costumbres tienen bien establecidas las fusiones del mestizaje español; en cuanto a vocablos y denominaciones, cada país tiene sus propias reglas.

Es por esta razón que en este capítulo incluimos un apartado en donde podrás encontrar algunas de las diferencias en cuanto a la manera en como son llamados los diferentes tipos de corte vacuno en Latinoamérica, en países como Venezuela, Colombia, Perú, etc.

Cabe señalar que aunque presenten algunas diferencias significativas en cuanto a sus apelaciones y denominaciones, los cortes vacunos conservarán casi siempre las mismas zonas de origen dentro de la estructura del animal, ya que se seguirá un orden muscular y óseo, el cual será apagado a las diferentes texturas que adquiere cada área en relación a diferentes factores como la grasa extra muscular, la grasa intramuscular, a la cantidad de actividad motriz y de tensión, así como a la diferente cantidad de miofibrillas rojas y blancas, colágeno, queratina, etc. A continuación, algunas de las denominaciones más comunes utilizadas en Latinoamérica.



CARNE MOLIDA: La molida especial se prepara mayormente de la parte lomo de la res. Si se llama carne especial quiere decir porque es una combinación de todo tipo de carne como el sancochado, guisos, hamburguesas etc.

CHOCOZUELA: Pieza de carne magra tomada de la articulación entre la pierna y cadera de la res. Se utiliza para bistecs y para asados.

GANSO: Pieza de carne blanda a la vista y al tacto. Se utiliza para bistecs, asados y guisos.

PUNTA TRASERA: Corte de carne utilizado para asados y es excelente para parrillas. Su grasa le da mucho sabor al resto de la pieza.

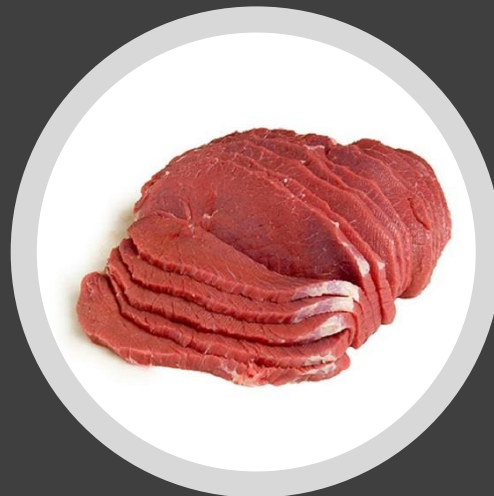
MUCHACHO REDONDO Y MUCHACHO CUADRADO: Son piezas tomadas de la parte trasera de la res. El redondo es un poco más blando pero el cuadrado es más fácil de dividir luego de cocido. Ambos se emplean para preparar asados al horno.





PULPA NEGRA: Es una pieza de gran tamaño, libre de grasa, ideal para milanesa. Se utiliza para asados, bistecs y cocidos.

LOMITO: Corte de carne que se extrae del interior de la res. Es de aspecto a la vista y al tacto muy blando y jugoso. Se utiliza en asados, frituras. Aunque no sea costumbre, hecha a la parrilla, como medallones es excelente. Es una pieza noble que permite platos exquisitos a la pimienta verde, con champiñones, en salsas, etc.



SOLOMO CUERITO O DE CUERITO: Proviene de la espalda de la res, se usa para preparar asados, bistecs, guisos, *“roast beef”* y es muy bueno para parrillas.



COSTILLAS: Se usan en asados, guisos, sopas, en preparación de granos



LAGARTO: Corte de carne que proviene de las extremidades de la res. Se utiliza en asados.

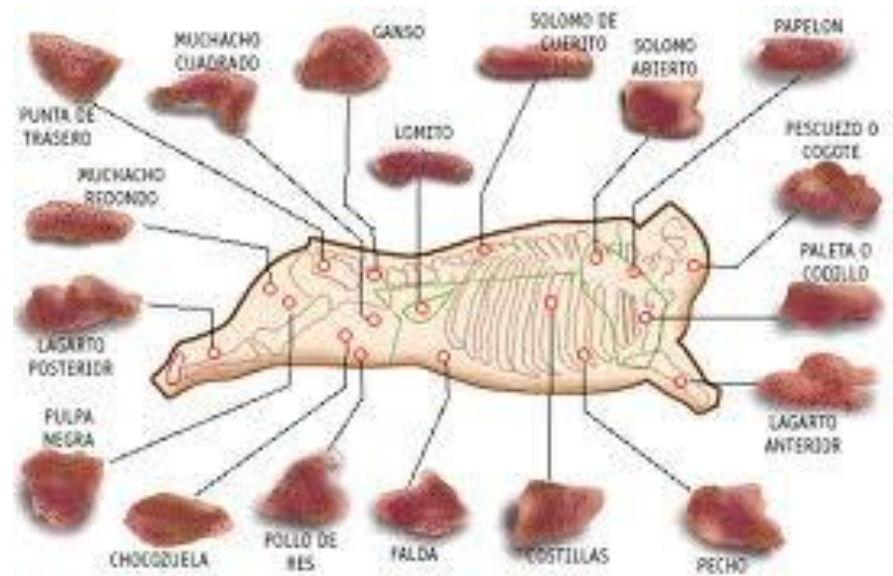
LAGARTO CON HUESO: Este corte tiene forma circular y contiene altos valores calóricos y grasos, debido al tuétano contenido en el interior del hueso. Se utiliza en sopas y es excelente con verduras y hierbas.

PALETA: Es un corte voluminoso, proviene del frente de la res, muy jugoso y magro. Se utiliza para preparar bistecs y asados.

SOLOMO ABIERTO: Con esta pieza se preparan asados, guisos, sopas, mechados y molidos.

PECHO: Corte de carne de forma semejante a la quilla de un barco se utiliza generalmente en cocidos.

FALDA DE COSTILLAS: Un conjunto de músculos extraídos de la parte de abajo del costillar que se utiliza en sopas, carne desmechada y guisos.





CORTES DE CARNE EN ARGENTINA.

Debido a la gran popularidad de los restaurantes de este tipo a nivel mundial, denominados Parrillas argentinas, es de vital importancia conocer la particularidad de cada uno de los principales estilos y nombres de los diferentes cortes utilizados en este estilo sumamente arraigado en el gusto del consumidor global, amantes de las carnes a la parrilla.

BIFES: De chorizo, es la costeleta sin hueso ubicada en la cara externa del lomo del animal. Al ser separado del hueso, antes de cortarse en bifes tiene forma triangular y cilíndrica. El bife angosto lleva adherido el hueso y proviene de la parte trasera, en cambio el bife ancho se saca de la parte delantera de la vaca.



VACIO: Es el corte ubicado en la región lateral del cuarto trasero de la res, entre las costillas falsas y los huecos de las caderas. De carne fibrosa y jugosa, cuando es asada a la parrilla se le deja un cuerito o membrana que lo recubre

LOMO: Músculo alargado y cónico ubicado junto al espinazo y bajo las costillas. El corte debe ser perpendicular a las hebras de la carne para que sea tierna y jugosa. Muy apreciada por su suave sabor.

MATAMBRE: Corte típicamente argentino, es la capa de carne magra que se saca de entre el cuero y el costillar de la vaca. Se limpia la grasa gruesa y sobrante y está listo para ser incluido dentro de la parrillada.

COLITA DE CUADRIL: El cuadril es una pieza de carne sin hueso de la parte baja, externa y transversalmente del cuarto trasero de la res. La colita de cuadril es el músculo alargado que se recorta del cuadril entero. Cuando su tamaño es pequeño resulta más tierna y es muy apreciada para el horno y la parrilla.




COSTILLAR: Pieza entera que abarca todas las costillas de la vaca con poca carne, se lleva entero a la parrilla o al asador. Como el vacío, suele estar recubierto por una membrana o cuerito que una vez cocido resulta crocante y muy rico.

BOLA DE LOMO: Este es un corte músculo que une a las costillas con el cuarto trasero, es la parte que cubre el fémur del lado de la panza, se le conecta el vacío. De este corte salen las famosas Milanesas de tamaño mediano, redondas, tiernas y sabrosas.

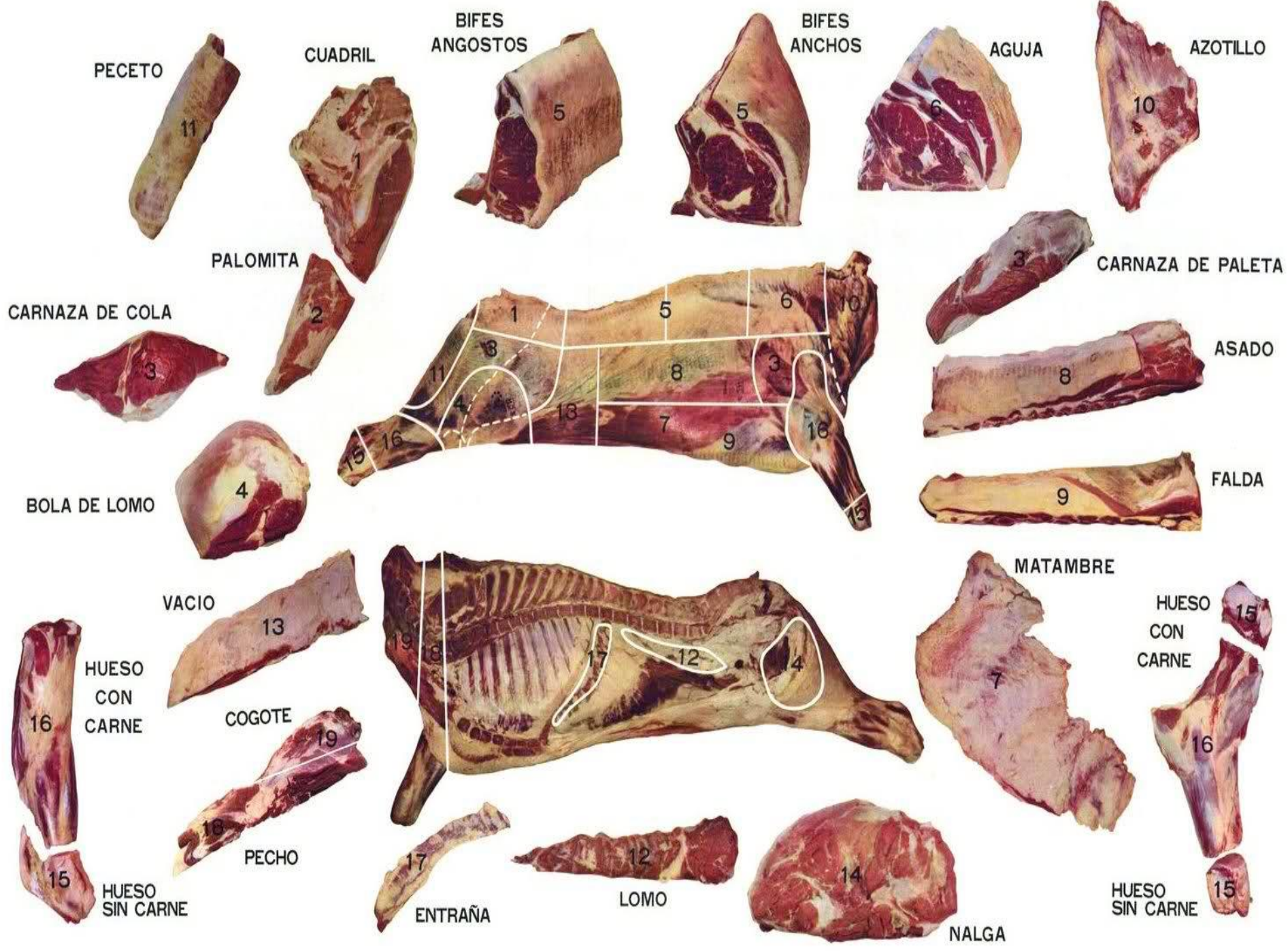
AZOTILLO: Corte del cuarto delantero, poco apreciado. Debe ser de un animal joven. Bastante duro, pero sirve para hacer la carne de las hamburguesas. También puede utilizarse para matambre, pero su cocción demanda mucho tiempo.

CARNAZA DE PALETA: Este corte abarca las regiones escapular y braquial. Posee una ternera media, pero es muy bueno para prepararlo en asados. Su peso es de 10,5 Kg Aprox. De este corte se puede sacar el matambre, de fama mundial, es un especial argentino a la parrilla, sólo o relleno.



También de este corte se puede obtener la paleta, una pieza vistosa con distintos matices y sabores. De su parte central pueden sacarse bifecitos ideales para hacer a la plancha o a la sartén. La palomita de paleta también se obtiene de este corte, es la parte más gruesa está agarrada al húmero y la punta al omoplato.

Se utiliza en guisos, estofada con salsa de tomate o hervida en pucheros. Y por último el garrón delantero es la última extremidad de conjunto paleta. También denominado ossobuco es muy sabroso en guisos, pucheros y sopas.





CORTES DE CARNE AMERICANOS

Los cortes de carne americanos se dividen en varios grupos, entre ellos se estipulan numerosas regulaciones y clasificaciones tales como U.S.D.A. Choice Beef, U.S.D.A. Choice Grand Beef, Certified Angus Beef, etc.

Los que veremos a continuación son los cortes primarios y algunos de los secundarios más generales en los que se divide la canal de la res, seguido de los PREMIUM STEAKS o también llamados cortes finos americanos.

CHUCK (diezmillo y paleta): Es un corte de Carne de res y forma parte del corte primitivo de los cortes americanos como el Chuck. Este filete típico tiene un corte rectangular, acerca de un grueso o y partes que contienen de los huesos de hombro, y a menudo es conocido como filete "7-bone". Este corte es usualmente asado o a la parrilla, y es cocinado con líquido como una carne asada a la cazuela. Es una de las carnes más utilizadas para hacer hamburguesas.



RIB EYE: Es uno de los ocho cortes primarios de carne de res. Comprende desde la seis hasta las doce del animal. Se conoce también como Standing Roast (asado parado) porque es asado a menudo en una posición parada, esto pasa con las costillas amontonadas verticalmente, y los procesos vertebrales removidos para el tallado más fácil.

SHORT LOIN (LOMO CORTO): Es un corte de carne de res que viene de la espalda del novillo; contiene parte de la espina dorsal e incluye el lomo superior o el lomo tierno.

Este corte rinde tipos de filete como filete de tira o *“strip steaks”*.

SIRLOIN (SOLOMILLO): Es una de la porción más baja de las costillas, continuando del lomo o Tenderloin, el cual sale el filete Mignon. Considerado un corte magro (limpio, sin grasa y sin nervios) por su poca cantidad de marmoleo y sin hueso. Es un producto nacional.

TENDERLOIN (LOMO): Carne de res o Eye fillet, es cortado del lomo de un novillo. Al igual que todos cuadrúpedos, el lomo se refiere al musculo mayor por la porción central de espina dorsal que más o menos cuelga entre la cuchilla del omóplato cadera. Este tejido del músculo hace muy poco trabajo, así que es la parte más tierna de la res. El lomo puede o es cortado para asados o para filetes.

SHANK (OSOBUCO): Proviene de una porción de la pierna del novillo. Debido al uso constante de este músculo por el animal tiende a ser duro y seco así que es mejor cuando se cocina durante mucho tiempo en calor húmedo. Cuando es muy fino, es utilizado extensamente preparar guisado muy magro.

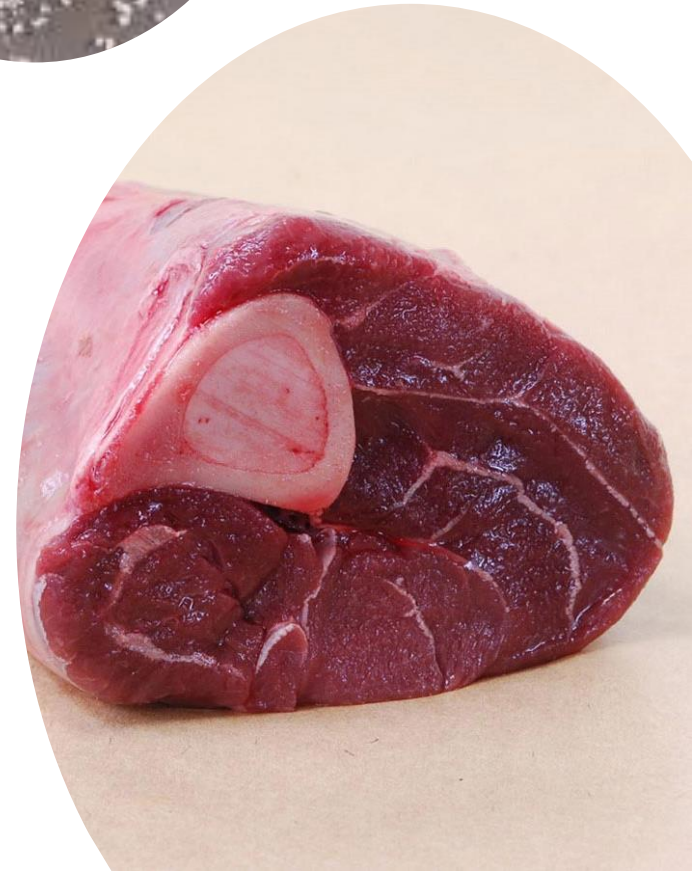




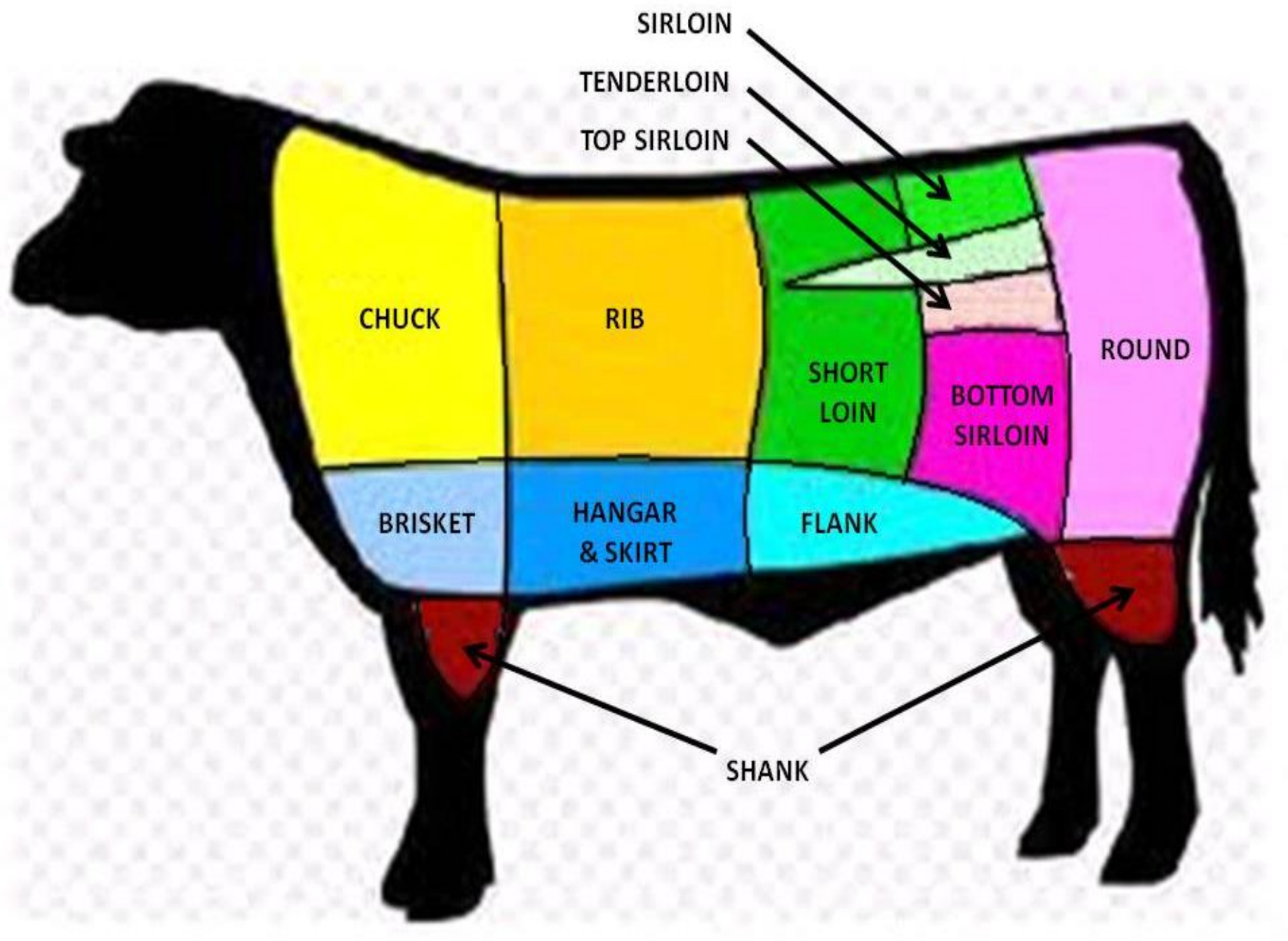
PLATE (FALDA): Viene del vientre de la res en la parte delantera, justo debajo del corte de costilla. El short plate produce tipos de filete como el filete de falda y el filete de gancho. Es típicamente barato, duro y adiposo.

FLANK: Es un corte de Filete de los músculos de vientre de la res. Largo y plano y más duro que los filetes de lomo y costilla por lo tanto suelen ser estas recetas marinadas y se utilizan adobos o cocina húmeda para estofar.

BRISKET (Pecho): El pecho se produce en el área del esternón en el cuarto delantero. Se le quitan los huesos y los cartílagos unidos, así como la grasa dura y la carne intercostal en la superficie interior del pecho.

ROUND (Pierna): Es la sección redonda de un novillo, y puede ser conocido como filete de lomo de res, esto es un corte flaco y es moderadamente duro. La falta de grasa y marmoleo hace que sea seco cuando se cocinado con métodos seco-calor (asados o a la parrilla).es preparado comúnmente con métodos lentos de húmedo-calor inclusive estofar para ablandar la carne y mantener humedad. El corte a menudo es cortado delgado.



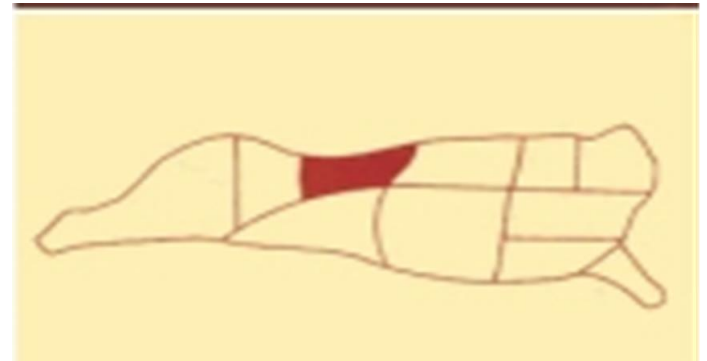


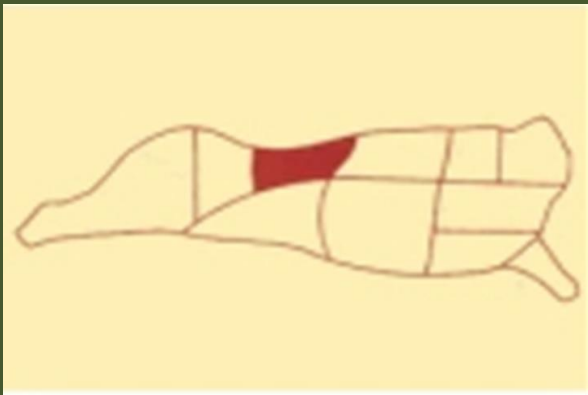
CORTES FINOS AMERICANOS Y EUROPEOS

PORTERHOUSE

Es llamado “El hermano mayor del T-Bone. Los Porterhouse se cortan desde el extremo posterior del lomo corto y así poder incluir más solomillo, junto con (en el otro lado del hueso) un filete de tira grande. El T-Bone steak se corta cerca de la parte delantera, y contienen una sección más pequeña de lomo.

Hay poco acuerdo entre los expertos sobre qué tan grande debe ser el lomo para diferenciar un filete T-Bone del Porterhouse. El Departamento de Agricultura de EEUU establece institucionalmente especificaciones en las que el lomo de un Porterhouse debe ser de al menos 1,25 pulgadas (32 mm) de espesor en su parte más ancha, mientras que la de un T-Bone debe ser de al menos 0,5 pulgadas (13 mm).





T-BONE

Es un filete generalmente elaborado a la parrilla y de corte típico en el que puede verse el hueso en forma de T.

El grosor de este filete no debe sobrepasar los dos centímetros; en EE. UU suele decirse que el grosor ideal corresponde al del diámetro de una moneda de un cuarto de dólar, 24.26 mm.

La North American Meat Processors Association define el corte oficial del T-Bone con el código NAMP 1174. El filete se elabora a la parrilla y no necesita mucho tiempo, debido a que el hueso conduce y mantiene la temperatura, las partes carnosas son las que primero se exponen al fuego.



Rib Eye



RIB EYE

"Rib Eye" es el nombre que se le da en América al corte transversal del músculo que corre sobre la base de las costillas, cercano a las vertebras. Si miramos la media res desde arriba, este músculo corre a lo largo de la espalda, sobre el costillar.

El Rib Eye es uno de los más populares, jugosos, y caros en el mercado. La carne de la sección de la costilla es más blanda y más grasa, o culinariamente "de marmoleo", que la mayoría de los cortes de carne de vacuno. Esta grasa adicional hace del Rib Eye un filete asado especialmente tierno y de sabor agradable y bien adaptado a la cocina de calor seco.

En esta categoría también entran sus variaciones como el Rib Eye Cowboy, que contiene una porción del hueso de la costilla y el Rib Eye Tomahawk que es similar al Cowboy, pero con un grosor superior, mayor tamaño y una extensión más grande de la costilla.

EL PRIME RIB

El Prime Rib o “Chuletón”, es un corte de la costilla principal, que es uno de los ocho cortes primarios de carne de vacuno. Es la sección del costillar ENTERO, comprendido entre las costillas 6 y 12 del animal; un Prime Rib, “Chuletón” o “Asado de pie”, puede comprender de dos a siete costillas.

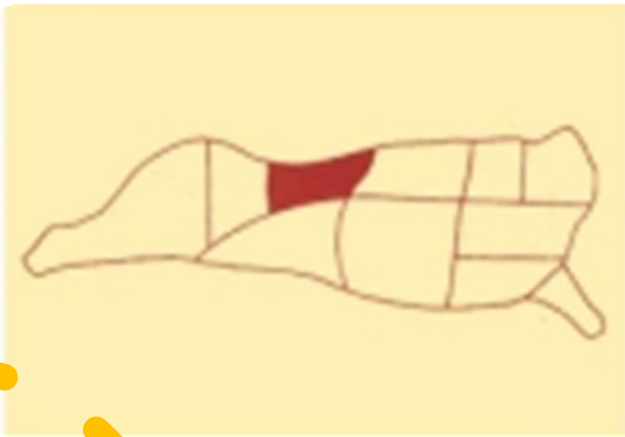
Se le da el nombre de "Standing" o “Asado de pie”, ya frecuentemente es cocinado en una posición vertical. Un Prime Rib, si es cortado antes de cocerse, dará lugar al Rib Eye, que sería el resultado de la eliminación de los huesos y la mayoría de los músculos y la grasa menor o cola; o conservando los huesos de la costilla y removiendo los de las vertebras nos dará un “Rib Eye Cowboy”.





NUEVA YORK

Este es un tipo de corte que internacionalmente se le llama un “Steak Club”. Proviene de un músculo largo que realiza poco trabajo, por lo que es particularmente suave y tierno, aunque no tan tierno como Rib Eye. Cuando todavía está unido al hueso, se convierte en “T-Bone”.



En 1837, el restaurante Delmonico's abrió sus puertas y se auto proclamó como "El primer restaurante de alta cocina en América", y el “Filete Delmonico's” que era una porción considerable de este estilo, fue considerado uno de sus platillos distintivos.

Debido a la influencia de este restaurante y a su relación con la ciudad, desde entonces se ha conocido “Nueva York Steak”.

7 STEAK



Consiste en un corte cruzado del hombro, que incluye un corte transversal de la escápula o "Chuck", con un grosor de 1/2 a 3/4 pulgadas de ancho, al corte le queda un hueso en forma de 7, de ahí su nombre. Este corte también se conoce como "corte central para asados". Como en la mayor parte de esta pieza de carne denominada "Chuck", el 7 Steak o 7-Bone Roast, se considera generalmente un corte que es más adecuado para una larga cocción en líquido a fuego lento como el estofado que a las brasas, los beneficios serán considerables, ya que contiene muchas áreas repletas de colágeno.

Aunque nadie puede negar que este corte contiene diferentes texturas y tipos de músculos, así como grasa intermuscular, colágeno y una porción de hueso, haciéndolo muy succulento asado a las brasas, aunque su suavidad no sea homogénea y en ocasiones se arriesgue.

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES.

ASIGNATURA 2.3

VIDEO

CLASE # 3

Tipos de cortes de res infografía

Cortes mas Populares en México para asar

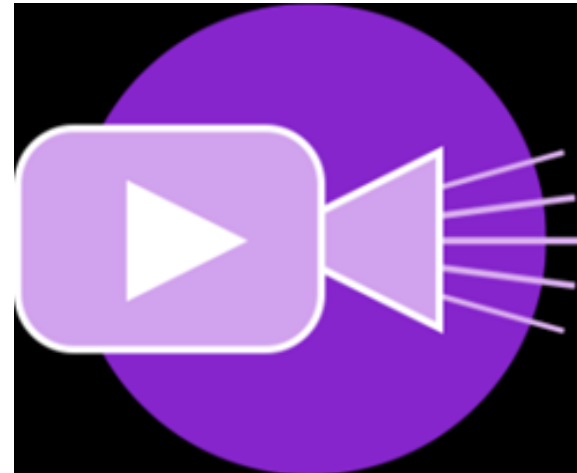
Nombres de los cortes de res en Latinoamérica

Términos de cocción de la carne



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





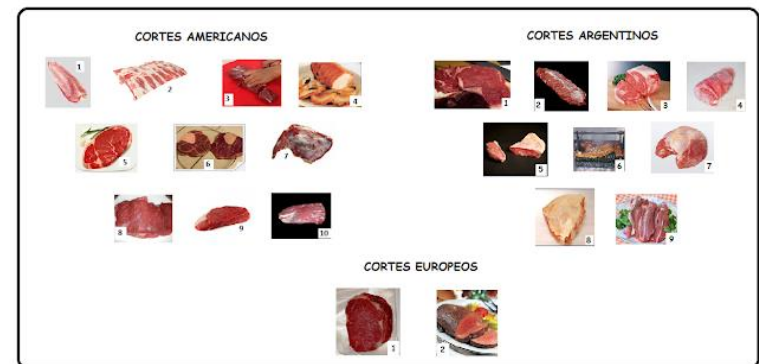
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES 2.3

CLASE # 4 TEMA: CÁRNICOS, DEFINICIÓN Y ORIGEN

Cortes finos americanos y europeos



CORTES FINOS AMERICANOS Y EUROPEOS

CORTES EUROPEOS

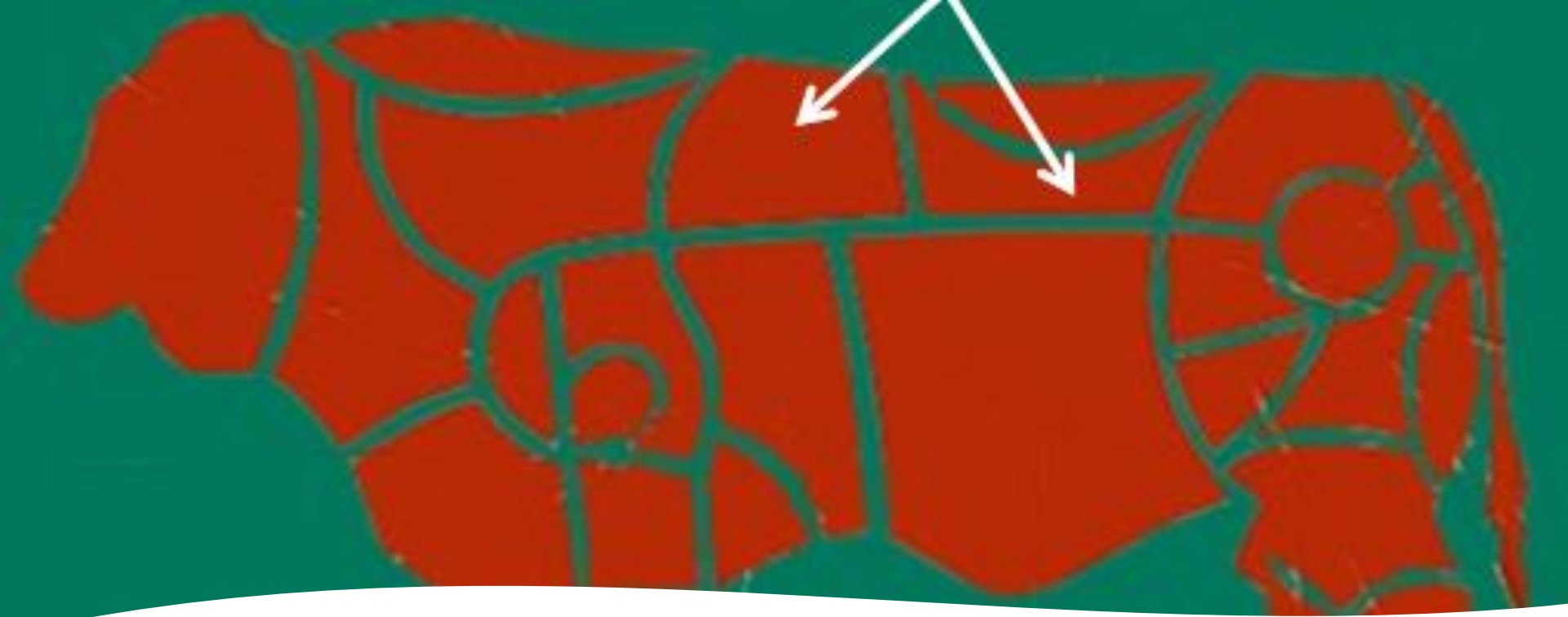
ENTRECOT: El entrecot (del francés entrecôte, 'entre costillas', lo intercostal) es un corte de carne de la región dorsal, que contiene un concreto músculo o más bien un conjunto de músculos del llamado "Erector spinae", que recorre la espina dorsal de los mamíferos. Suele utilizarse el vacuno, pero también puede aplicarse al cerdo o al cordero. El "Erector spinae" recibe el nombre de "cinta de lomo", en el caso del ganado bovino va recibiendo distintos nombres según la zona de vértebras que recorre. La parte comprendida entre las costillas seis a la doce – ambas inclusive, es decir siete costillas- recibe en España el nombre de "costillar" o bien de "lomo alto". A partir de la décimo tercera costilla en España se habla de "lomo bajo", también llamado "lomo de riñonada" o simplemente "riñonada". La correspondiente expresión en inglés americano es "short loin".



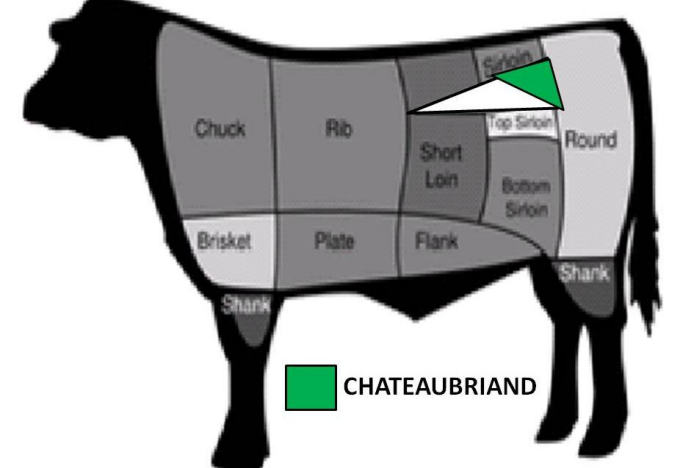
El "Erector spinae" correspondiente al costillar recibe en inglés americano el nombre de "Rib eye" y en Francia, aunque no en el Canadá, el de "entrecôte".

En la medida en que por "Rib eye", "entrecôte" y "lomo de costillar" se entiende una concreta parte del animal designan una misma realidad. Son sinónimos. Existe la misma sinonimia que entre el "Wine", "Vin" y "vino".





En Argentina se utiliza el llamado "bife de chorizo" que es un corte de carne de bovino de la región dorsal anterior. La carne suele estar entreverada con trazas de grasa lo que le proporciona un aspecto marmóreo, los pedazos cortados de entrecot suelen tener un grosor de 3 a 4 centímetros aproximadamente. Se elabora a la parrilla expuesto a unas brasas (de madera, de carbón vegetal o mineral, de sarmiento etc.) o sobre una plancha de metal o en una sartén, con o sin materia grasa (aceite, mantequilla, manteca de cerdo, grasa de buey etc.)

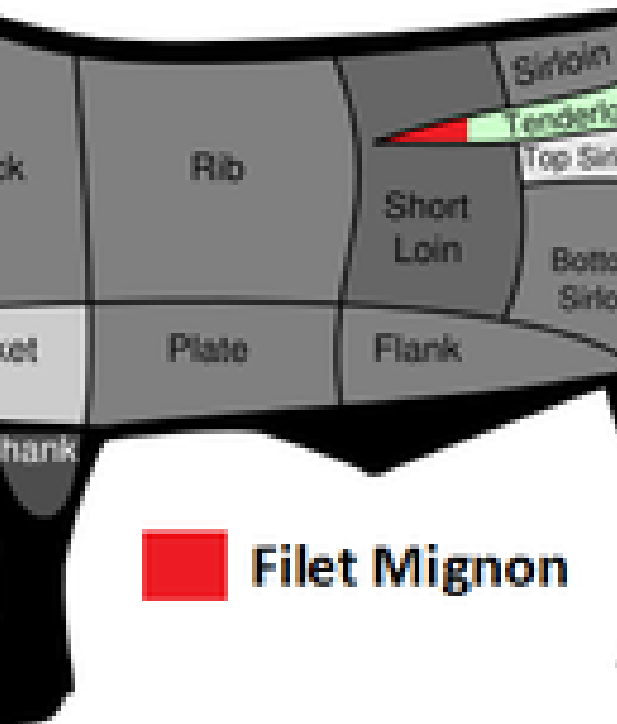


CHATEAUBRIAND: Es una receta francesa de una pieza de carne de res de gran tamaño obtenida del solomillo, generalmente asada a la parrilla. Se suele poner a la parrilla atado con otros dos trozos de carne de buey en la parte exterior, de esta forma se asan los extremos durante casi diez minutos quedando el filete interior “poco hecho”, que es el Chateaubriand.



La ración servida bajo esta denominación es generalmente de gran tamaño, el grosor del corte puede superar los cuatro centímetros y llegar a pesar entre el medio kilo y los 800 gramos.





El mismo corte también puede ser llamado:

- Francés: Filet de bœuf
- Inglés (E.E.U.U.): Medallions, Tenderloin Steak
- Italiano: Filetto
- Español: Lomo

FILET MIGNON: Filete miñón o Filet mignon, que en francés significa "filete bonito" o "filete fino", es un corte de carne tomado del extremo más pequeño del solomillo de vacuno, usualmente de novillo o vaquilla. En francés se llama Filet de bœuf; se nombra como Filet mignon al encontrarse en un menú en Francia.

CORTES EN JAPÓN: KOBE BEEF

Se llama buey de Kobe o ternera de Kobe a ciertos cortes de carne de ternera de ejemplares de la raza negra de vacuno Wagyu, que es una raza bovina originaria de Japón, de la ciudad de Kōbe. También se conoce como Japanese Black.

Criados de acuerdo a una estricta tradición en la provincia de Hyōgo (Japón). Esta carne suele considerarse una delicia, siendo famosa por su sabor, ternura y textura marmolea. El buey de Kobe puede prepararse como filetes, sukiyaki, shabu shabu, sashimi, teppanyaki y más.



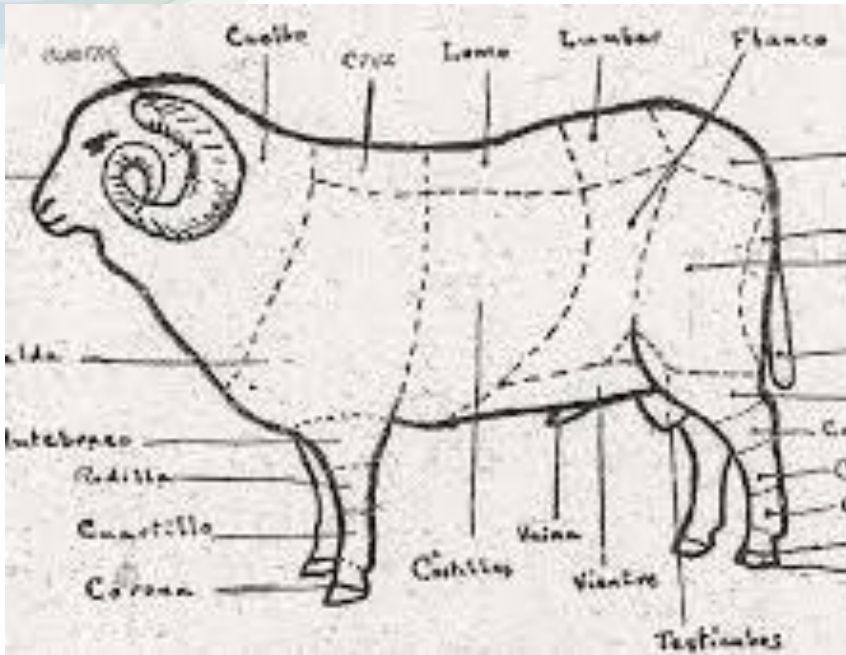


El buey de Kobe es una marca registrada en Japón por la Conferencia para la Promoción de la Distribución del Buey de Kobe y debe cumplir las siguientes condiciones:

-
- Vacuno de Tajima nacido en la provincia de Hyōgo
 - Crianza en granja en la provincia de Hyōgo
 - Buey castrado, para purificarlo
 - Procesado en mataderos de Kobe, en la provincia de Hyōgo;
 - Cantidad de marmoleo de nivel 6 o superior
 - Puntuación de Calidad de Carne de 4 o 5;
 - Peso bruto del animal no debe ser superior a 470 kg.

NOTA: De acuerdo con la creencia popular, los animales son alimentados con una cerveza diaria, masajeados con sake diariamente, cepillados y alimentados con forraje de cereal.

CARNES DE OVINOS , CAPRINOS Y PORCINOS



La carne de cordero es muy aceptada en las diversas culturas de la tierra, ya que posiblemente fuera la oveja (*Ovis Aries*) uno de los primeros animales en ser domesticados por el hombre, después del perro.

Es muy valorada por la producción de lana, ya que casi un 10% de las razas, la producen; y por su leche, que es empleada en la elaboración de diversos quesos. La carne de cabra es baja en grasas y resulta popular en aquellas zonas donde el pastoreo es importante.

La carne de carnero es roja y brillante, y está rodeada por una capa de grasa blanca. Es rica en proteínas y tiene fósforo, magnesio y vitamina B1.

Para que resulte tierno y suave al paladar no debe comerse recién matado, sino al cabo de unos días. La carne del cordero lechal posee menos grasa de lo que se piensa, es bastante blanca y muy sabrosa. Ofrece en torno a un 20% de proteínas y un 20% de grasa. Cien gramos nos aportan alrededor de 280 calorías.



CORDERO DE PASTO

Animal ovino de 4 meses a un año de edad, que ha sido alimentado además de con leche también con pasto o pienso.

Su peso es entre 7 y 15 kg. Su carne es de color rosado, tierna y con más sabor que el lechal.

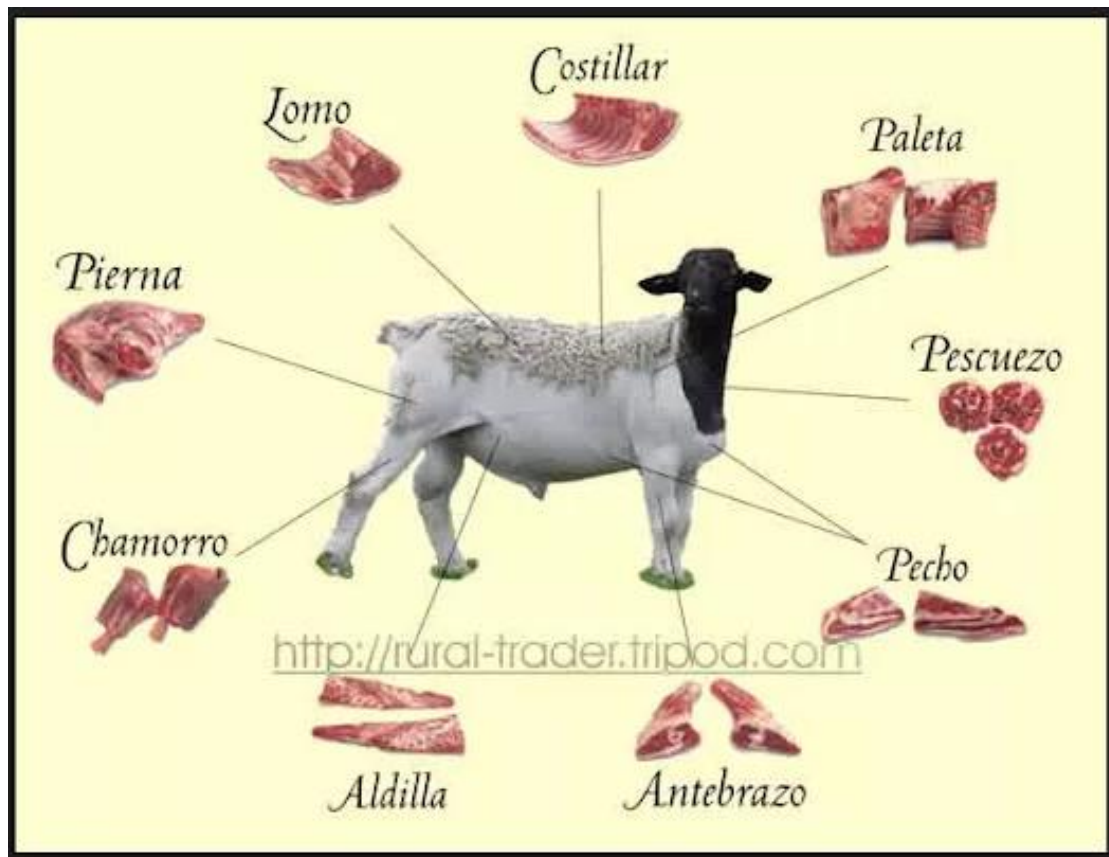


CORDERO LECHAL

Animal de raza ovina que solo ha sido alimentado con leche materna.

Se sacrifica con 30 días aproximadamente, y su peso en canal suele ser entre 5.5 kg y 7 kg.

PRINCIPALES PARTES DIVISORIAS DEL OVINO



Conozcamos algunas características de los cortes mencionados y otros que también podemos encontrar, así como lo que ofrece la carne ovina y que ha vuelto a ganar terreno en nuestra gastronomía:

CUELLO: El cuello o pescuezo es un corte muy económico y muy apropiado para hacer guisos, estofados, fondos. Proporciona un exquisito sabor al conjunto, es muy jugoso y tierno.

PECHO: El pecho es también muy sabroso, se encuentra entre el cuello y la falda conservando una importante proporción de grasa, es ideal para hacer un ragú o estofado



FALDA: La falda recubre la pared del abdomen, entre las patas y bajo el lomo, fibrosa y con ternilla gelatinosa, es un corte ideal para guisar.

COSTILLAR: En la parte inferior del lomo está el costillar, es la carne deshuesada de las chuletas que también suelen elaborarse asado, frito, a la plancha, etc.

CHULETAS: En las chuletas encontramos tres partes, las de aguja, las más cercanas al cuello, las del centro, también conocidas como chuletas de palo y que son las más apreciadas, y las de la riñonada, que están cerca del lomo bajo y no tienen costilla.

Son ideales para asar, freír, hacer a la plancha.

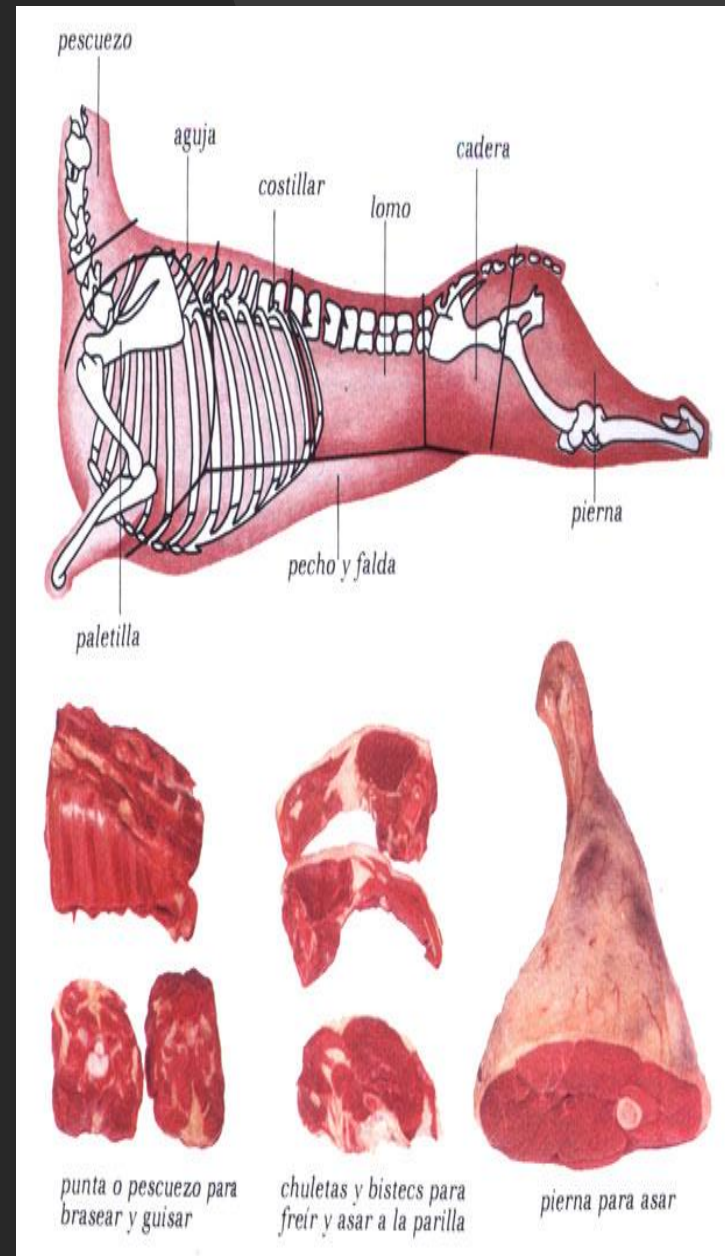
SILLA: Este es uno de los cortes más apreciados, tanto entero como deshuesado y troceado, es ideal para asados. A veces acompaña a la pierna, y hay un corte que se conoce como barón que se compone de las dos piernas y la silla. Cabe destacar también que el corte que recoge las dos piernas se llama Doble.

PALETILLA: Las patas delanteras son las paletillas, más pequeñas que las piernas, muy sabrosas y jugosas, con mayor proporción de grasa, que proporciona una carne muy tierna, excelente para asar entera, aunque también se puede trocear y hacer exquisitos guisos con ella.

PIERNA: Son las piernas traseras, se hacen enteras, a filetes, deshuesada, es un corte muy apreciado para distintos tipos de elaboraciones culinarias, desde asados hasta guisos.

CHOP: se conoce con este nombre a un corte de la silla, ideal para hacer a la plancha o a la parrilla.

NOISETTE: Del lomo deshuesado y bridado, con parte de falda y costillar, se sacan unos cortes como medallones exquisitos para freír o hacer a la plancha.





CABEZA: Se compone mayoritariamente por despojos, que son especialmente apreciados si proceden de animales jóvenes, sesos, lengua.

ASADURA: Pulmones, hígado y corazón, suelen prepararse encebollados, fritos, guisados.

MOLLEJAS: Las mollejas designan a la glándula conocida como 'timo', son tiernas y sabrosas, ideales para rebozar, freír, saltear o guisar.

HÍGADO: Muy apreciado para distintas elaboraciones, desde guisos y rellenos, hasta patés.

RIÑONES: También muy apreciados para hacer guisos.



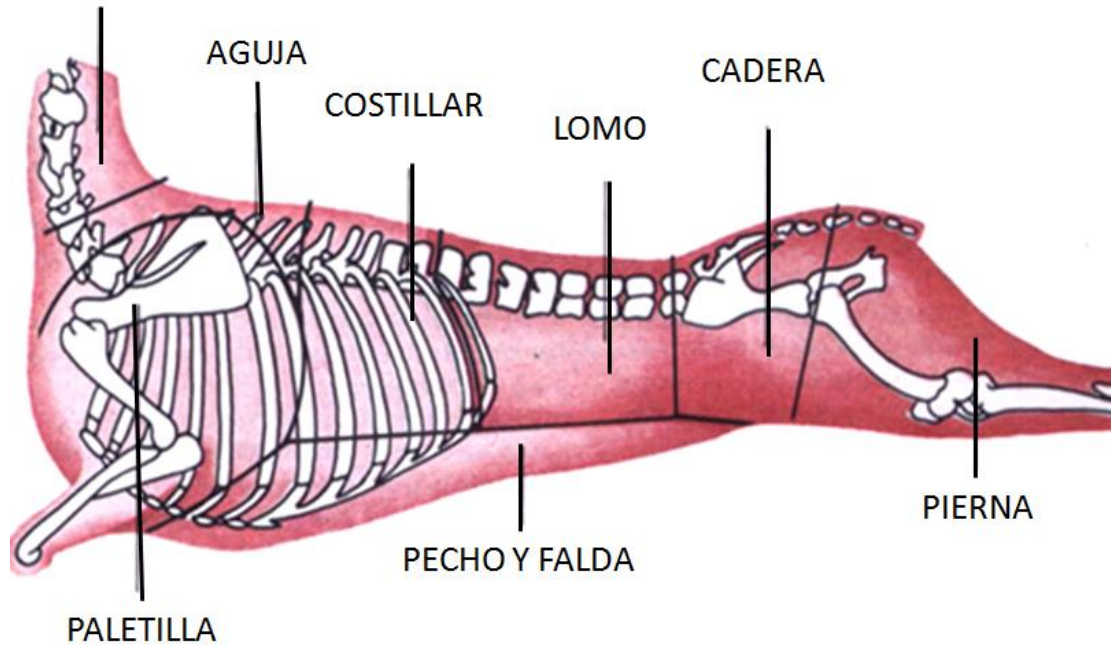
CALLOS: Como sabemos, es el estómago del animal. Se prepara en guisos y en ocasiones junto a las manitas con el hueso.

MANITAS: Pueden ser con hueso o deshuesadas. Se pueden hacer en salsa, rebozadas, guisadas, etc.

CRIADILLAS O TURMAS: Los testículos del cordero suelen hacerse rebozados y fritos.

CORTES DE CARNE DE CORDERO

PESCUEZO



La distribución por categorías de estos cortes es la siguiente:

Categoría Extra:
Chuletas y costillas.

Categoría 1:
Pierna y silla.

Categoría 2:
Paletilla.

Categoría 3:
Cabeza, cuello, falda,
manitas y pecho.



CARNE DE PORCINO

La carne de porcino o generalmente llamada “CARNE DE CERDO”, debe ser fresca, tener un atractivo color rosa perlado, de textura fina y con grasa visible, densa y de un blanco lechoso. En cualquier trozo de cerdo hay una buena cantidad de grasa intramuscular. Incluso un cochinito sacrificado más o menos a las tres semanas, es una comida succulenta y satisfactoria, aunque apenas haya tenido tiempo de alcanzar corpulencia.

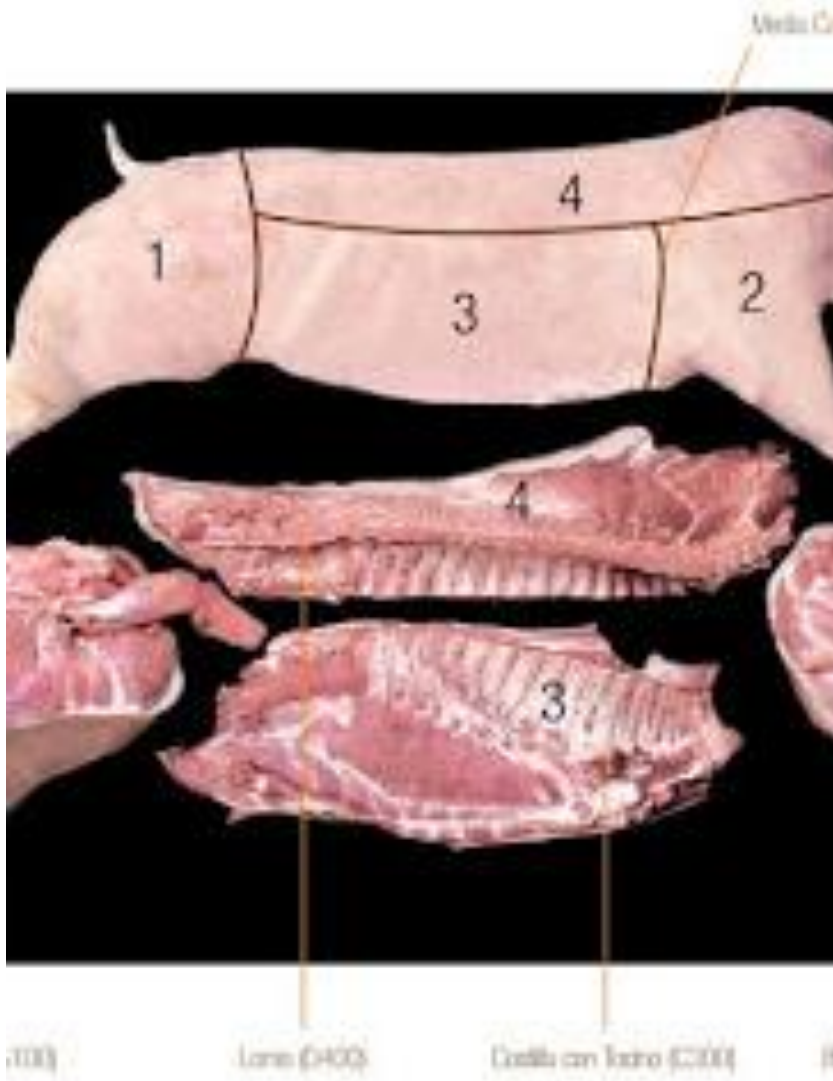
LA ELECCIÓN DEL CERDO

En el caso de animales sacrificados entre los cuatro y los seis meses, llamados cochinitillos o lechones y cerdos, respectivamente, hay que asegurarse de que existe una adecuada proporción entre carne magra y grasa; esto es más importante aún en los cerdos que cuentan entre seis meses y un año.

A esta edad, la carne ha adquirido un color rosado intenso y los huesos, rosados en los animales jóvenes, ya son blancos.

Una carne de color rosa oscuro, los huesos blancos y quebradizos y la piel áspera son señales de que el cerdo, ha crecido demasiado, y si la carne es roja y de aspecto seco, vale más no preocuparse por ella.

Si se advierten manchas marrones o amarillentas en la piel, si la carne se ve mojada y con una película resbaladiza y no simplemente húmeda, será de mala calidad; si se siente cualquier tipo de olor, es carne rancia.

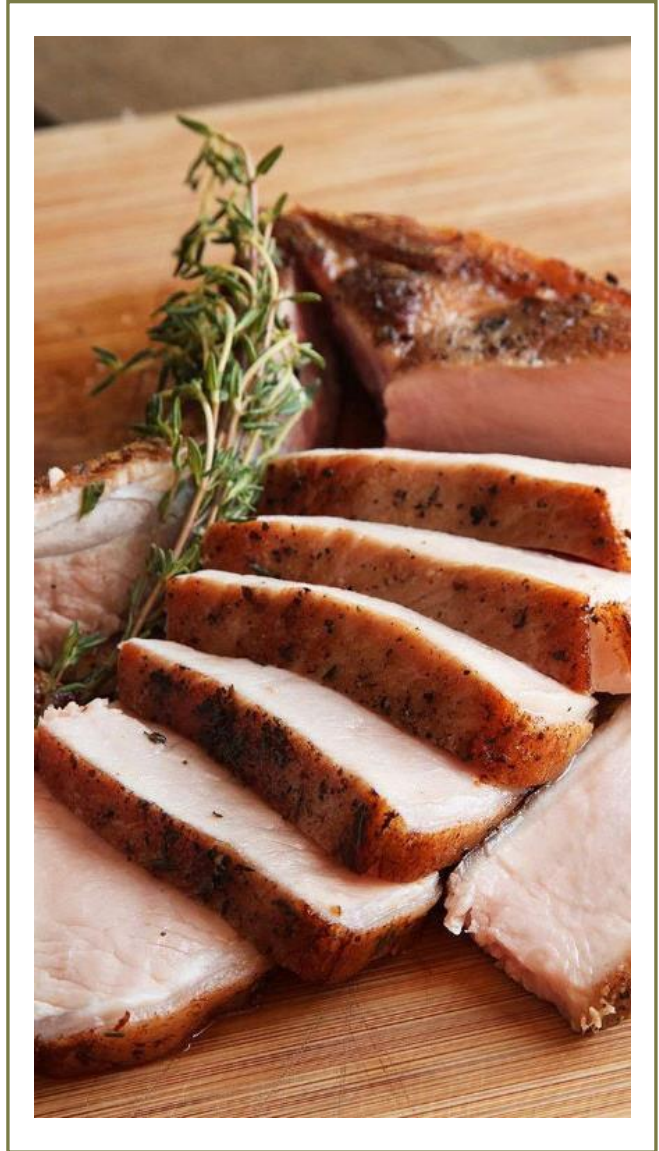


COMO COCINAR EL CERDO

Aunque todos los cortes son grasos, no todos tienen suficiente grasa interior. La pierna, por ejemplo, no tiene mucha grasa intramuscular, de modo que la carne de esta parte del animal puede parecer seca, por lo que para que salga lo más jugosa posible, se debe cocinar lentamente.

Todos los cortes de cerdo, sin excepción, deben estar BIEN COCIDOS, en parte, porque el cerdo crudo puede contener parásitos que sólo mueren cuando la carne alcanza una temperatura interna de unos 60° y, lo que es igualmente importante, porque la carne de cerdo mal cocida es sumamente desagradable.

Los cortes más económicos se cocinan y sirven dejando mucha grasa en la carne, de modo que los mejores acompañamientos lo constituyen alimentos farináceos como ejotes, lentejas y chícharos secos, que absorberán parcialmente la grasa. El mismo efecto se consigue con castañas, y en España y Portugal se agregan papas a los platos grasos de cerdo como cazuelas o estofados, una media hora antes de servirlos, para que absorban la grasa que ha subido a la superficie.





La pierna y el lomo son los cortes menos grasos, pero también los más caros; se acompañan frecuentemente con frutas o verduras que sirven de contraste a la carne, succulenta y densa. Probablemente el acompañamiento más conocido son las manzanas, en tanto que, en Tours, los medallones o noisette de cerdo se cocinan con ciruelas pasas. También se las usa, en Dinamarca, para rellenar un lomo asado, en tanto que en Polonia usan una mezcla de frutas secas remojadas.

Para mantener la humedad se usa en ocasiones cerveza, vino y caldo, pero el líquido que tiene más afinidad con el cerdo es la sidra seca. En cuanto a las hierbas aromáticas, agradece el sabor cálido de las semillas de hinojo y de alcaravea, y también el sabor algo amargo de la salvia. En Inglaterra, todavía hay quien los domingos prepara su propio relleno de salvia y cebollas, para el asado de cerdo. En Italia es frecuente que lo cocinen con romero, y también le van bien las bayas de enebro y el tomillo, sin contar con que, un lomo de cerdo es una maravilla con trufas.



Por lo que hace a las verduras que lo acompañan, todos los miembros de la familia de las coles, encabezados por la col lombarda, son indicadísimos para el cerdo. Los asados más delicados, como la pierna o el lomo, son sumamente apetitosos con verduras frescas, como zanahorias o nabos pequeños, puerros, o el verde de la col o la espinaca.

Chícharos tiernos y corazones de alcachofas rehogadas en mantequilla son una de las mejores combinaciones.



DIFERENTES MÉTODOS DE COCCIÓN

ASAR

El asado de cerdo debe estar bien hecho; calcule 30 minutos por cada medio kilo para los cortes más pequeños y delgados, más un excedente de 20 minutos, a 180°, y 35 minutos por cada medio kilo, con un excedente de 25 minutos para piezas más grandes, como la pierna o el jamoncillo.

Si compra el cerdo con todo y piel, pídale al carnicero que lo entalle profundamente, atravesando la piel hasta llegar a la grasa, para que el calor pueda penetrar hasta el centro.

En muchos países, la piel se separa de la carne antes de venderla y se compra por separado para cocinarla junto con el corte de carne y dar sustancia a la salsa, un proceso mediante el cual se convierte en un cuero tan duro que los normandos encontraban, en éste “cuir bouilli”, una eficaz protección contra las flechas de sus enemigos.

Se ha de asar el trozo de piel sobre una rejilla, tras haberla frotado con aceite o sal (pero no ambos juntos) para que quede más crujiente. Aumente la temperatura del horno un poco antes de terminar la cocción y no bañe la corteza con la grasa de la asadera durante la cocción, porque sé endurecería.

BRASEAR Y ASAR A LA CAZUELA

Haga cocer muy lentamente el cerdo a fuego medio, o bien cuézalo en el horno a 170°.



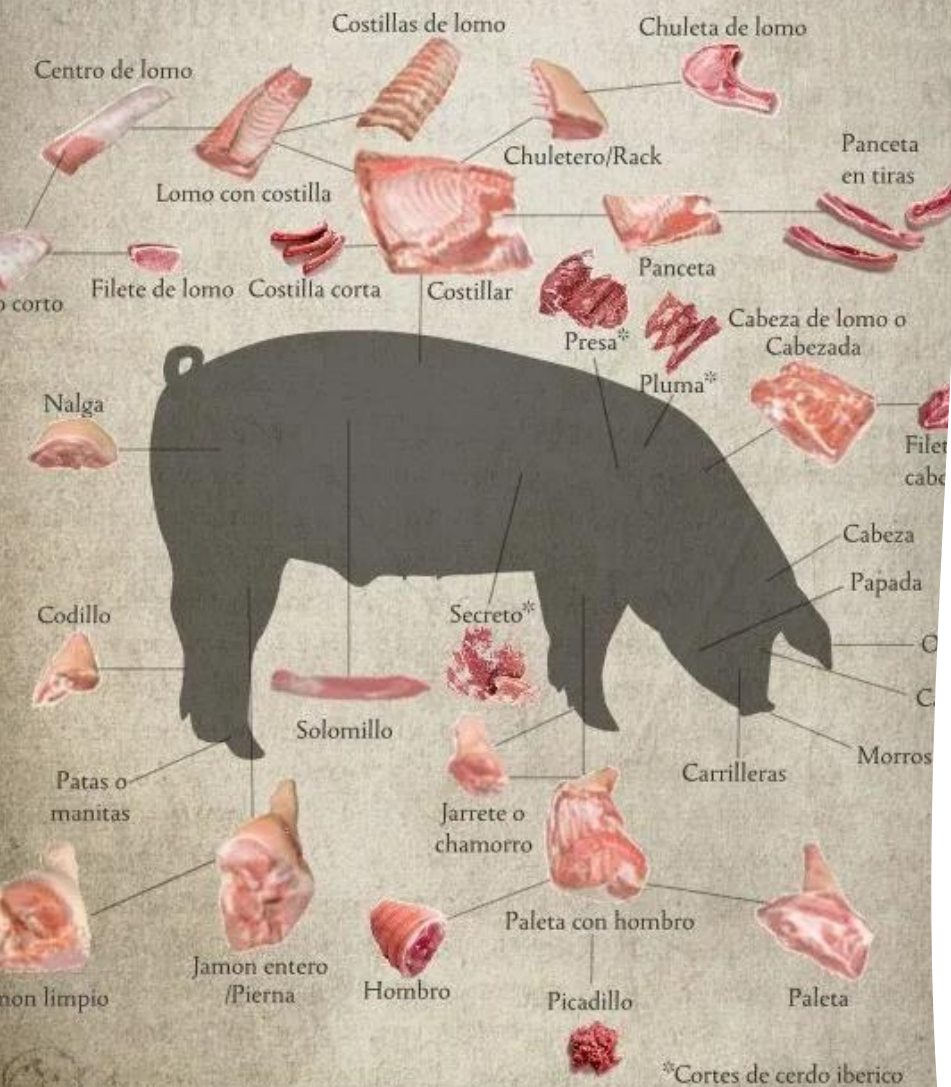
HERVIR

No es habitual hervir el cerdo fresco, salvo los pies, pero cualquier corte encurtido es un perfecto candidato para este procedimiento, con tal de que el hervor sea sumamente lento. Como es posible que estos trozos necesiten un remojo previo, hay que preguntar al carnicero, que sabe cuánto tiempo lleva salada la carne, la duración del mismo.



CARNE DE CERDO

Corte y despiece ↓



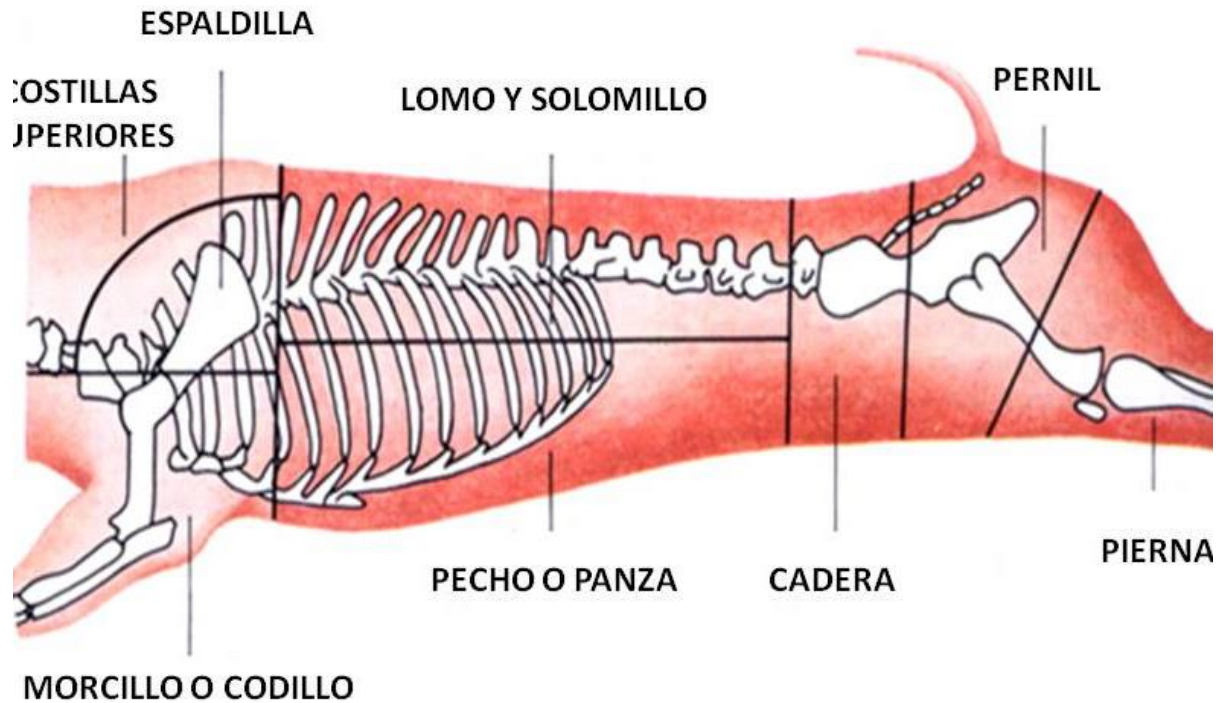
LOS CORTES EN EL CERDO

No existe ningún corte de cerdo que no dé un asado satisfactorio, ya que es carne proveniente de un animal demasiado letárgico para que los músculos y el tejido conectivo se hayan puesto muy duros.

Los cortes más bastos, con poca grasa visible, son adecuados para brasear o guisar lentamente, ya que pueden dar un resultado excelente siempre que se les recorte la grasa que tienen en exceso, que daría una salsa demasiado pesada y grasienta, y de difícil digestión.

En el caso del cerdo no hay denominaciones para los cortes como en la res, esto quiere decir que no hay cortes finos o famosos de su carne. Esta sólo estará regida por el origen corporal del animal, la edad de esta, el contenido graso y la frescura. Aunque como en todo tipo de carne, la constitución muscular es, en definitiva, el principal factor que diferenciará la ternura y consistencia de la carne; además de contar o no con hueso, lo que modifica su sabor y presentación.

CORTES DE CARNE DE CERDO



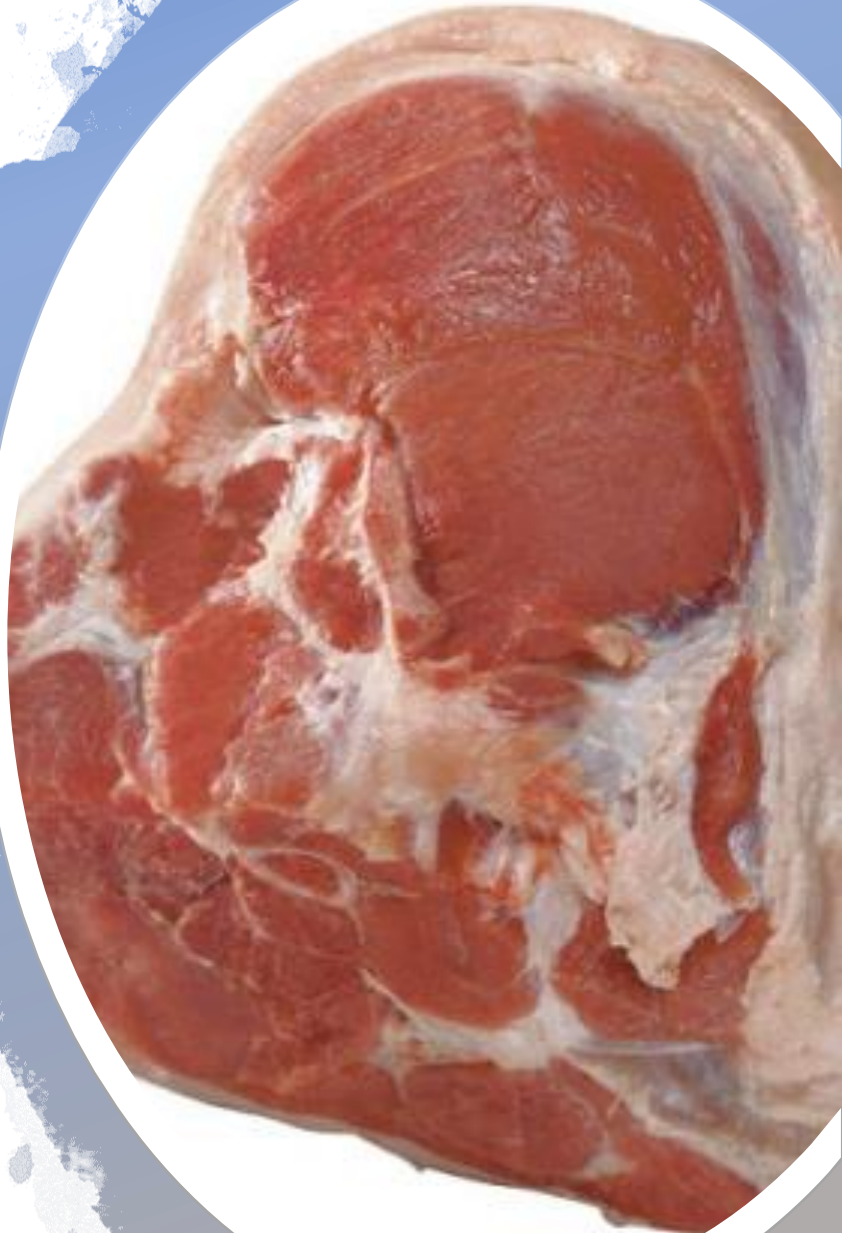
A continuación te presentamos varios de los más significativos cortes en los que se puede o debe dividir la canal de un animal porcino.

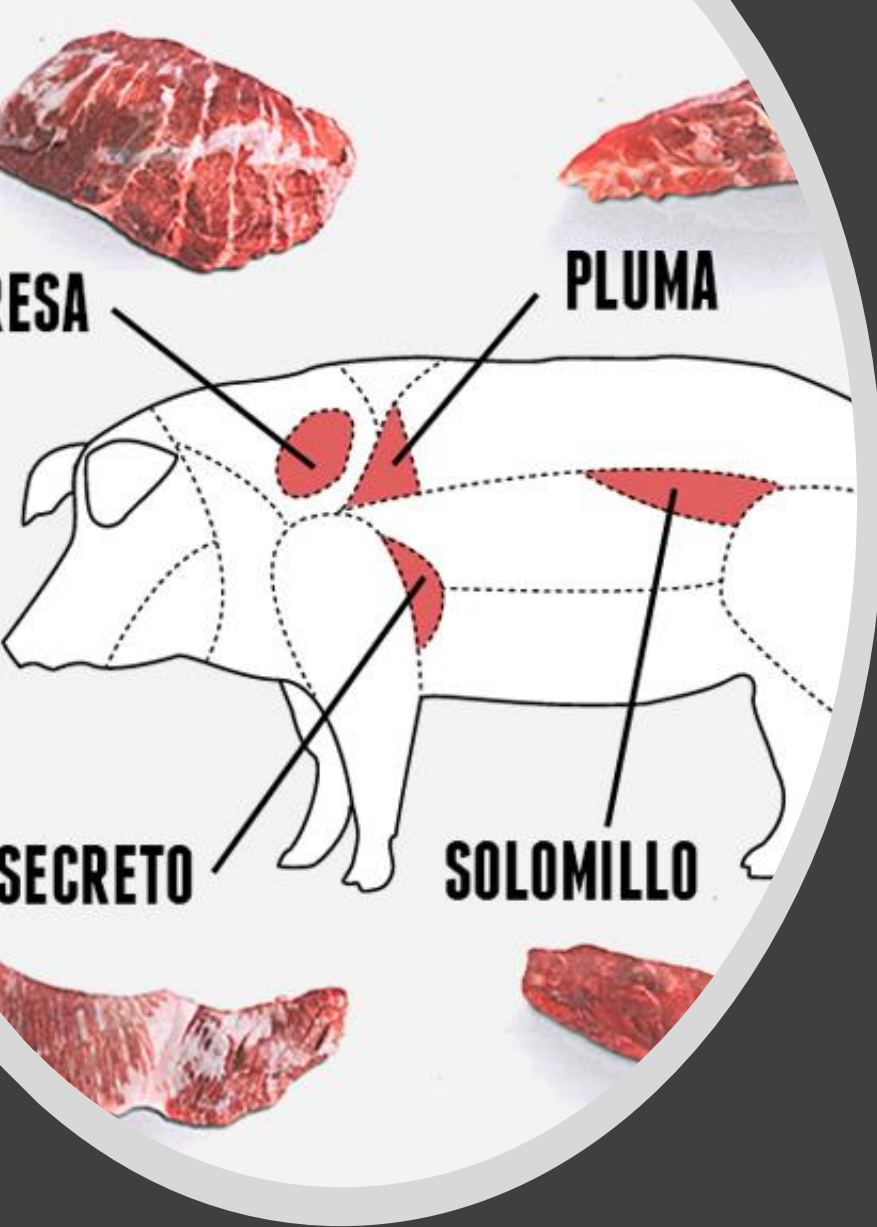
PIERNA: Una pierna entera es un plato realmente imponente, pero incluso una pequeña que no pese más de 2.5 a 3 kg puede pesar demasiado, de manera que generalmente se divide la pierna propiamente dicha y el codillo.

El codillo es más fácil de cocinar si está deshuesado y enrollado, pero entonces no queda tan bonito en la fuente. Cuando se cocina con el hueso, es una buena idea proteger el extremo óseo, más delgado, envolviéndolo en papel de aluminio hacia la mitad del tiempo de cocción y dejando que el extremo más carnoso reciba plenamente el calor.

La parte superior de la pierna se puede cocinar en un trozo, o bien se le puede pedir al carnicero que la corte en bistecs de unos 2.5 cm de espesor. Este trozo también se puede cortar en cubos para cocinarlo en forma de brochetas.

LA CADERA: Esta parte carnosa se corta por lo general en bistecs, grandes y deliciosos, pero es también un corte que se puede asar, sazonado con salvia, romero o tomillo.





EL LOMO: Delicado y muy tierno, el lomo da un plato delicioso si se rellena con ajo picado y un par de champiñones -o incluso trufas- y se asa. Con el hueso, el lomo es un corte que se puede presentar sobre un lecho de castañas y manzanas sin endulzar.

De este corte se sacan la mayoría de las chuletas de cerdo, que se pueden preparar simplemente fritas o a la parrilla, tras haberlas aceitado ligeramente, o bien, después de aplastarlas, se pasan por huevo y pan rallado y se las fríen al milanesa; también se pueden brasear con cerveza o sidra. Las chuletas del extremo posterior del lomo pueden llevar consigo si se solicita al carnicero un trozo de riñón y una parte del solomillo.

EL SOLOMILLO: En los animales jóvenes, el solomillo suele ser demasiado pequeño, pero en las más grandes, puede pesar hasta 450 g. Despojando de su grasa, da un buen asado, ya sea abierto por la mitad y relleno o envuelto en tocino ahumado para asarlo entero.



También se puede cortar en medallones o escalopas, pero como su sabor es delicado, necesita algún condimento interesante que le dé carácter. En Francia utilizan manzanas o ciruelas pasas como guarnición de estos medallones, que quedan deliciosos cocidos con bayas de enebro aplastadas, y en Alemania los hacen con semillas de alcaravea o con una salsa succulenta, hecha con crema agria y con los jugos de la cocción.

ESPALDILLA: Este corte se puede asar, o bien picar la carne para preparar pasteles y albóndigas, o también el famoso scrapple de Filadelfia: una mezcla cocida de cerdo picado y harina de maíz, que se corta en lonchas y se fríe en grasa de tocino. La carne de la espaldilla se puede cortar en bistecs que son especialmente buenos si se cuecen sobre carbón.



MORCILLO O CODILLO: Es un trozo de forma poco manejable, que se suele cortar de distintas formas para guisarlo, pero si se usa entero da un buen asado, grande y económico, aunque la carne es más basta que la de la pierna. Es un corte muy estimado por los ingleses, difícil de trinchar a menos que se sepa exactamente dónde están los huesos, pero se le pueden pedir instrucciones al carnicero, que quizás incluso lo deshuese y enrolle.

COSTILLAS SUPERIORES: Se sacan de la parte superior del costillar y se venden en un corte o separadas, cada una con su hueso y su cartílago. Se pueden cocinar varias tiras de costillas enteras, una encima de otra, como un sándwich, con el relleno en el centro. Por separado, las costillas se asan en barbacoa y se pueden acompañar con una salsa agri dulce, introducida, según se dice, en Norteamérica por los chinos que construyeron los primeros ferrocarriles; estas costillas chinas, tal como las conocemos, no son las porciones carnosas de la parte superior del costillar, sino los extremos inferiores de las costillas, que, si bien tienen muy poca carne, son muy buenas hechas a la barbacoa y servidas con salsa chile. Se comen con los dedos y se ha de calcular 1.5 kg para dos personas, dada la cantidad de hueso que tienen.



CHULETAS



PALETA DE PUERCO



TROZOS

PECHO DE CERDO: La pared abdominal da una carne bastante gorda; es excelente salada y adecuada para dar sustancia a platos de ejotes, lentejas y col. Se utiliza para patés y se puede usar para asados o bien cortarla en trozos para freír o hacer a la parrilla.



TROZOS





EL LECHÓN

Los cerdos pequeños, sacrificados entre las tres y las ocho semanas, tienen relativamente poca carne, pero la poca que tienen es quizá el bocado más tierno y delicioso que puede ofrecer el cerdo. Los lechones o también llamados “cochinillos”, son una especialidad: son animales que inician su corta vida con una dieta de hierbas silvestres y leche materna. Lo tradicional es asarlos lentamente en un horno de leña y servirlos sencillamente con papas hervidas y salsa de manzanas.

La elección de un lechón habrá que encargarla especialmente al carnicero. Puede pesar entre 2.5 y 9 kg, y uno de tamaño intermedio será una buena compra, porque ya es lo bastante carnoso sin haber perdido nada de la tierna succulencia que lo caracteriza. Como regla general, un lechón de unos cinco kilos y medio debe alcanzar para unas diez personas.



CÓMO ASAR EL LECHÓN

El cochinillo o lechón, que el carnicero habrá entregado ya limpio, se puede rellenar con cualquier relleno que vaya bien para el cerdo (una combinación de miga de pan, perejil cebollas, salchicha, castañas y brandy) o, simplemente, frotarlo con aceite, o bien con sal y jugo o ralladura de limón y espolvorearlo con hierbas aromáticas. Se asará sobre una rejilla, entallando la piel antes y durante la cocción para que la grasa que rezuma vaya cayendo sobre la asadera. No será necesario bañarlo con los jugos de cocción para que la piel se ponga brillante, crujiente y tostada.

Un lechón mediano, relleno, necesitará de dos horas y media a tres de cocción; sin relleno, estará listo en dos horas. Calcule 20 minutos por cada medio kilo, a 180°.

**IDENTIFICACIÓN DE
PRODUCTOS ANIMALES.**

ASIGNATURA 2.3

VIDEO

CLASE # 4

Corte y Porcionado (Cerdo)



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



**IDENTIFICACIÓN DE
PRODUCTOS ANIMALES
2.3**

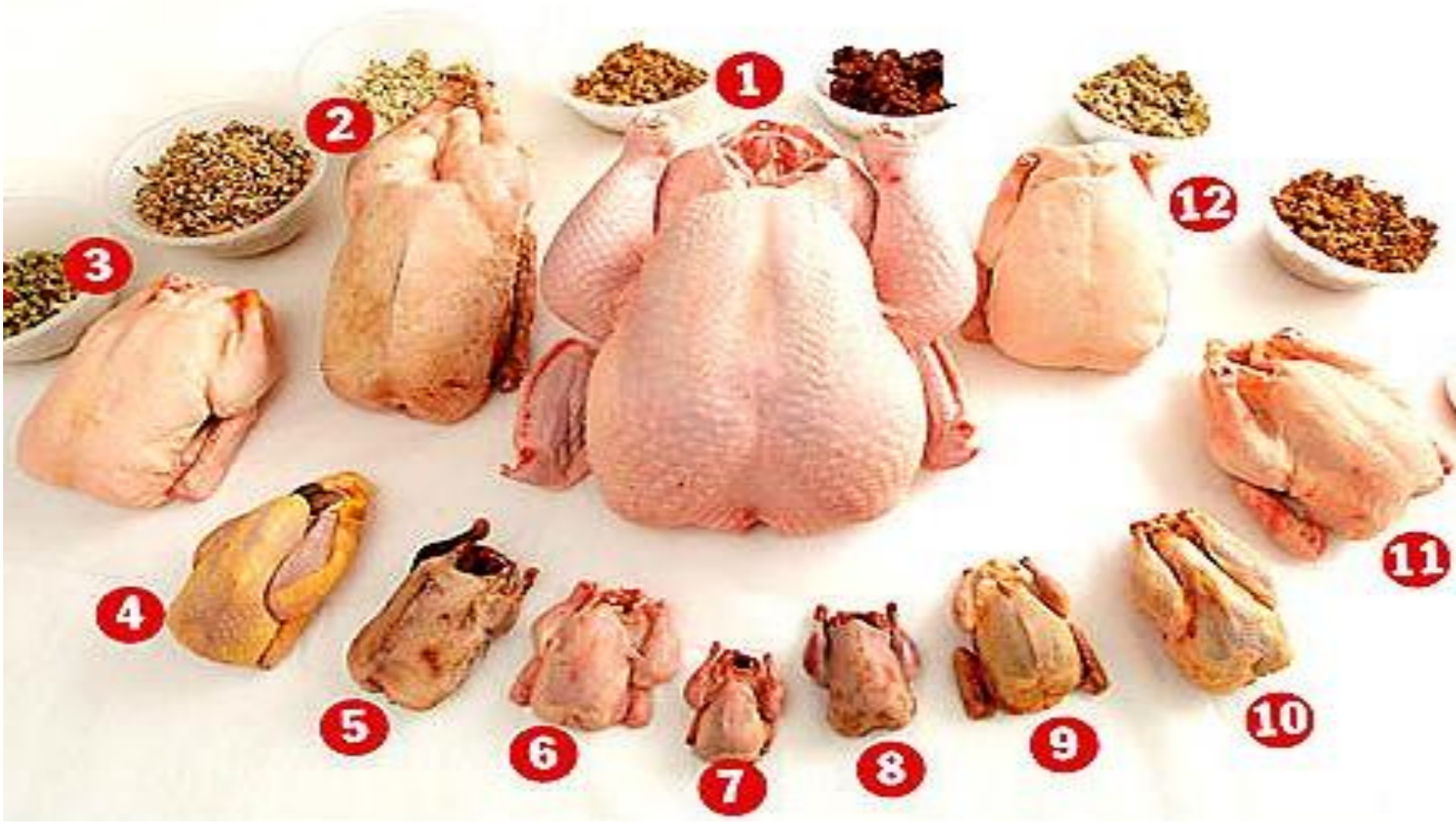
**CLASE # 5
TEMA:AVES, CAZA Y
CARNES EXOTICAS**
Del pollo al avestruz, usos y
propiedades.



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





1. Pavo

2. Oca

3. Pato Barbary

4. Pintada

5. Pato azulón

6. Coquelet

7. Codorniz

8. Perdiz

9. Pichón

10. Faisán

11. Pollo

12. Pato de Aylesbury

AVES, CAZA Y CARNES EXOTICAS

DEL POLLO AL AVESTRUZ USOS Y PROPIEDADES



Al igual que pasa con la carne de vacuno, que se suele englobar bajo la denominación de “Carne de res”, en el caso de las aves solemos emplear el concepto “Carne de pollo”, para referirnos a la procedente de estos animales, pero sin pararnos, en muchas ocasiones, a distinguir el tipo en particular de esta.

En general, se trata de una carne con un contenido graso bastante reducido y con un sabor suave y agradable al paladar, siendo empleada en numerosos guisos y recetas.

Aunque algunas variedades se consumen desde hace miles de años, otras, como la carne de avestruz, han sido descubiertas hace tan sólo unas pocas décadas.

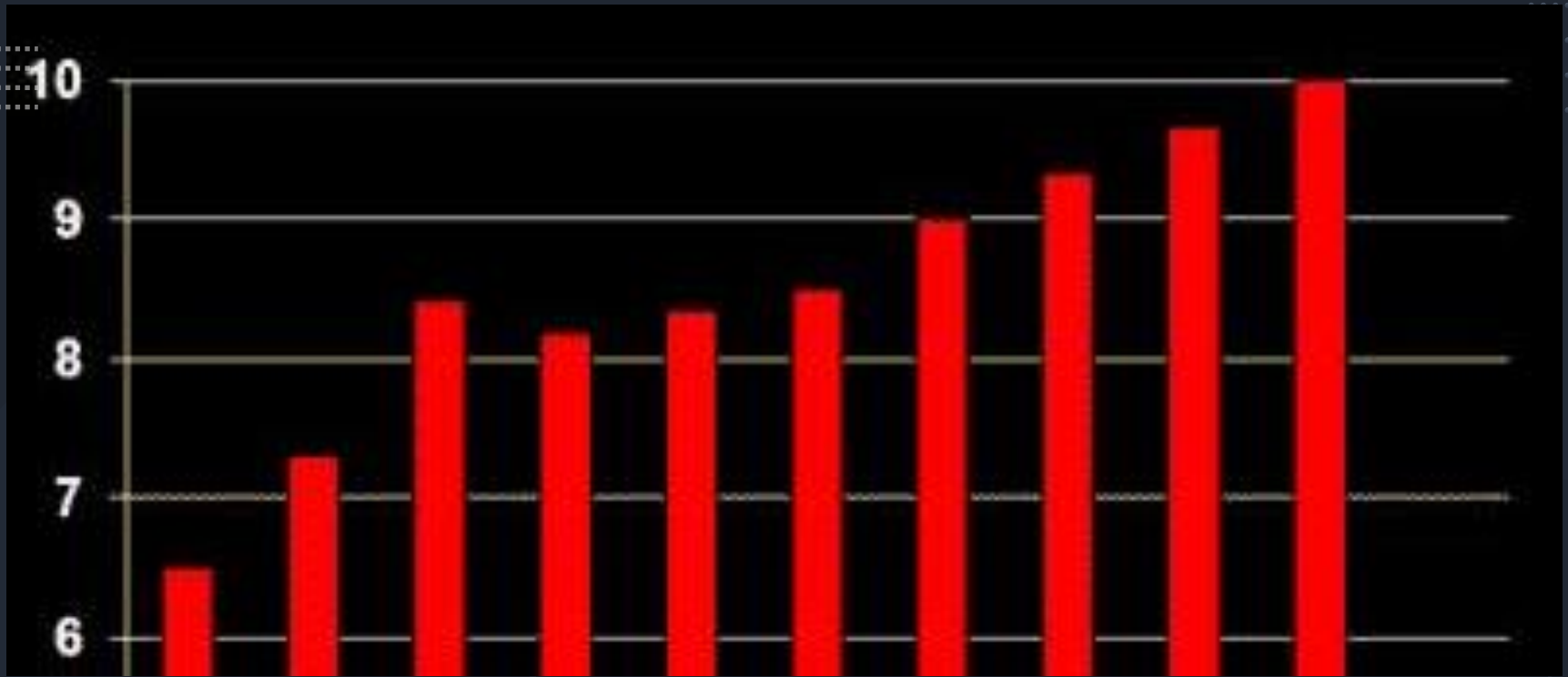


EL POLLO

El pollo constituye un alimento de procedencia animal que forma parte de la dieta básica del hombre, de la familia "*phasianidae*", género "*gallus*" y especie "*gallus domesticus*". En lo que se refiere al tipo de alimento, pertenece al grupo carnes, y por sus características lo enmarcamos dentro de la rama aves.

En cuanto al aporte nutricional, es un alimento que destaca por su gran aporte y contenido, principalmente en:

- Vitamina B6, B2, B12, B3 y B9
- Colesterol
- Proteínas
- Selenio
- Ácidos grasos poliinsaturados
- Agua y fósforo.



COMERCIO MUNDIAL DE CARNE DE POLLO

Registro en millones de toneladas métricas

Fuente: U.S.D.A. 2013

El resto de los nutrientes presentes en este alimento, ordenados por relevancia de su presencia, son: grasa, calorías, hierro, ácidos grasos monoinsaturados, cinc, vitamina C, ácidos grasos saturados, vitamina B, potasio, yodo, magnesio, vitamina D, sodio, retinol, vitamina E, calcio, vitamina A e hidratos de carbono.

TIPOS DE POLLO

Se pueden diferenciar varios tipos de pollo en función del sexo y la edad del ejemplar en el momento del sacrificio, variables que determinan las características organolépticas de la carne.

CAPÓN MACHO: Este tipo de pollo es sobre alimentado y castrado antes de su engorde, se cría en un período de cuatro o cinco meses. Sus últimos días antes del sacrificio, es alimentado con una pasta de leche y maíz. Su carne tiene mucha grasa entreverada, esto hace que sea una carne muy tierna y sabrosa. Es habitual comerla asada o rellena.



POLLO O POLLO INDUSTRIAL

Ave gallinácea, macho o hembra joven, engordado rápidamente y sacrificado con una edad no mayor de veinte semanas con un peso que va de 1 a 3 kilos.

Es la carne más comida en todo el planeta, porque es económico, versátil para cocinar, tiene mucha carne magra de un gran valor nutricional y es muy fácil de digerir.



PULARDA

Hembra grande, de crecimiento lento, sobrealimentada y que nunca se ha cruzado ni ha puesto.

Es sacrificada a partir de los seis u ocho meses cuando llega a pesar los 2.5 ó 3 kilos.

Es de carne blanca muy tierna, sabrosa y se cocina de la misma manera que el pollo.



PICANTÓN

Es un pollo común y equivalente a un “lechal” del vacuno, solo con un mes de vida y con no más de medio kilo de peso normalmente.

De carne muy tierna, jugosa y de suave sabor, ideal para asar y para la parrilla.





Se sacrifica con un peso de entre 500 gramos a 1 kilo. Tiene una carne firme, tierna, jugosa y de muy buen sabor, al igual que el “picantón” es ideal para asar a la parrilla o al horno.

POLLO TOMATERO O COQUELET

POLLO CAMPERO, RURAL, DE CASERÍO O DE GRANO



Tiene un coste productivo mayor que el pollo industrial, ya que es criado en campos libres, sin medicamentos y alimentado solo de grano, por lo tanto su crecimiento es más lento y su edad de sacrificio es más prolongada.

En comparación al pollo industrial, su carne es más firme, presenta menor cantidad de grasa y es más sabroso.

El color de la carne es más intenso y la piel es mucho más amarilla debido a su alimentación.

SIL KÍE O POLLO NEGRO

Consumido mayormente en Asia y conocido como “wu gu ji”, que significa literalmente pollo de hueso oscuro, su precio es elevado, es un pollo de un bello plumaje blanco, rojo, negro o gris, aunque tiene una pigmentación en la piel hasta los huesos, así que, al pelarlo, quedará completamente de color azul oscuro o negro, pero su sabor no sabe diferente al del pollo común, es solo un pollo. Los asiáticos lo consideran como un producto gourmet y creen que tiene propiedades medicinales.

Es consumido normalmente en sopa.



GALLINA

Es el ave más numerosa en el mundo. Sacrificada en edad adulta al acabar su capacidad de ave ponedora.

De carne más dura y fibrosa, tarda más en cocerse y es utilizada para hacer caldos y sopas por el gran sabor y grasa que aporta.



GALLO

Considerado como tal, a los machos del pollo a partir de los cinco meses de nacido. Su carne es dura, y su cresta es muy apreciada en la gastronomía como un “delicatesen”; se prepara en “*confit*” o en guisados prolongados, como el tradicional “*Coq au Vin*” (gallo al vino).



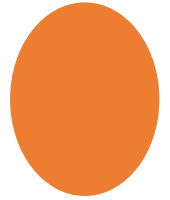
PINTADA O GALLINA DE GUINEA

De origen africano, era considerado por los romanos como un manjar, hoy en día su carne es considerada mejor que la del faisán.

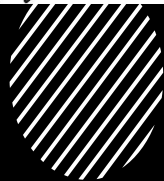
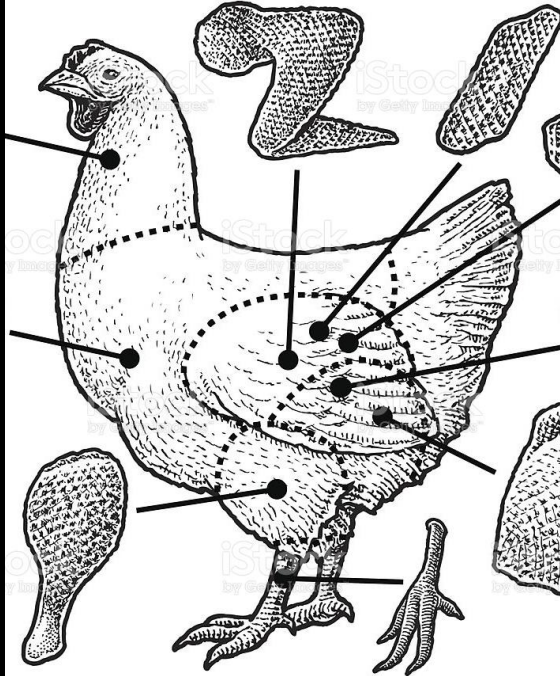
Se cría en cautividad o régimen de semi libertad.

Su carne posee un alto contenido en sodio, es algo oscura y hace recordar el sabor de las aves de caza.

Sus muslos son fibrosos y tiene mucha grasa entreverada mucho mayor que otras aves, lo que la hace muy jugosa y deliciosa, además no necesita prolongados tiempos de cocción.



CORTES Y SECCIONES DEL POLLO



El pollo es uno de esos alimentos comunes, que, a diferencia del cerdo o la ternera, tiene en su despiece una similitud de cortes y piezas a nivel internacional, así también en su uso.

No sucede así en la res y el cerdo (según su tipo), sus cortes, no sólo pueden variar en forma sino también en nombres y usos, es decir, ya sea por el propio corte o por el tamaño y/o edad en la que sean sacrificados dichos animales. Hay países en los que existen cortes que no se usan o existen en otros sitios, o lleven un nombre y un uso habitual de preparación diferente.

El pollo o pollo industrial que es el ave gallinácea que encontramos comúnmente en los mercados, que, con un ayuno adecuado antes de su sacrificio, el animal pasa a ser condenado con no menos de veinte semanas de vida y que se ha alimentado con piensos de una forma más acelerada que su proceso de alimentación natural, su peso oscila entre 1 y 3 kilos, en el segundo cuadro, las traducciones de las piezas al inglés y en infografía veremos el despiece habitual del ave más consumida en el mundo.



PAVO O GUAJOLOTE

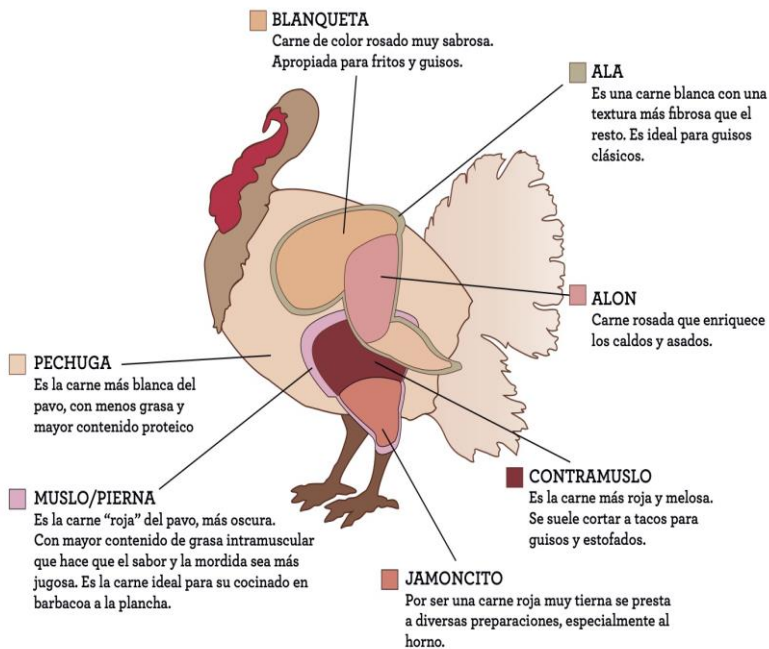
Hasta hace algunos años, el pavo solamente era considerado el platillo principal de festejos como navidad o el día de acción de gracias, pero en este momento en que la moda exige un cuerpo sin exceso de grasa, el pavo es un alimento perfecto ya que contiene muy poca grasa, no tiene colesterol y es muy nutritiva y sabrosa.

La carne de pavo, además de ser muy sabrosa, se puede preparar de la misma forma que la carne del pollo común tiene mucha menos grasa, no engorda y aporta una gran cantidad de proteínas.

El pavo forma parte de las carnes blancas, que se caracterizan por tener poca grasa y bajo nivel de colesterol. La mayor parte de la grasa del pavo se concentra en la piel, por lo que no es recomendable consumirla.



Partes del PAVO



El pavo tiene las mismas propiedades nutritivas que el pollo.

La pechuga es la parte más magra. Además, el pavo es fuente de proteínas, vitaminas del grupo del complejo B como la B1, B3, B5, B6, biotina, B12 y el ácido fólico y de minerales como el fósforo, el potasio, el magnesio, el hierro y el zinc.

La carne de pavo se puede encontrar en el mercado de distintas formas para preparar distintos platillos. Así su presentación es como pavo natural, ahumado, en jamón, bistec, pechuga de pavo, en paté.

El pavo se puede preparar de diversas maneras: fresco con verduras, asado o relleno de varios otros alimentos. Se recomienda siempre preparar el relleno de forma independiente a la preparación del pavo, porque si se empapa de grasa su textura se vuelve pastosa.

Para elegir la carne de pavo es necesario considerar que: tenga la piel suave y de color blanco, sin manchas rojizas, que la carne esté firme y no pegajosa y debe mantenerse en congelación.

CARNE DE CAZA Y CARNES EXOTICAS

CODORNIZ

La carne de codorniz se caracteriza por poseer una extraordinaria calidad, gran ternura y agradable aspecto. Su calidad se debe fundamentalmente al alto contenido proteico que posee, incluso en mayor cantidad que la carne de pollo o de pavo. Dada su alta cantidad de proteínas, la codorniz es un alimento recomendado especialmente para el desarrollo muscular. Los alimentos ricos en proteínas como esta carne están recomendados durante la infancia, la adolescencia y el embarazo ya que, en estas etapas, es necesario un mayor aporte de este nutriente.

Otro interesante dato a la hora de preocuparse de una correcta alimentación es que la codorniz es una de las aves que presentan en su carne un menor índice de calorías debido a su escaso contenido en grasas, aportando porcentajes muy bajos de colesterol, lo que le permite sustituir a otras carnes más grasas en aquellos casos en los que se esté siguiendo una dieta de adelgazamiento o en dietas de control de lípidos.





Respecto a los oligoelementos, destaca por su elevado contenido en hierro, imprescindible para la formación de glóbulos rojos, encargados de transportar oxígeno desde los pulmones hasta todas las células del organismo. En comparación con el resto de las aves, la carne de codorniz constituye una buena fuente de vitamina B1 o tiamina, B2 o riboflavina y B6 o piridoxina.

La codorniz admite múltiples preparaciones culinarias: frita, cocida, acompañada de salsas diversas, a la parrilla y rellena. Es una carne que requiere poco tiempo de cocción, ya que hay que evitar que se seque demasiado durante el cocinado. Combina bien con cerezas, uvas, aceitunas, ciruelas pasas y limón.



PERDIZ

Es un alimento del reino animal incluido en nuestra dieta, de la familia “*phasianidae*”, género perdiz y especie perdiz.

En lo que se refiere al tipo de alimento, pertenece al grupo carnes, y por sus características lo enmarcamos dentro de la rama aves.

En cuanto al aporte nutricional, es un alimento que destaca por su alto contenido en vitamina B6, vitamina B3, proteínas, hierro, selenio, colesterol y agua.

El resto de los nutrientes presentes en este alimento, ordenados por relevancia de su presencia, son:

fósforo, potasio, vitamina B, vitamina B2, magnesio, vitamina C, calorías, retinol, ácidos grasos poliinsaturados, vitamina A, grasa, vitamina B12, sodio, ácidos grasos saturados, vitamina B9, yodo, calcio, ácidos grasos monoinsaturados, Zinc y vitamina E.



Por su relevante aporte de proteínas, la perdiz es idónea para el adecuado crecimiento y desarrollo del organismo, favoreciendo las funciones estructural, inmunológica, enzimática (acelerando las reacciones químicas), homeostática (colaborando al mantenimiento del pH) y protectora-defensiva.

Por ser un alimento rico en hierro (necesario para la síntesis de hemoglobina), la perdiz colabora en la renovación de las células sanguíneas, posibilitando el transporte de oxígeno desde los pulmones hacia los diferentes órganos, como los músculos, el hígado, el corazón o el cerebro, siendo el hierro indispensable en determinadas funciones de este último, como la capacidad de aprendizaje. El carácter antioxidante del selenio retarda el proceso de envejecimiento celular, a la vez que le confieren propiedades preventivas contra el cáncer. La acción de este nutriente guarda relación con la actividad de la vitamina E.

La perdiz contiene un 75,30% de agua, y por lo tanto favorece la hidratación de nuestro organismo, al que debemos abastecer, incluyendo el consumo a través de los alimentos, con una cantidad de agua que oscila entre los 2,7 y los 3,7 litros, dependiendo de cada constitución, de la actividad física desarrollada, o de estados como el embarazo, la lactancia, enfermedad o exposición a fuentes de calor, circunstancias estas últimas donde las necesidades de consumo aumentan.





PATO

En gastronomía, el pato es la carne de cualquier especie de ave de la familia de las anátidas, tanto de agua dulce como salada. La carne procede principalmente de la pechuga y las piernas del animal. La carne es más oscura que la de pollo o pavo.

La carne de pato es uno de los principales productos por los que se consume esta ave, de la que también se obtienen otros productos de calidad como el jamón y el “foie gras”.

Es a finales de verano cuando comienza la temporada de caza de los patos silvestres, si bien, durante todo el año se puede adquirir el pato de granja, que presenta un sabor más suave que el silvestre y una carne más grasa y jugosa.



Entre las especies de patos que existen, algunas están destinadas a la producción de carne como el pato Pekín y Barbarie; otras como el pato Mulard, se crían para la obtención de foie gras.

El pato Pekín es uno de los más consumidos en todo el mundo, sin embargo, la calidad del pato Barbarie es mayor, su carne es menos grasienta y algo más consistente y gustosa.

De la especie Mulard, que no es más que un cruce del pato Pekín y Barbarie, se obtiene el foie gras de mejor calidad.

Además de la carne fresca del pato Barbarie, otras especies destacan por la calidad de los subproductos que se obtienen a partir de ellos:



Además de la carne fresca del pato Barbarie, otras especies destacan por la calidad de los subproductos que se obtienen a partir de ellos:

MAGRET: Así es como se les llama a las pechugas de pato.

JAMÓN DE PATO: Se obtiene tras someter al magret a un proceso de sazonado y secado.

CONFIT: Para su elaboración se parte de los muslos, las alas y las mollejas de pato, que se someten a una larga cocción con la propia grasa del animal.

FOIE GRAS: Es el hígado graso que se obtiene de patos y ocas, sometidas a embuchado. Para conseguirlo, se somete al animal a una alimentación forzada, de forma que el hígado adquiere una concentración de grasa muy elevada. El foie gras puede consumirse o bien crudo o cocinado.

El pato es una de las aves más calóricas si se come con piel, porque en ella se acumula gran cantidad de grasa. Si se retira la piel, su aporte de grasas es mucho menor -en torno al 6 por ciento-, muy similar al de las carnes magras.

¿CÓMO ELEGIR UNA BUENA PIEZA?



Por lo general, el pato se come en los restaurantes, aunque, comprarlo en la carnicería y cocinarlo en casa es más sencillo de lo que parece. El pato se puede comprar fresco, refrigerado o congelado, en porciones más que entero. Hay que asegurarse que su carne sea firme, su olor fresco y agradable, y la grasa blanquecina, sin llegar a un tono amarillo. Si se desea una carne tierna y fina, se han de elegir ejemplares jóvenes de hembras; éstas se reconocen porque su peso es aproximadamente la mitad que el de los machos adultos.

El pato entero, una vez limpio, se flamea, se sazona por dentro y por fuera, y ya está listo para cocinar. Una de las preparaciones más famosas de pato es el pato asado a la naranja.

En cuanto a las diversas partes de esta ave, los “magret” o las pechugas resultan exquisitos a la parrilla, al horno o simplemente fritos, siempre y cuando la parte central quede poco hecha. Se puede acompañar de un sofrito de cebolla, de setas o de champiñones con ajo.

Es también muy común acompañar el pato de salsas como es la de manzana o de ciruelas pasas, como contrapunto de sabor salado y dulce. Una salsa de vino blanco o una compota de pera también son buenas guarniciones para esta sabrosa carne.



Si se cocina con piel, conviene perforarla por varias partes antes de asar, y hervir o cocinar al microondas, para que la grasa al fundir caiga a la bandeja y se pueda retirar fácilmente.

Uno de los platos Gourmet más reconocidos es el Magret que alude específicamente a la pechuga de pato real o pato criollo que ha sido alimentado forzosamente para producir foie gra.

Otras formas de consumir el pato a nivel mundial son el Confit de Canard y el Pato Pequinés que se elabora con un proceso de “laqueado” que consiste en barnizar constantemente la carne que se está horneando lentamente.



AVESTRUZ

Esta ave originaria de África posee, a diferencia de la carne de aves de consumo que conocemos la mayoría de nosotros (gallina, pavo, pato, etc.), una carne roja de características similares a la carne de vacuno. Su sabor es característico y puede considerarse como una mezcla entre la de ternera y la de buey, con ciertas reminiscencias a piezas de caza mayor. Pero el empleo del avestruz en usos culinarios va aumentando gracias a las características de su carne, tierna y con alto valor nutritivo.

La carne de avestruz es considerada una de las más saludables. Su aspecto es similar al de la carne de vacuno, pero algo más dulce y con menos grasa y colesterol. Presenta un modesto aporte calórico siendo muy rica en proteínas de alto valor biológico con altos niveles de aminoácidos esenciales (leucina, arginina, fenilalanina y lisina).

Es la carne roja que más ácidos grasos poliinsaturados (omega-3,6 y 9) aporta, a la vez que tiene una baja concentración de grasas saturadas. Entre los minerales esta carne destaca por su aporte en hierro (hemo de fácil absorción), calcio, fósforo, zinc y manganeso, y un bajo contenido en sodio haciéndola apta para personas que deben comer dietas restringidas en dicho mineral. Dentro de sus vitaminas destacan las del grupo B, especialmente B2 y B12 y en menor medida B1 y B3.

Tiene diversas presentaciones para poder degustarla. Se puede adquirir en forma de solomillo o bistec, hamburguesa, troceada especialmente para guiso e incluso en forma de embutido magro. Incluso se pueden encontrar productos en el mercado derivado de sus vísceras tales como patés, conservas y enlatados confitados.

El uso del huevo de avestruz son las siguientes:

Otra opción es aprovechar la posesión de un huevo de avestruz para elaborar varias recetas, bizcochos, quiches, flanes, tortillas, huevos revueltos, merengues.



IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES.

ASIGNATURA 2.3

VIDEO

CLASE # 5

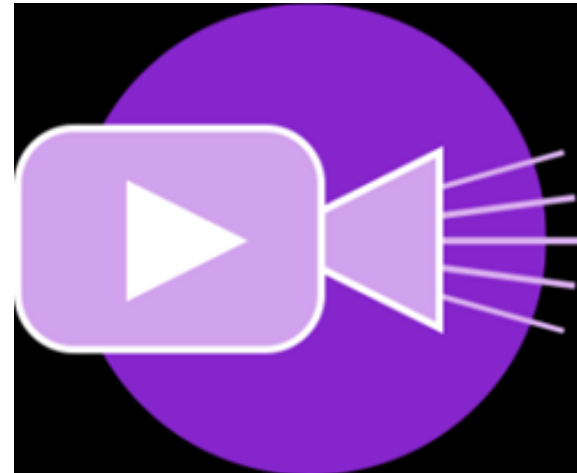
Corte y Porcionado (Pollo, Cordero,
Conejo)

Despiece de Pollo



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES 2.3

CLASE # 6 TEMA: PESCADOS Y MARISCOS

Calidad y grado de frescor de
los pescados

PESCADOS Y MARISCOS



CALIDAD Y GRADO DE FRESCOR DE LOS PESCADOS

DEFINICION

Se denomina pescados a aquellos animales vertebrados, marinos o de agua dulce, de sangre fría, que son comestibles. Existen numerosas especies. El sistema de pesca ha evolucionado bastante, ya que la mayoría de las capturas se realizan en alta mar, en grandes barcos, donde el pescado es conservado durante días, hasta su regreso a puerto. Existen barcos donde el pescado es manipulado y congelado para su comercialización. Para preservar las especies, se han dictado leyes, tales como tamaño mínimo, época de veda, sistemas de pescas, etc. Hoy en día existen granjas de pescados (acuicultura), donde crían ciertas especies para su comercialización, con la ventaja de poder disponer de ellos todo el año.



CALIDAD Y FRESCOR

El pescado fresco es aquel que es consumido nada más salir del agua; esto solo es posible en los restaurantes que posean acuarios o peceras. El pescado que normalmente se comercializa como fresco, es refrigerado, ya que tras su captura es conservado con hielo y cámaras frigoríficas.

CARACTERÍSTICAS DEL PESCADO FRESCO

1. Olor ligero y fresco a mar (agua salada) o a plantas acuáticas (agua dulce).
2. Aspecto brillante, con destellos metálicos y reflejos irisados.
3. Escamas fuertemente adheridas y brillantes.
4. El cuerpo tiene que estar rígido y arqueado, con consistencia firme.
5. Los ojos tienen que estar brillantes, transparentes y ocupando toda la cavidad ocular.
6. Las branquias brillantes y de color rojo o rosa.
7. Las vísceras tienen que estar limpias y brillantes.
8. La carne tiene que estar firme y de color blanca o rosa.



CARACTERÍSTICAS DEL PESCADO NO FRESCO



Muy fresco



Fresco



Todavía comestible



A rechazar

1. Olor desagradable, ácido y amoniacal.
2. La piel con aspecto mate, sin brillo.
3. El cuerpo no rígido; si se aprieta con los dedos y se queda marcado.
4. Las escamas se desprenden fácilmente.
5. Ojos sin brillo, opacos y desprendidos de la cavidad ocular.
6. Las branquias pegajosas y de color gris.
7. Las vísceras hinchadas y pegajosas.
8. La carne blanda y de coloración marrón a lo largo de la columna.



LA CALIDAD DEL PESCADO VIENE MARCADA POR LOS SIGUIENTES PUNTOS

1. La especie a la que pertenece, ya que unas son más apreciadas que otras.
2. El medio donde viven (piscifactorías, mar o río; rocas o fango).
3. La alimentación, si es natural o artificial.
4. La edad y época de freza (desove).
5. Las técnicas de pesca empleadas (palangre, almadraba o arrastre).
6. Las condiciones de almacenaje, transporte y venta.
7. Las técnicas de cocinado.

DIFERENCIAS TIPOS DE PESCADO



sardina	caballa
salmonete	anchoa
atún	boquerón
salmón	palometa
trucha	anguila
bonito	arenque
pez espada	carpa
rodaballo	jurel
angula	chicharro
cazón	lamprea

CLASIFICACIÓN NUTRICIONAL Y PROCEDENCIA

Según su composición nutricional se clasifican en tres tipos, atendiendo a su contenido en grasa:

PESCADOS BLANCOS: Magros, menos del 5% de grasa corporal, son pescados ricos en gelatina y poco grasos, carnes blancas y de sabor muy delicado y fácil digestión. Pertenecen a este grupo el lenguado, gallo, merluza, etc.

PESCADOS AZULES: Grasos, más del 10% de grasa corporal, son pescados ricos en grasas, de carne de color intenso y muy sabroso, de difícil digestión. Pertenecen a este grupo, la sardina, Boquerón, caballa, salmón, atún, bonito, melva, etc.

PESCADOS SEMI BLANCOS: Medio grasos, entre el 5 y el 10 % de grasa corporal, son el término medio entre los blancos y azules, con la ventaja de tener carnes de fina textura, sabrosas y de buena digestión. Pertenecen a este grupo, rape, dorada, lubina, mero, besugo, etc.

SEGÚN SU PROCEDENCIA

AGUA DULCE

Proceden de ríos, lagos y estuarios, y en mayor medida de piscifactorías y granjas acuícolas. Entre ellos se incluyen algunas especies que hacen vida marina y fluvial como el salmón, la anguila y la angula, además de la trucha, reo, lucios o carpas.

AGUA SALADA

Proceden del mar y la mayoría de ellas capturadas en estado salvaje, aunque en la actualidad algunas especies como la dorada, lubina, rodaballo y lenguado pueden proceder de granjas marinas.



CLASIFICACIÓN COMERCIAL

EL PESCADO SE PUEDE COMERCIALIZAR DE TRES FORMAS DISTINTAS

- 1.- **VIVO:** El producido en piscifactorías o viveros.
- 2.- **FRESCOS:** Los conservados en hielo o refrigerados a temperaturas de entre 1°C y 2°C.
- 3.- **CONSERVADOS:** Como se indica, son los conservados en salazón, ahumado, marinado, en conserva y congelado.





SALAZÓN: Cubriéndolos de sal se extrae el agua del pescado, y así se evita que las bacterias y otros organismos se desarrollen.

El bacalao y el atún se salan y después se secan. Las anchoas se salan y después se conservan en aceite.

Existen otros pescados que solo se secan (Asia).



AHUMADO FRÍO: Se introduce el pescado en salmuera con azúcar durante 12 o 24 horas, se enjuagan y se meten en un horno a unos 28 ° C donde circula humo procedente de serrín de maderas nobles.

Caliente: Mismo sistema, pero el horno tendrá una temperatura de 70 ° C.



MARINADO: Este sistema consiste en ablandar, aromatizar o conservar el pescado.

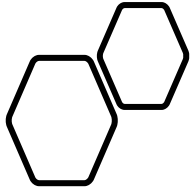
Para ello se le añade al pescado sal (3/4 partes) y azúcar (1/4 parte), hierbas aromáticas y especias.

Se refrigera durante 24 horas y se enjuaga para quitarle la sal.



CONSERVAS: Pueden ser al natural, en aceite vegetal, aceite de oliva, escabeche, con algún tipo de salsa, etc. Las latas se esterilizan para matar bacterias y otros microorganismos.

CONGELADOS: Son pescados sometidos a una temperatura por debajo de -20°C , deteniendo el desarrollo de bacterias y microorganismos.



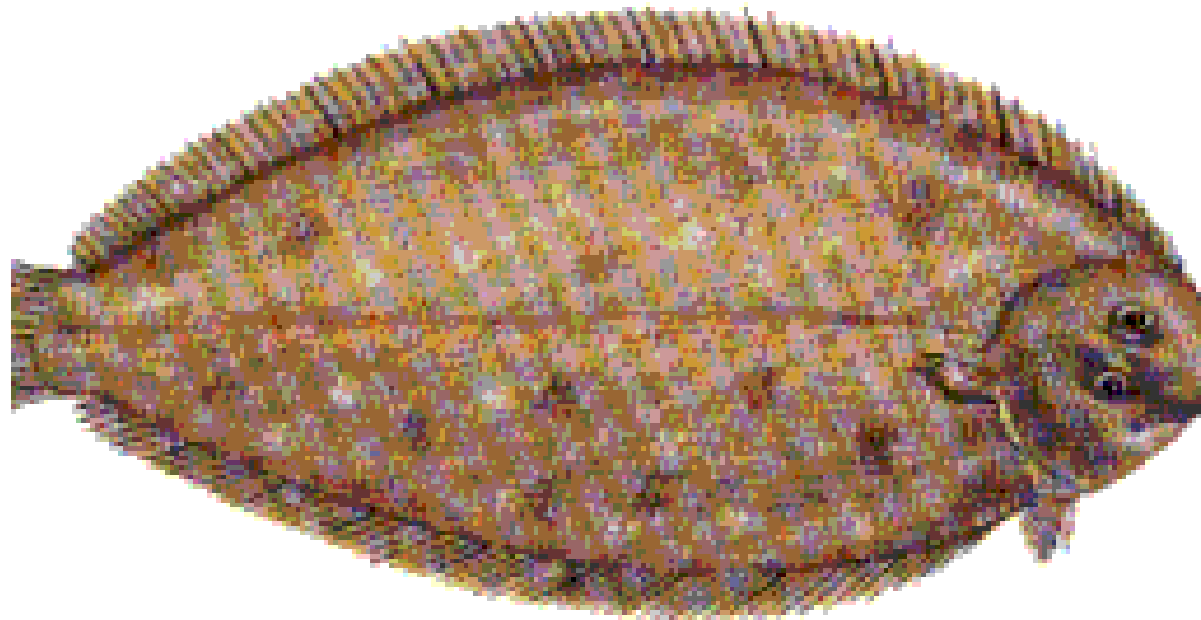
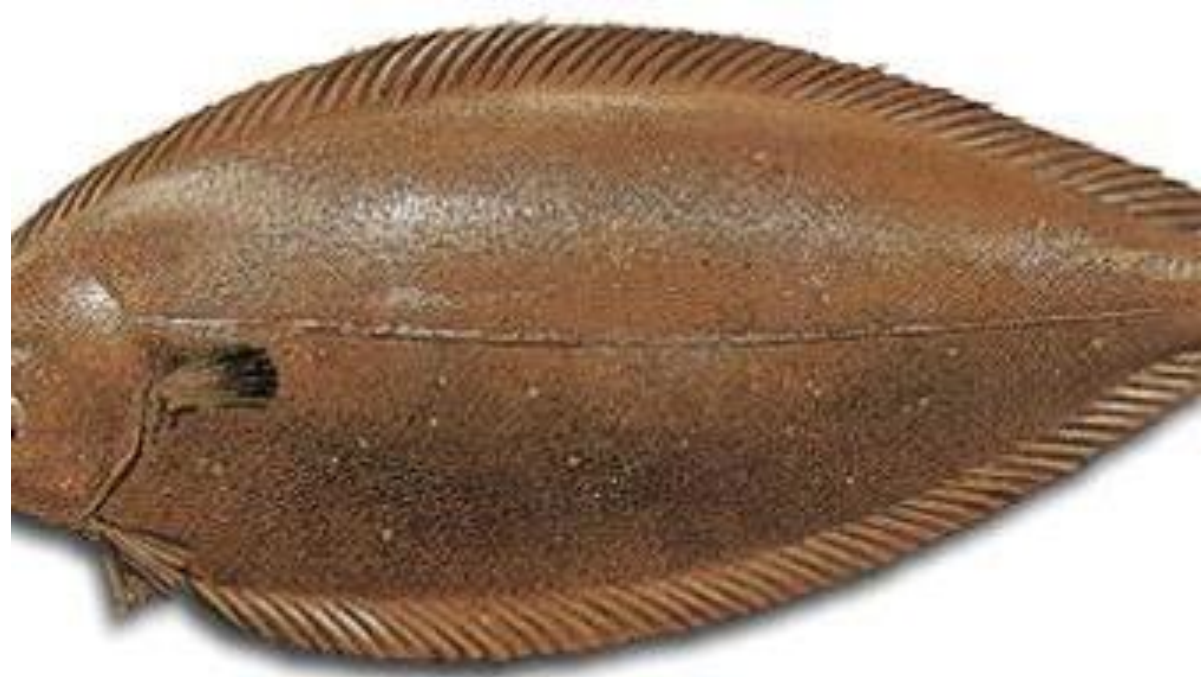
PESCADOS DE MAR

LENGUADO

Pescado plano de carne blanca, que se encuentra en el Caribe, el Atlántico, mar del norte, mar negro, mar báltico y Mediterráneo.

ACEVÍA

Mismo tipo de pescado que el lenguado es un pescado plano y se encuentra en los mismos mares.





ANGUILA

Muchas maneras de prepararla sobre todo ahumado o estofado.

AGUJA

Pescado de misma familia que la anguila.

Se encuentra en el Atlántico, mar del norte, mar báltico y Caribe.





SARDINA

Pescado muy conocido en todo el mundo, su tamaño es de 13 a 30 cm. Se prepara de varias maneras en aceite, tomate, parilla, horno etc.

Carne de color rosada y firme.



BOQUERÓN O ESPADINES

Pescados de misma clasificación que la sardina.

Se encuentran en el Atlántico, el Mediterráneo y Pacífico.



ARENQUE

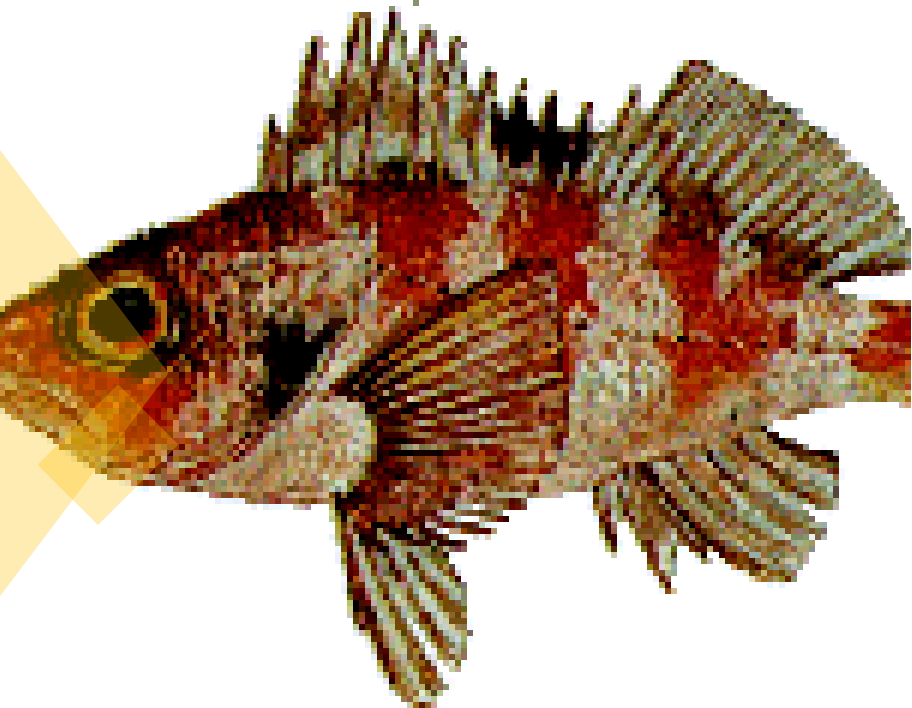
Pescado muy parecido que la sardina alcanza a los 40 cm. Carne de color rosada y grasa. Bueno a la parrilla, ahumado, a la “Bismarck” (Ahumado y aceite con hierbas de olor).



CABALLA

Pescado de carne grasa bueno a la parrilla o ahumado. Carne de color rosada.

Se encuentra en el Pacífico, mar Negro y Mediterráneo, Atlántico.



GALLINETA Y EL CABRACHO

Dos pescados muy conocidos por su calidad de carne y también su buen precio. Carne de color rosáceo y blanco. Se encuentran en el Atlántico.



SALMONETA DE ROCA O “CHOCHA MARINA”

Pescado chico muy sabrosos, de sabor Fuerte. Muy bien para la parrilla o salteado con aceite de olivo. Se encuentra en el Atlántico, mar Mediterráneo e islas Canarias, Pacifico.



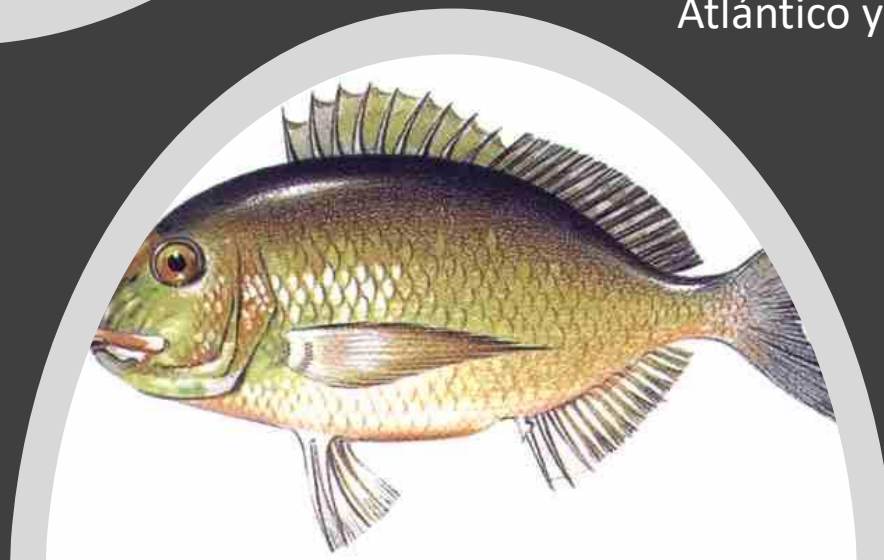
PEZ SAN-PEDRO

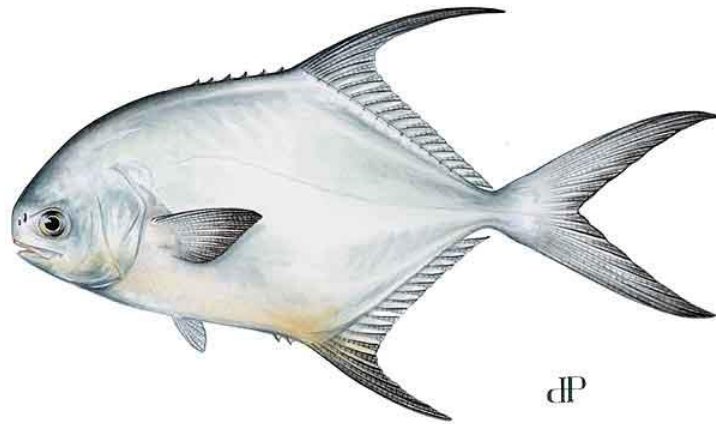
Muy apreciado en Europa por la calidad de su carne que se puede manejar de varias formas. Carne de color blanca. Se encuentra en el Atlántico, mar Negro y mediterráneo.

DORADA Y EL PARGO

Dos pescados de misma categoría, la dorada está un poco mejor de calidad.

Carne de color blanca y de sabor muy buena. Se encuentran en el Atlántico y mar mediterráneo.





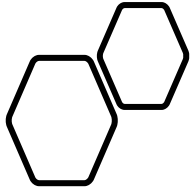
PÁMPANO O PALOMETA DE FLORIDA

Del Golfo de México. Pescado aplanado, de carne oscura muy apreciado por su fino sabor y carne firme. Talla común: 37 centímetros.

LUBINA O ROBALO

Igual este pescado está muy apreciado por la calidad de su carne de color Blanca. Se encuentra en el Atlántico, mar Mediterráneo, Norte y Báltico Pacifico.





MERLÁN

Pescado de carne blanca muy utilizado (por su precio y calidad).

Se encuentra en el Atlántico, mar Mediterráneo, Norte y Báltico.

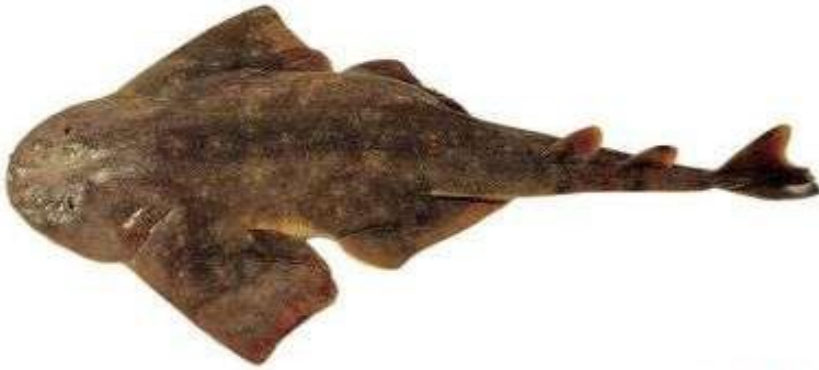


RODABALLO Y PELUDA

Pescados de carne blanca con 4 filetes que viven en el mar Negro, Mediterráneo, Norte, Báltico y Océano Atlántico Pacífico.



ÁNGEL

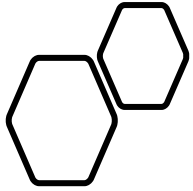


Pescado entre el tiburón y la raya. De carne rosada. Se encuentra en el Atlántico, Pacífico, Mar Caribe.

MARLÍN



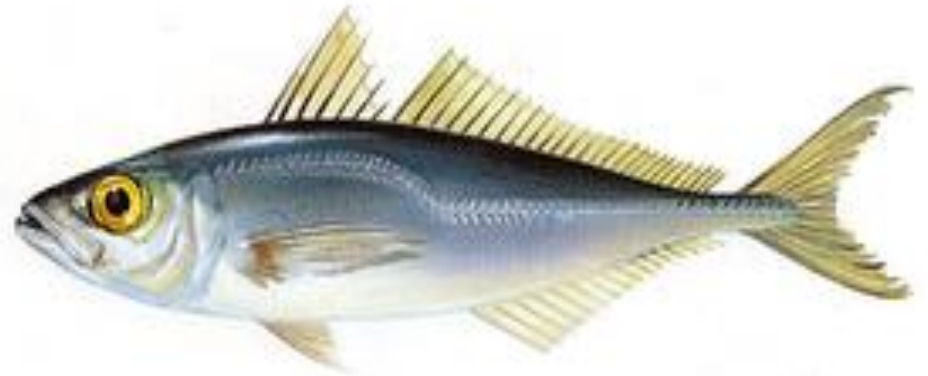
Pescado de carne roja parecida al atún. Que puede llegar hasta 4 metros de largo por 300 Kg. de peso. Se encuentra en el Pacífico.



BONITO O JUREL

Sin escamas similar a los atunes, su carne compacta es de color oscuro, grasosa, abundante y sin espinas.

Puede llegar a pesar hasta 15 kilos por pieza.

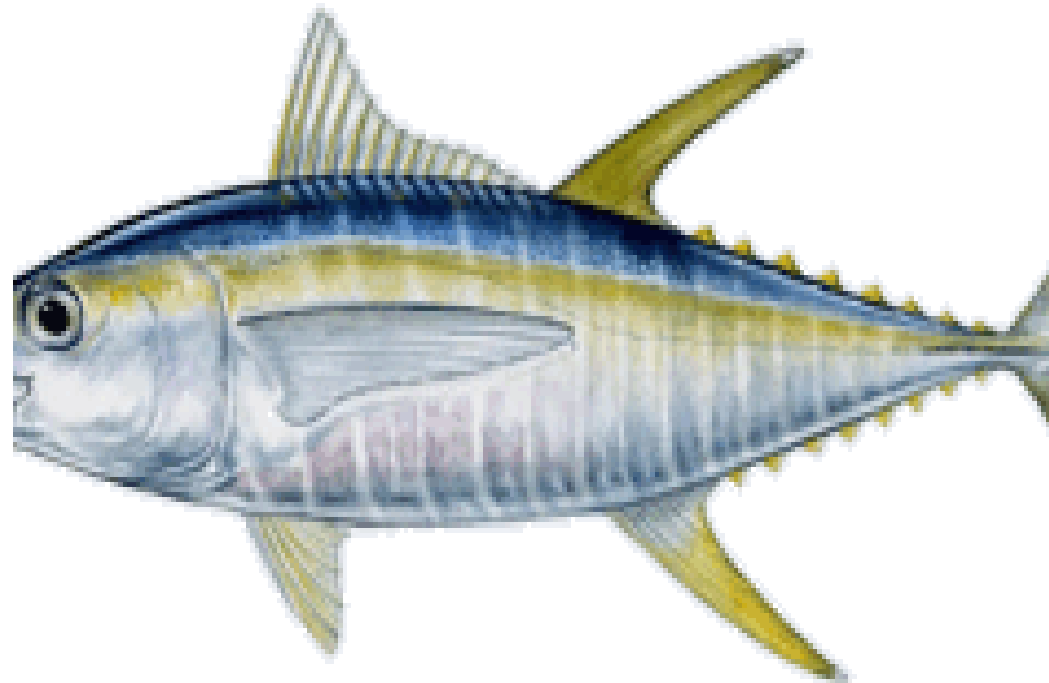


ATÚN (ALETA AMARILLA)

Golfo y Península de Baja California.

Considerado como el más fino de los atunes. Sus aletas son amarillo intenso.

Carne firme y abundante, sin espinas y muy compacta; puede ser roja o casi blanca según la parte del pescado.





MUSOLA Y TINTORERA

Pescados de la familia del tiburón de carne roja y firme. Se encuentran en el pacifico y cerca del Japón.

ATÚN (ALETA AZUL)

Del Golfo de México y del Pacífico. De carne roja con importante contenido en grasa y proteínas. Talla común: dos metros.





MERLUZA

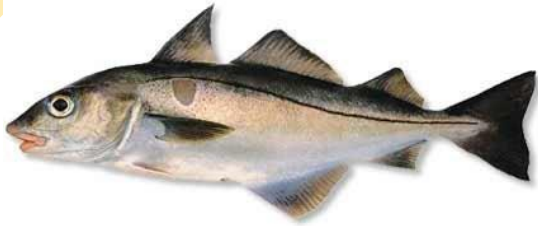
Pescado con carne rosada y firme. Se encuentra en el Atlántico y mar mediterráneo. Llega hasta 1 metro por 10 Kg. de peso.



RAPE

Pescado de carne blanca y muy firme. Muy bueno para los estofados. Puede llegar hasta 2 metros de largo por 30 a 40 Kg de peso.

EGLEFINO



También conocido sobre el nombre de haddock cuando esta ahumado.

Carne de color blanca y amarilla cuando esta ahumado. Se encuentra en el Atlántico, mar del Norte y Pacifico.

MANTA RAYA

Una raya grande puede medir dos metros, mientras que una manta raya llega a los nueve metros. Además, su forma también es distinta. Las rayas tienen la boca en la parte inferior de su cuerpo y la mantienen pegada al suelo para extraer su alimento. Las mantas rayas, en cambio, tienen la boca mucho más grande y situada en la parte delantera. Las mantas se han adaptado a los fondos de arena, cerca de la costa.

Para defenderse de los ataques , suelen permanecer enterradas en el fondo.

Aún así, son vulnerables. Por eso, este animal ha desarrollado sistemas de defensa que consisten en un aguijón con veneno que se sitúa en la cola.





BACALAO

Pescado de carne blanca, utilizado fresco o salado.

Se encuentra en el Atlántico y Pacífico.



MERO CAFÉ Y PESCADO NEGRO

De carne rosada. Que puede llegar hasta 300 Kg. de peso. Se encuentra en el golfo de México Atlántico y Mediterráneo.

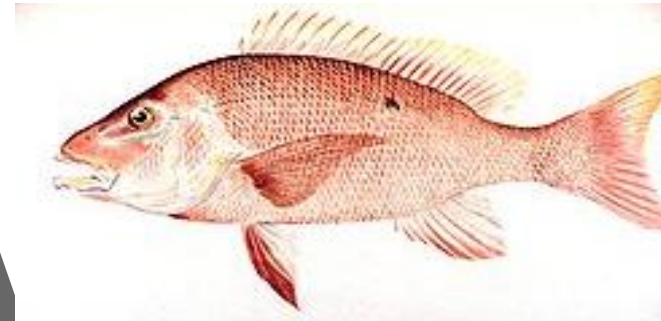
LISA

Del Golfo de México y Océano Pacífico. Cuerpo alargado, cubierto de escamas planas. Carne oscura de sabor fuerte y muchas espinas, talla máxima 60 centímetros.



HUACHINANGO

Es un pez de arrecife encontrado fuera de las costas de los océanos Atlántico y Pacífico en las Américas y en el Golfo de México.



CAZÓN

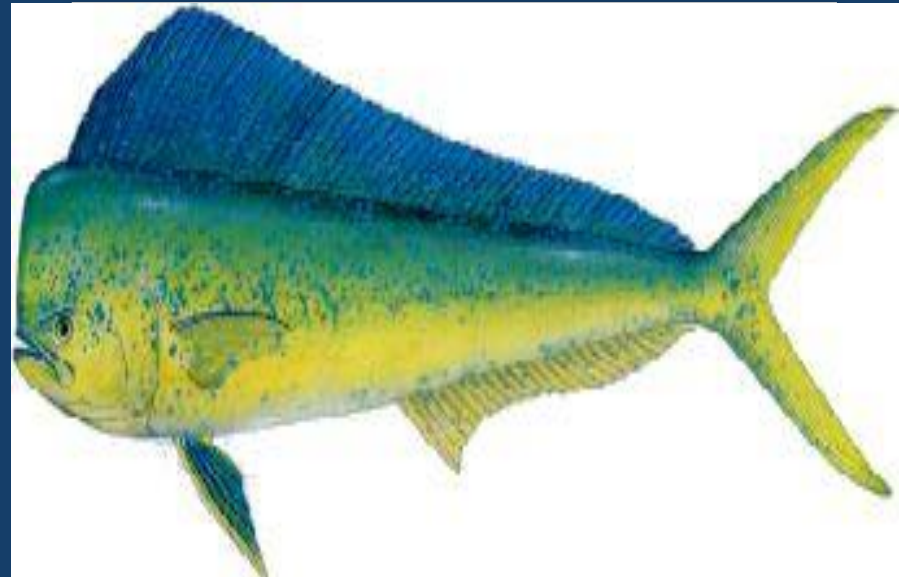
Clásico de la gastronomía de Yucatán y Campeche. No tiene escamas; carne blanca y firme, de alto valor nutritivo, sin espinas, su talla común es de 90 centímetros.

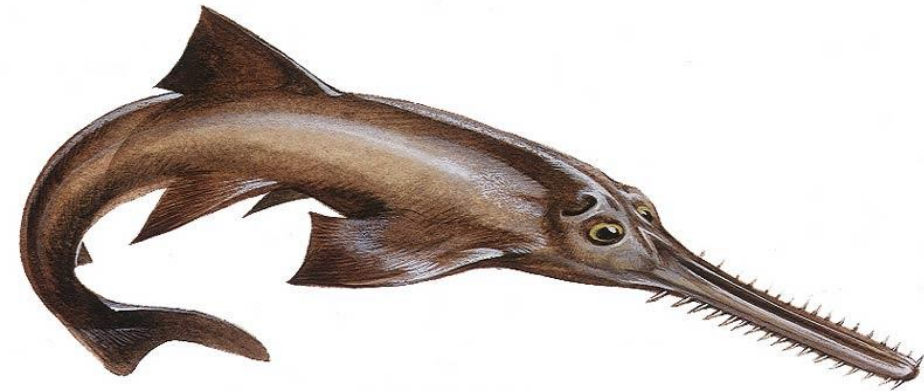


MAHI MAHI O DORADO

Son peces de cuerpo alargado y comprimido. Sus escamas son cicloides y entre los filetes costarricenses se conoce como plumas.

La boca es grande con abundancia de finos dientes en bandas, su aleta dorsal es muy larga y su parte más alta se encuentra en la zona cercana a la cabeza.





SIERRA

Del Golfo de México. Carne oscura de sabor definido y suave, talla común 50 centímetros.



ESMEDREGAL

Del Golfo de México. Carne firme y blanca. Su forma aplanada ofrece espléndidos costados. Su talla común es de 45 centímetros.

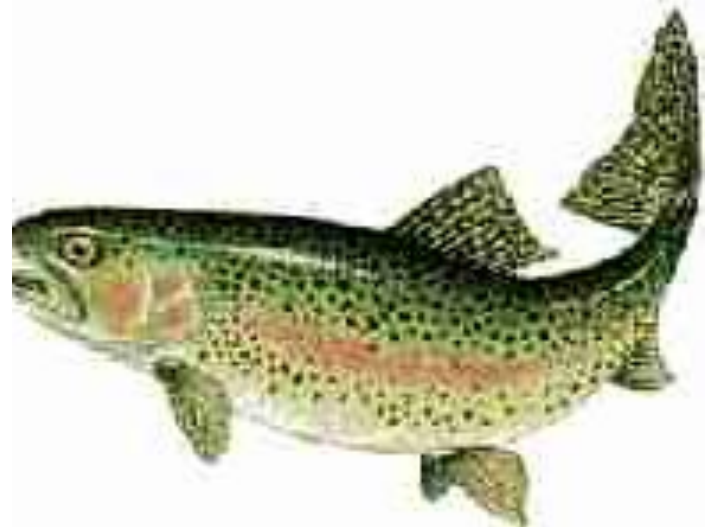
PESCADOS DE RÍO

SALMÓN

El pescado de río más conocido en el Mundo. Carne de color roja y firme. Se manera como marinado, ahumado, pochado, a la parilla, etc. Se encuentran en casi todo los mares fríos y ríos de los países del norte.

TRUCHA ARCOÍRIS

De misma familia que el salmón, su carne es roja y de muy buen sabor. Conocido en casi todo el mundo, es también con el salmón uno de los pescados de río mas comido en el mundo.



Truchas Mexicanas



Arroyo de la Sidra Trout



Mexican Golden, male (Rio Verde)



Rio Yaqui Trout (Arroyo Balleillos)



Mexican Golden, female (Rio Verde)

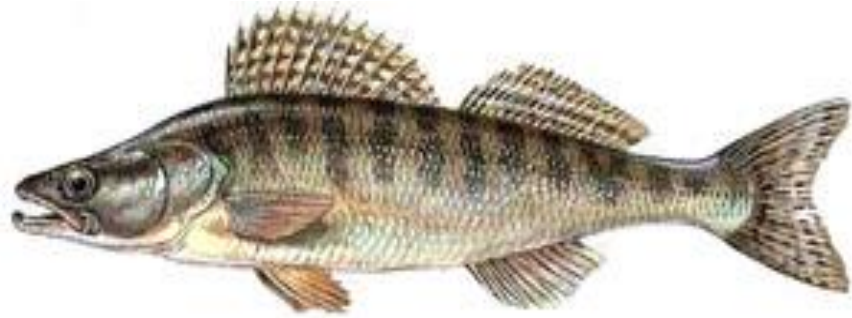


Tuzman Trout (Rio Escalarido)



Rio Mayo Trout (Rio Candamena)

**VARIETADES DE
TRUCHAS
MEXICANAS**



LUCIOPERCA

Pescado de río con muy buena calidad de carne de color blanca. Se puede ocupar de varias maneras. Se encuentra en Europa central y oriental.



ESTURIÓN

Muy conocido por sus huevas (caviar), pero no por su calidad de carne (buena). Puede llegar hasta 2 m. Se encuentran en mar o en ríos como el salmón. País del norte (por el frío).



CHARALES: Peces pequeños y delgados, de aguas dulces.

LUCIO

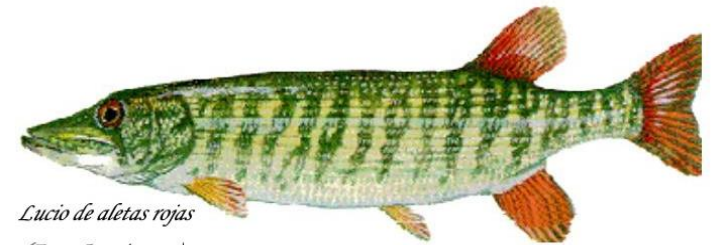
Pescado carnívoro que se encuentra en Europa, Asia y Norteamérica. Carne de color blanca, utilizada en “terrina” o pochado.

CARPA

Hace 2500 años, los chinos iniciaron su producción masiva en aguas dulces. La talla común es de 50 a 60 centímetros, su carne blanca y blanda se deshace en hojuelas. En México se producen tres especies de carpa; la carpa común, la carpa de Israel y la carpa herbívora.

PEZ GATO

Es una especie de pez de la familia Ictaluridae, siendo el siluriforme más común en los Estados Unidos y México.



Lucio de aletas rojas
(*Esox Americanus*)



IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES.

ASIGNATURA 2.3

VIDEO

CLASE # 6

Técnica y terminología de Cortes Pescado

Limpieza de pescado redondo

Limpieza de pescado Plano

Limpieza de pescado Ovalado



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES 2.3

CLASE # 7 TEMA: PESCADOS Y MARISCOS

Identificación y características de
los mariscos.

Moluscos: Bivalvos,
Gasterópodos y Cefalópodos



IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS MARISCOS.

MARISCOS

DEFINICIÓN: El marisco es cualquier animal marino invertebrado o con armazón externo, especialmente, el molusco o crustáceo comestible. Vayamos por partes y empecemos hablando de los moluscos.

Existen 5 clases de moluscos, de las cuales sólo 3 (tres) nos interesan:

1.- LOS GASTRÓPODOS O UNIVALVOS: Los gastrópodos o univalvos (Con una sola concha), del griego gaster, "estómago" y poda, "pie". Constituyen la clase más extensa de los Moluscos, como (Lapas, bígamos, cañadillas, caracoles, etc.).

Presentan área cefálica (cabeza), un pie musculoso ventral y una concha dorsal que puede reducirse o hasta perderse en los gastrópodos más evolucionados. Los gastrópodos incluyen especies tan populares como caracoles y babosas marinas y terrestres, las lapas, las orejas y liebres de mar, etc.

MOLUSCOS

Animales de cuerpo blando

Gasterópodos

Concha de una sola pieza, en espiral



Caracol



Caracolas marinas



Algunos sin concha (babosas)

Bivalvos

Concha formada por dos piezas o valvas



Almeja



Mejillón

Cefalópodos

Cabeza con 8 ó 10 tentáculos. Tentáculos con ventosas

Ojos grandes



Pulpo

Sin concha



Sepia



Calamar



Algunos con concha (Nautilus)

2.- LOS LAMELIBRANQUIOS O BIVALVOS: El significado de la palabra nos da referencia al número de valvas o conchas, en este caso 2 (dos), como ALMEJAS, BERBERECHOS, NAVAJAS, MEJILLONES, OSTRA, VIEIRA, ALMEJA CHIRLA.

Los moluscos bivalvos tienen un bajo contenido en colesterol y presencia de esteroides.

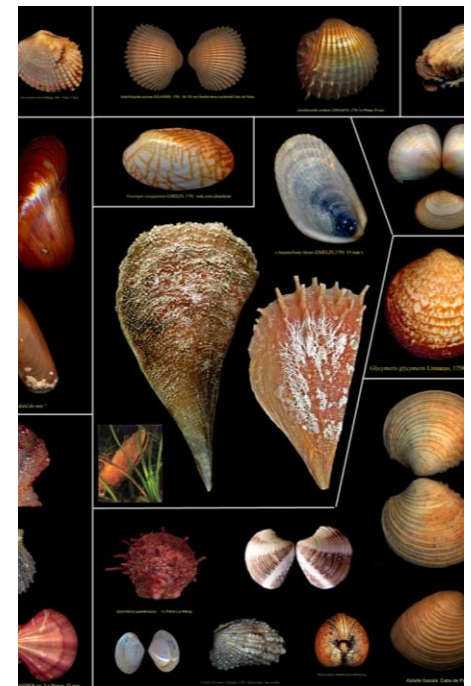
Algunos crustáceos (como los langostinos), tienen un contenido no despreciable de colesterol, lo que deberá tenerse en cuenta al planificar dietas bajas en colesterol.

Los bivalvos deben estar cerrados y tener agua clara y con olor a mar en su interior, a más agua, mayor frescura, que se mide por el olor a mar, el peso y el sonido. Han de pesar y no tener sonido a hueco. Hay que desechar aquellos con las conchas abiertas o rotas ya que estas han de estar fuertemente cerradas, como único indicativo de frescura.

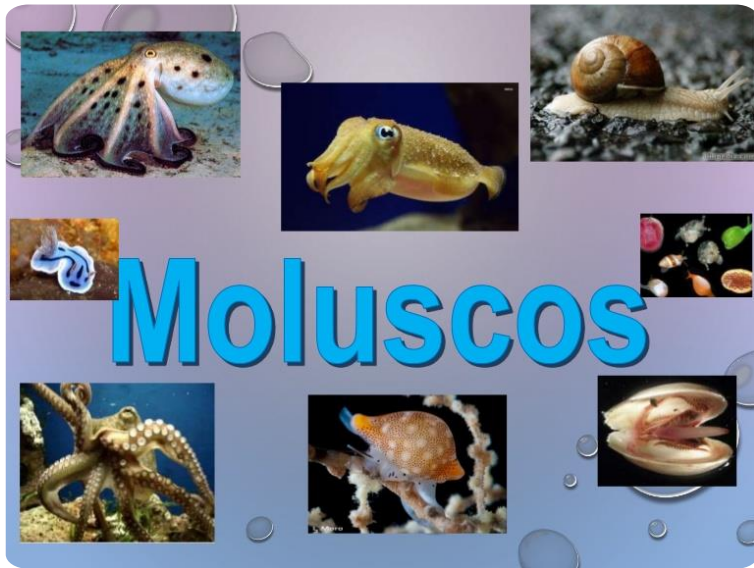
3.- LOS CEFALÓPODOS: Sin concha, e incluyen especies comestibles tales como, decápodos como los calamares, sepia o pota y octópodos como el pulpo).

Los cefalópodos, del griego (kephalé), "cabeza" y (podós), "pie" o (pies en la cabeza).

Son una clase de invertebrados marinos dentro del filo de los moluscos. Existen unas 700 especies, comúnmente llamados pulpos, calamares, sepias y nautilus.



MOLUSCOS



El nombre de molusco viene de «blando». Su cuerpo lo es y, por ello, necesitan una concha para defenderse tanto de sus enemigos como de la desecación cuando están fuera del agua.

De este modo, su cuerpo se encuentra dentro de una cavidad formada por dos piezas duras, compuestas de sales de calcio y tapizadas de nácar y llamadas valvas o conchas; a veces, la concha es interna, como en el caso del calamar, y otras veces, como en el pulpo, carecen de ella. Hay más de 90.000 especies.

LOS CRUSTÁCEOS



Los crustáceos pertenecen al filum de los artrópodos o de patas articuladas; tienen el cuerpo segmentado y en cada uno de los segmentos puede haber uno o dos apéndices.

Siempre tienen dos pares de antenas, simetría bilateral y apéndices articulados; casi todos están provistos de caparazón y existen unas 25.000 especies.

Desde langostas a percebes y con tamaños desde 1 metro (bogavante) a 1 milímetro (copépodo).



Existen los cirrópodos (percebes) y decápodos, dentro de los cuales están los natantia (langostino, gamba, camarón, quisquilla) y los reptantia (en ellos se incluyen los macruros, como langosta, bogavante o cigala, y los braquiuros, como centolla cangrejo, buey de mar y nécora).

NOTA: Por otra parte, no hay que dejar de mencionar a los equinodermos, en los que se incluyen los erizos.



Filo equinodermos



Erizo de mar



Estrella de mar



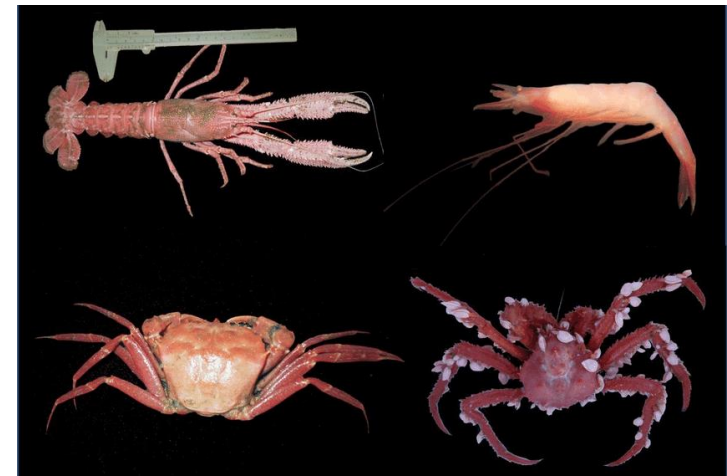
Dólar de arena



Pepino de mar



Ofiura



VALOR NUTRITIVO

En general los productos de la pesca, incluidos los mariscos, constituyen una excelente fuente de nutrientes. Sus proteínas son de alto valor biológico como las de la carne y los huevos; su contenido en minerales (Ca, Mg, P), oligoelementos y vitaminas es variado y muy significativo, y las grasas, aunque no muy abundantes (0.5 a 2.5 por ciento), son especialmente interesantes al ser del tipo de las poliinsaturadas, especialmente Omega-3, que el hombre no puede sintetizar por lo que debe ingerirlos en la dieta, así como ácido linolénico y derivados, tan importantes para las funciones estructurales del organismo.

Su gran aporte proteico, en ocasiones, supera el 20 por ciento. Alternando su consumo con el del pescado, el marisco puede contribuir a que nuestra dieta sea más cardio saludable.

Los crustáceos tienen, en general, mayor contenido de calcio que el pescado y son buena fuente de otros minerales y oligoelementos esenciales para la salud.

Los moluscos bivalvos tienen un bajo contenido en colesterol y presencia de esteroides. Algunos crustáceos, como los langostinos, tienen un contenido no despreciable de colesterol, lo que deberá tenerse en cuenta al planificar dietas bajas en colesterol.



En general, los mariscos tienen un contenido bajo en calorías, alto en proteínas (cuidado si se tiene el ácido úrico elevado), bajo en sodio y en grasa total, grasa saturada y colesterol.

Son una gran fuente de vitaminas y minerales como tiamina, niacina, fósforo, potasio, hierro, yodo, fluor, zinc y cobre. La media calórica por 100 gramos dispuestos para el consumo gira alrededor de 100 kilocalorías lo que le hace un producto ideal para diseñar dietas hipocalóricas.





LOS RIESGOS DEL MARISCO

Los mariscos son muy fáciles de preparar, sobre todo si los tomamos crudos. Sin embargo, existen ciertos riesgos que el consumidor debe conocer. En primer lugar, y como primera recomendación, no consumir mariscos crudos si se padecen enfermedades hepáticas, alteraciones inmunológicas como sida, cáncer, etc. O problemas gastrointestinales.

En el caso de los moluscos bivalvos, tradicionalmente el hombre los ha comido crudos o casi crudos como ostras, almejas, mejillones. Y era por su diferente y más delicado sabor y textura respecto a los mismos productos cocidos, además, desde un punto de vista nutricional retienen más nutrientes que los cocinados.

NOTA: Pero hay que tener cuidado. ¿Por qué? Las almejas y ostras se pueden comer crudos y vivos, por lo que se consume todo, incluido su aparato digestivo y lo que en él exista.

Como los moluscos viven y respiran en el agua, si ésta tiene alguna partícula contaminante puede que se integre en sus tejidos, órganos y sistemas. Pueden ser bacterias que causan gastroenteritis o cólera, tal vez virus como el de la hepatitis A, o sustancias químicas como cadmio y plomo, las que quedan adheridas en su cavidad paleal y en el aparato digestivo, de donde pueden ser desalojadas, en vivo, mediante depuración, que es el paso, durante bastante tiempo, de agua limpia por el sistema digestivo.



NOTA: La depuración es la única forma de evitar infecciones y se reconoce por el obligado etiquetado de estos mariscos.

Además, los animales marinos pueden contaminarse con toxinas tipo biotoxinas marinas que se originan por la aparición en las aguas de grandes concentraciones de algas de especies o cepas tóxicas que dan lugar a la «marea roja», «purga de mar» o bloom.

Si los animales las ingieren, acumulan las toxinas en sus tejidos y éstos, a su vez, pueden producir intoxicaciones en el consumidor. Algunas de ellas pueden resistir la cocción y la depuración, por lo que sólo con el autocontrol de las marisqueras y el Control oficial de las autoridades sanitarias, se puede garantizar su inocuidad.

EL TRANSPORTE Y LA CONSERVACIÓN: FUNDAMENTAL



Comprobar las condiciones higiénicas y el etiquetado; colocar el marisco, por su fragilidad, encima del resto de la compra. Llevar rápidamente a casa y depositar en el lugar más frío de la nevera (0° C). La calidad al comprarlo va a limitar su duración. Manipular con sumo cuidado.

Son muy perecederos y el tiempo de almacenamiento dependerá del cuidado con que se traten:

- a) Camarones, cigalas, langostinos y calamares, en un recipiente de plástico tapado.
- b) Los moluscos bivalvos deben estar vivos y se colocan en un plato llano cubiertos con un paño húmedo o papel de cocina. Nunca en agua o en un recipiente cerrado herméticamente, pues se sofocan y mueren. Si durante el almacenamiento algunas conchas se abren, dar unos golpecitos: si están vivas se cerrarán; en caso contrario, desecharlos.
- c) Los calamares duran uno o dos días.
- d) Los mejillones y almejas vivos con valvas, de dos a tres días, y las ostras con valvas, de siete a ocho días.
- e) La langosta y los cangrejos vivos se cuecen el mismo día de la compra (así duran dos o tres días).



A veces, los langostinos y cigalas tienen manchas negruzcas, es la melanosis de los crustáceos y no suponen peligro para el consumidor, sólo dan una mala presentación.

Si se tienen en cuenta estas indicaciones reforzaremos las medidas de seguridad alimentaria y contribuiremos a prevenir intoxicaciones.

CONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO DEL MARISCO



Los mariscos que consumimos están garantizados, en cuanto a su inocuidad, por varios estamentos.

La empresa alimentaria es, en primer término, la responsable de garantizar al consumidor que los productos que oferte sean seguros, sanos y adecuados para el consumo humano.

En segundo lugar, las autoridades sanitarias de la Comunidad Autónoma o Municipio correspondiente serán las encargadas, mediante las intervenciones de los inspectores veterinarios, de velar porque las empresas realmente ejerzan un control válido y acorde a la legislación vigente.

SEGURIDAD Y FRESCURA

Los consumidores tienen un papel muy importante en la seguridad alimentaria. Hay que ser sumamente cuidadosos con detalles tales como:

- Lugar de adquisición
- Manipulación
- Almacenamiento
- Cocinado

Son elementos esenciales para minimizar los riesgos. Los mariscos pasan controles que garantizan que son aptos para el consumo, pero el consumidor debe saber elegir lo mejor de un lote que, aún siendo sanitariamente adecuado, tiene diferencias de calidad.

Los mariscos han de estar sometidos a una temperatura permanente máxima de 7° C y en expositores o estantes inclinados para imposibilitar que se bañen en líquidos contaminantes y deben llevar una etiqueta que indique el nombre comercial de la especie, la categoría de fresca y la procedencia.





CARACTERÍSTICAS DE FRESCURA

1.- Los cefalópodos frescos tienen la superficie brillante, manchas de coloración viva con límites muy visibles, cuerpo terso y piel muy adherida a la carne, la cual es blanca nacarada.

El corte es más difícil a mayor frescura y los tentáculos oponen resistencia al desprendimiento. La falta de continuidad o difuminación de las manchas y la carne con coloración amarillenta y textura más blanda son **señal de falta de frescura**.

NOTA: No debe aparecer nunca mucosidad pegajosa en la superficie.

2.- Los bivalvos deben estar cerrados y tener agua clara y con olor a mar en su interior, a más agua, mayor frescura, que se mide por el olor a mar, el peso y el sonido. La relación sería que han de pesar y no tener sonido a hueco.

NOTA: Hay que desechar aquellos con las conchas abiertas o rotas, ya que estas han de estar fuertemente cerradas.



3.- Los crustáceos vivos deben mover las patas y doblar la cola con violencia al golpearles el tórax.

Los langostinos y camarones han de tener ojos negros muy brillantes, un brillo y olor característico y un cuerpo terso y consistente.

Los cocidos han de tener las patas pegadas al cuerpo y no flácidas y no se deben poder arrancar con facilidad.

MOLUSCOS: BIVALVOS, GASTERÓPODOS Y CEFALÓPODOS

CLASIFICACIÓN DE LOS MOLUSCOS

Aunque se conocen diez clases de moluscos, incluyendo actuales y extinguidos, son tres las clases más importantes. Estas son los gasterópodos, los cefalópodos y los bivalvos.



Gasterópodos

Los gasterópodos serían todos los caracoles y babosas y suponen el 80% de especies de moluscos.

Cefalópodos

En los cefalópodos se incluyen a los pulpos, calamares y sepias y resultan el grupo menos numeroso, aunque más evolucionado en muchos aspectos.

Bivalvos

Por último, en los bivalvos se incluyen almejas, mejillones, ostras y se caracterizan por ser los únicos moluscos sin rádula.

Rosa F.

OSTRAS U OSTIONES

Las ostras figuran entre los alimentos exóticos de muchas culturas, no obstante, es un alimento de gusto adquirido que necesita de algún entrenamiento antes de ser apreciado. Desde el punto de vista nutritivo es un alimento rico en zinc.



ALMEJA

Es el nombre con que comúnmente se conoce a varios moluscos bivalvos que viven enterrados en arenas o barros de las orillas de los ríos y mares.





ALMEJA CHOCOLATA

El nombre científico de la almeja Chocolate *Megapitaria squalida* encontrada en el Golfo de México y el mar de Cortés.

NAVAJA

La navaja es un molusco bivalvo marino de gran tamaño, sus valvas llegan a medir hasta 20 cm. de largo. Estas tienen forma alargada y algo curvada, su superficie es muy lisa y muestran un color amarillento con manchas rojizas, moradas o pardas.



COQUINA O TELLINA

Es un molusco bivalvo. La concha es color marrón claro, con bandas de color más claro. Se extiende a lo largo de la costa europea del Atlántico Norte y en el Mediterráneo. Tienen un amplio uso en toda la cocina mediterránea.

MEJILLONES

En la gastronomía de algunos países es muy frecuente verlo cocido, en este momento las valvas se abren debido al calor y se puede ver el contenido del mejillón. Cuando se sirve se suele acompañar de diferentes salsas que pueden ir desde una vinagreta hasta acompañados con mayonesa, es muy popular en la cocina española del norte, por ejemplo, en Galicia donde se suele tomar con un vino ribeiro o un albariño. Son muy celebrados en las cocinas de los Países Bajos, en la cocina chilena, y en general en todos aquellos países con acceso a un litoral.



VIEIRAS

La vieira es un molusco bivalvo emparentado de cerca con las almejas y las ostras. Vive en aguas profundas en la mayor parte de los mares, sobre bancos de arena limpia y firme cerca de la costa, hasta 100 m. de profundidad. Es un animal hermafrodita, madurando antes las gónadas masculinas.

BÍGAROS

Es el más conocido y popular de los caracoles marinos. Es comestible, tras hervirlo diez minutos en agua salada con pimienta negra y laurel. Se consume como aperitivo habitual. Se sirven con alfileres para poder sacar el bicho de la concha.

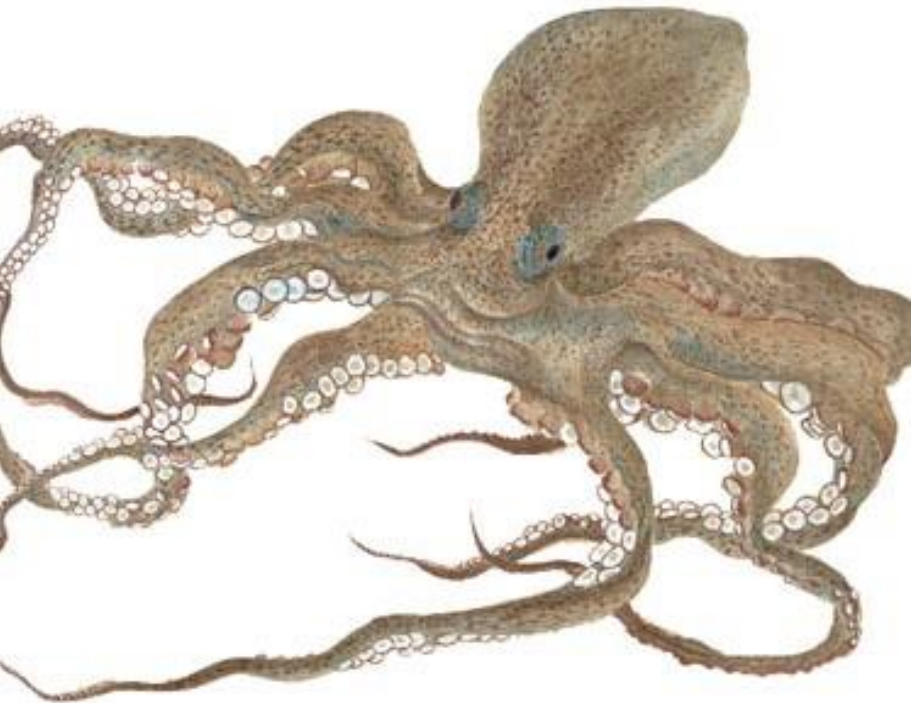




ERIZO DE MAR

Los erizos de mar se comen crudos, simplemente cortando un trozo del caparazón con unas tijeras fuertes por el lado de la boca.

Se escurre el agua y lo que se come son las partes anaranjadas que son cinco, situadas de forma radial, y que constituyen casi la mayor parte de su contenido. El líquido también se aprovecha.



PULPO

El pulpo es un molusco cefalópodo que posee ocho brazos con dos filas de ventosas en cada uno de ellos. Se caracteriza por tener el cuerpo blando. En el mercado se encuentra fresco, congelado y en conserva. Es un molusco cefalópodo octópodo

SEPIA

La Sepia es un cefalópodo de diez tentáculos. Se conocen unas 100 especies diferentes, distribuidas en los mares de las zonas tropical y templada. Pueden llegar a medir de 20 a 40cm, pero las especies de mayor tamaño alcanzan una longitud de hasta 60 cm.



CALAMAR

En lo que a tamaño se refiere, las distintas especies de calamares varían muchísimo. El calamar común de las costas orientales del Atlántico norte mide entre 30 y 45 cm de longitud, y el calamar gigante, que mide al menos 18 m de longitud, es el mayor de los invertebrados acuáticos. Vive a profundidades de 300 a 600 m.



IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES.

ASIGNATURA 2.3

VIDEO

CLASE # 7

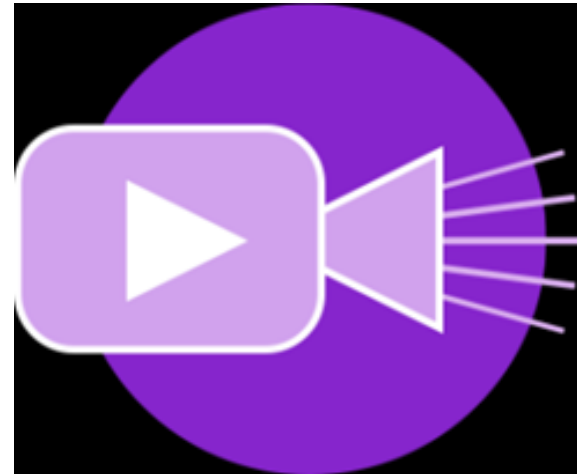
Limpieza de Mariscos

Moluscos



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES

2.3

CLASE # 8 TEMA:
PESCADOS Y MARISCOS
Crustáceos: Cirrópodos y decápodos



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



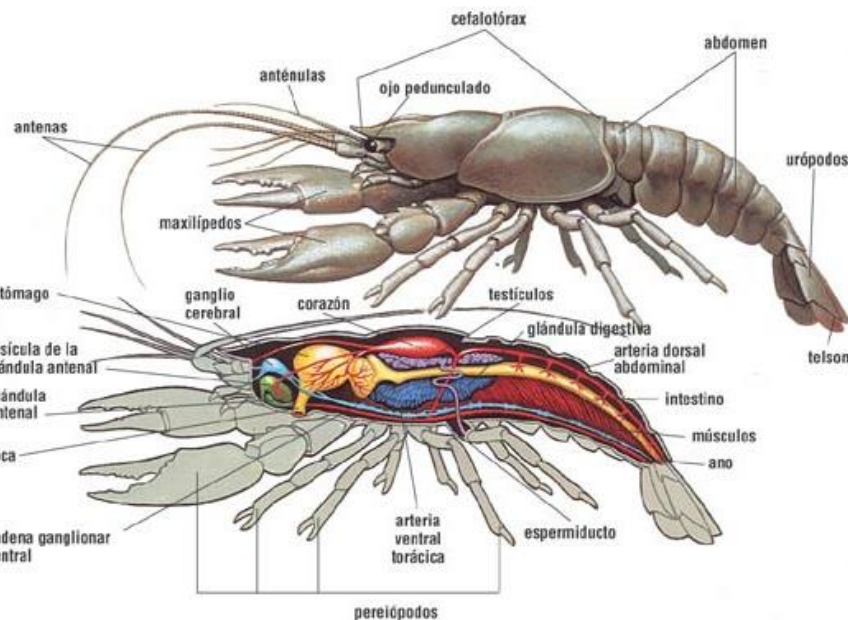


LOS CRUSTÁCEOS :CIRRÓPODOS Y DECÁPODOS

DEFINICIÓN

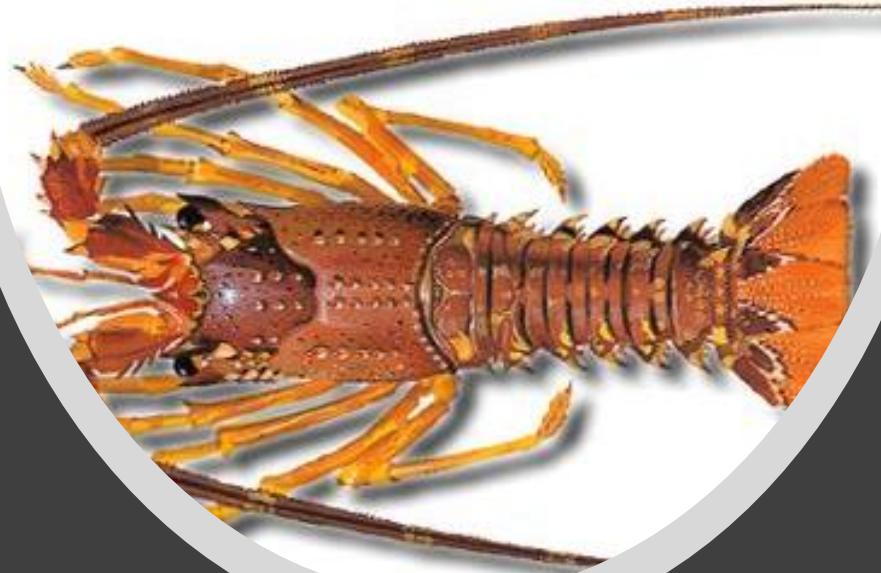
CIRRÓPODOS: Tiene el cuerpo rodeado de un caparazón compuesto de varias placas calcáreas, entre las cuales puede sacar los cirros, es hermafrodita, y libre y nadador mientras es larva, pero en estado adulto vive fijo sobre los objetos sumergidos, por lo común mediante un pedúnculo, siendo parásito en algunas especies.

DECÁPODO: Aquel que posee diez patas. Ejemplos de crustáceos decápodo: Langosta, Cangrejo, Camarón, Buey, Carabinero, Centollo, Cigala, Langostino, Nécora.



LANGOSTA

Crustáceos con carne en la cola, que se puede hacer, en caldo corto, rostizado o a la parrilla.



BOGAVANTE

Crustáceos de la misma familia que la langosta. Tiene pinzas. Es uno de los crustáceos más ricos y apreciados.



KING CRAB O ALASKA CRAB

También llamado **Centollas**, Son una especie de la familia de cangrejo como decápodos crustáceos que se encuentran principalmente en los mares fríos. Debido a su gran tamaño y el sabor de su carne.



CANGREJO AZUL

Variedad de jaiba chica que se ocupa para sopa o salsa.



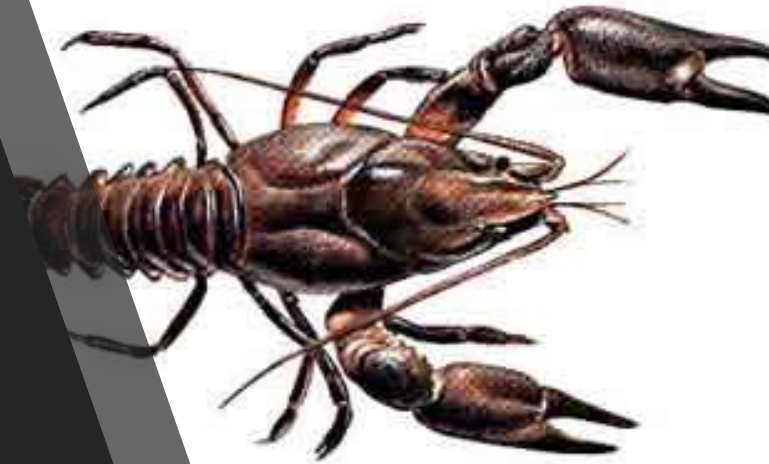
CIGALA

Forma de camarón con pinzas que se pochan en caldo corto.



CANGREJO DE RÍO

Variedad de cangrejos que se encuentran en ríos con carne en la cola y en las pinzas. Se puede ocupar en salsas o la pura cola como un camarón.



ARAÑA DE MAR

De la misma familia que el buey de mar, pero lleva patas grandes con mucha carne.



CAMARÓN

El camarón es la joya de la corona, que ocupa poco espacio en las despensas dado el alto precio que alcanza en el mercado, comparable con el alto aprecio de los buenos comensales. Este crustáceo se come cocido en agua abundante con sal y laurel, echándolos cuando hierva y dejándolos uno o dos minutos a partir del siguiente hervor. Hay quien los pone en los cócteles de marisco, mas parece un esfuerzo el intentar que un sabor tan fino como el del camarón pueda competir con las salsas aromatizadas que tienen estos platos.



BUEY DE MAR



Muchas y variadas son las formas de preparar este excelente y asequible marisco.

Desde cocido y desmenuzado al igual que el centollo, hasta una vez extraída toda su carne, como ingrediente principal de salpicones y ensaladas de marisco.

Su hígado y sus huevas son verdaderamente exquisitos.

Para elegir una buena pieza hay que hacerlo antes de la muda que es cuando está lleno y resulta más sabroso.

En este momento se puede distinguir porque tiene mayor peso, un color pardo, casi negro en su caparazón y la piel de la cola más hinchada.



LANGOSTINO

Es un crustáceo decápodo que habita en aguas profundas. Está emparentado con el camarón y la gamba. Muchas y variadas son las formas de preparar este preciado marisco. Cocido y acompañado de salsas o a la plancha, simplemente con aceite de oliva y sal.

QUÉ SIGNIFICA EL CALIBRE EN LOS CAMARONES

SIZE CHART



COLOSSAL

10 or less per lb



JUMBO

11-15 per lb



X-LARGE

16-20 per lb



LARGE

21-30 per lb



MEDIUM

31-35 per lb



SMALL

36-45 per lb



MINIATURE

~100 per lb

Cada vez que encargamos o compramos camarones, los pedimos por un número que se expresa en fracción: llámese 51/60, 36/40 o 16/20 e ignoramos lo que esto significan.

Simplymente esos números son la expresión de la cantidad aproximada de camarones que encontraremos en la compra. Este sistema de medida fue diseñado en Norteamérica para organizar el tamaño de estos crustáceos.

En pocas palabras, los números significan la cantidad de camarones por libra recordemos que una libra equivale a unos 450 gramos.

Ejemplo: en una bolsa de camarón 36/40, sabremos que hay entre 36 y 40 camarones por libra, llámese entre 70 y 80 camarones por kilo. A medida que el número de calibre sea menor, mayor será el tamaño del camarón.

Como dato, en el mercado encontramos ***Calibres del tipo Colosal o Extra colosal*** con el número: U2, U4, U10 y U12. O sea que encontramos entre 2, 4, 10 y 12 camarones por libra respectivamente.



MEDIDAS MÁS COMERCIALES

CALIBRES COTIDIANOS

Camarón 16/20

Camarón 21/25

Camarón 26/30

Camarón 31/35

Camarón 41/50

CALIBRES COLOSALES

Camarón U/08

Camarón U/10

Camarón U/12

Camarón U/15

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ANIMALES.

ASIGNATURA 2.3

VIDEO

CLASE # 8

Crustáceos

Técnicas limpieza de crustáceos



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

