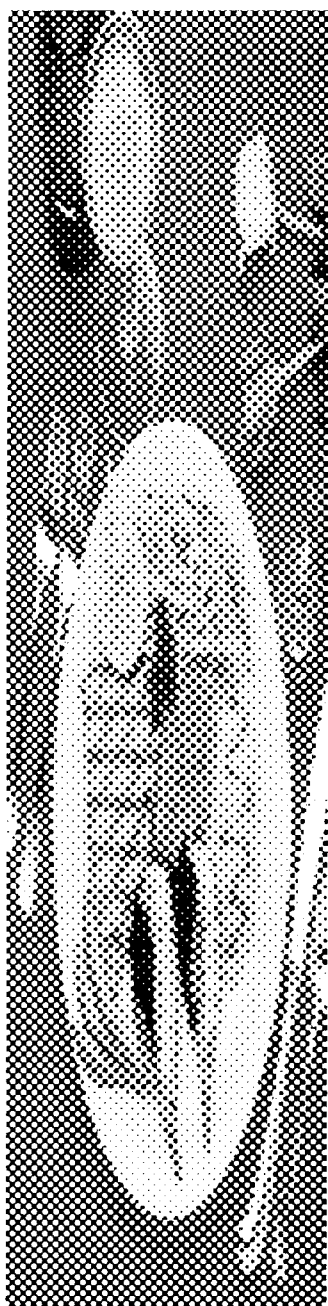


TEMA

18

COCINA Y PASTELERÍA

*Desarrollo de los temas*



***Preelaboración del vacuno. Procedimientos para su ejecución. Sacrificado y operaciones en matadero. Esquema del despiece y la preelaboración de una media canal, indicando los cortes y operaciones de despiece habituales y definiendo las piezas con denominación.***

**CEDE**

elaborado por  
EL EQUIPO DE PROFESORES  
DEL CENTRO DOCUMENTACIÓN

## **GUIÓN - ÍNDICE**

- 1. PREELABORACIÓN DEL VACUNO**
- 2. PROCEDIMIENTOS PARA SU EJECUCIÓN**
- 3. SACRIFICADO Y OPERACIONES EN MATADERO**
  - 3.1. La canal
  - 3.2. Los subproducto
- 4. ESQUEMA DE DESPIECE Y LA PREELABORACIÓN DE UNA MEDIA CANAL, INDICANDO LOS CORTES Y OPERACIONES DE DESPIECE HABITUALES Y DEFINIENDO LAS PIEZAS CON DENOMINACIÓN**
  - 4.1. Cortes del vacuno mayor
    - 4.1.1. Definición de piezas con denominación
  - 4.2. Cortes del vacuno menor
    - 4.2.1. Definición de piezas con denominación

## BIBLIOGRAFÍA

PRINCE, James F. y SCHWEIGERT, Bernard S. **Ciencia de la carne y de los productos cárnicos**. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, 1994.

CANO, Enrique M. **Preelaboración y conservación. Técnicas culinarias**. Editorial McGraw-Hill Interamericana. Madrid, 1997.

JIMÉNEZ, Salvador

RAMÍREZ, Jerónimo

REGIDOR, Vicente **Cocina**. Editorial McGraw-Hill Interamericana. Madrid, 1995.

## COMENTARIO BIBLIOGRÁFICO

El libro *ciencia de la carne y de los productos cárnicos*, sirve principalmente para la elaboración del punto 3 definido como: sacrificio y operaciones en matadero. Tiene además otros temas de gran interés para el conocimiento de la carne.

El segundo, sirve de guía para la realización de algunas preelaboraciones y visión general e inmediatas de algunas aplicaciones culinarias, facilitando la comprensión del tema.

El libro *cocina* de Vicente Regidor, presenta el fraccionado de las diferentes piezas, definiendo su situación anatómica en el animal, dando una visión más general y precisa de cada una de las partes del vacuno.

## 1. PREELABORACIÓN DEL VACUNO

Este tema trata de las preparaciones y decisiones previas que se realizan en cocina sobre las distintas piezas del vacuno para la confección de menús. Se entiende por piezas cada una de las distintas partes de una red.

Las elaboraciones culinarias del vacuno, tanto si son sencillas, así como las más complejas, se basan todas ellas en una serie de principios básicos que deberán de ser respetados escrupulosamente para realizar los diferentes platos o especialidades culinarias, dentro de un marco higiénico sanitario adecuado.

Denominamos operaciones preliminares a las preparaciones de todos aquellos trabajos necesarios antes de proceder a su cocinado. Estos consisten principalmente en:

- Esquinar
- Despiezar
- Deshuesar
- Limpiar
- Filetear
- Mechar
- Marinar
- Bridar
- Albardar
- Rellenar
- Blanquear
- Adobar
- Clavetear
- Marcar
- Moldear
- Desangrar
- Sufratar
- Picar
- Clasificar

- **Esquinar.** Separar una red en dos, siguiendo su espina dorsal.
- **Despiezar.** Obtener cada una de las partes de una red. Las piezas denominadas de abasto son: canal, cuarto, pierna . A partir de estas grandes piezas se inicia el despiece en función de su categoría, particularidades y método de cocinado a emplear.
- **Deshuesar.** Retirar total o parcialmente los huesos de una pieza según su aplicación culinaria.
- **Limpiar.** Retirar las partes superfluas o duras de una pieza o porción para su cocinado. Generalmente se trata de retirar aquellas grasa superflua, nervios y deterioros sufridos por el manejo y comercialización de las piezas. La limpieza de la grasa en el vacuno está en función del método de cocinado, pieza y conservación.
- **Filetear.** Cortar una pieza en lonjas delgadas y alargadas, generalmente para su uso inmediato.

- **Mechar.** Introducir tiras de tocino, pimiento, aceitunas, etc. a una pieza pobre en grasa o carente de sabor. También para determinar una elaboración culinaria o característica de un plato.
- **Marinar.** Poner piezas de carne o porciones, en compañía de vino, brandy, hortalizas y hierbas aromáticas, para ablandarlos y aromatizarlos, principalmente.
- **Bridar.** Fijar con bramante una pieza antes de su cocinado para dar la forma deseada o evitar que se deforme.
- **Albardar.** Cubrir, envolviendo, una pieza de carne (generalmente vacuno menor), con láminas delgadas de tocino para evitar que se seque al cocinarlo o mejorar su bouquet.
- **Rellenar.** Conjunto de elementos, hortalizas, huevo, u otros ingrediente, que se emplean para llenar una pieza o denominación culinaria.
- **Blanquear.** Poner un género al fuego en agua fría y llevarlo al punto de ebullición, para quitarle impurezas, mal sabor, mal color, etc.
- **Adobar.** Introducir una pieza, entera o fraccionada, cruda dentro de un preparado llamado adobo , con el objeto de darle un aroma especial, ablandarlo, o simplemente conservarlo.
- **Clavetear.** Introducir bastoncitos de trufa en una pieza o masa picada de carne para aromatizarla.
- **Marcar.** Incisión o señal para el despiece.
- **Moldear.** Poner una pieza o preparado de carne, dentro de un molde para que tome la forma de éste.
- **Desangrar.** Introducir en agua fría, las piezas que se emplean para ciertas elaboraciones culinarios o relleno, que requieren ser muy blancas.
- **Sufratar.** Napar una pieza de carne cruda, con manteca, cera, etc. al objeto de que adquiriera una maduración o sabor característico.

- **Picar.** Cortar finamente la carne para plato o relleno. También es introducir un objeto punzante en ciertas piezas como operación preliminar antes de ser nitrificado.
- **Clasificar.** Agrupar las piezas por orden de categoría y aplicación culinaria.

## 2. PROCEDIMIENTOS PARA SU EJECUCIÓN

Los métodos para ejecutar las preelaboraciones son comunes a toda la actividad profesional. Los diferenciamos en cinco partes o actividades:

1. Puesta a punto del lugar de trabajo.
2. Puesta a punto de maquinaria y utensilios.
3. Recepción y control de materia prima.
4. Agrupamiento de los productos para su preelaboración.
5. Recogida y limpieza de la maquinaria, utensilios y lugar de trabajo.

La puesta a punto del lugar de trabajo consiste en definir la localización adecuada a las operaciones que se van a realizar y la secuencia de las distintas fases del trabajo. Asimismo, la vestimenta requerida para estas funciones y la temperatura idónea de las preelaboración que éstas requieran.

La puesta a punto de la maquinaria y utensilios, en las distintas fases del trabajo se inicia con las operaciones de repaso o limpieza y preparación de equipos, elementos y utensilios (refrigeración, menaje, generadores de ozono, etc.), en el área interno de preelaboración. En todos los casos aplicando la normativa higiénico-sanitaria vigente para evitar posibles contaminaciones cruzadas.

La recepción y control de las materias primas, comprende desde la llegada de los géneros hasta la salida del producto preelaborado. Para ello se apoyará en los medios y equipos de oficina e informático.

El agrupamiento de los productos viene determinado por la clase (vacuno o ternera), categoría de las piezas (extra, primera, vísceras, etc.), y aplicación culinaria.

La recogida y limpieza de maquinaria, de utensilios y del lugar de trabajo se hará de forma inmediata, conforme a la medida higiénicas para evitar posteriores riesgos sanitarios.

### 3. SACRIFICADO Y OPERACIONES EN MATADERO

Desde el punto de vista legal existen tres unidades de producción: el matadero, la sala de despiece y la industria cárnica.

Los centros de producción de carne propiamente dichos son los mataderos. Estos difieren según la especie animal.

Se ha realizado un prolongado estudio sobre los métodos por los cuales los animales son insensibilizados antes de morir en relación con su influencia sobre la calidad y con consideraciones de carácter ético. Los resultados están lejos de ser consistentes, pero las recientes aproximaciones utilizando técnicas fisiológicas sofisticadas prometen elucidar los mecanismo y la eficacia de los distintos métodos.

Antes del sacrificio, los tejidos comestibles de un animal sano se pueden considerar estériles. Se encuentran protegidos de la contaminación por la piel que funciona como una cubierta casi perfecta. Además el tacto intestinal sirve como barrera efectiva a la inmensa masa de microorganismo que contiene. Normalmente, cualquier microorganismo que penetrase estas barreras sería destruido rápidamente por las defensas naturales del organismo.

Tras el sacrificio, sin embargo, estos mecanismos quedan bloqueados y los tejidos expuestos se hacen altamente perecederos. La superficie externa de la piel o el cuero está intensamente contaminada por una amplia variedad de microorganismos.

La incisión de la piel proporciona la primera vía de entrada para los contaminantes. Además, es posible que algunos de los microorganismos del tracto intestinal encuentren su camino hacia la superficie de la canal durante las operaciones de formado.

Ocurre alguna contaminación durante la operación de degüello y es posible que algunos de estos microorganismos pueden llegar a los tejidos musculares por el torrente circulatorio inmediatamente antes de la muerte.

El despiece y el recorte permiten a un gran número de microorganismo contaminar las superficies. El destino de estos microorganismos depende del uso último de la carne.

El alto contenido en agua de la carne refrigerada, crea un ambiente adecuado para el crecimiento de multitud de microorganismos contaminantes de la superficie en la carne.

Si se deja sin envoltura protectora, o son protegidos con películas permeables al oxígeno, se favorecerá en gran medida el crecimiento de la mayoría de los microorganismos contaminantes.

La refrigeración crea un medio selectivo y permite el crecimiento de sólo aquellos microorganismo que son capaces de multiplicarse a temperaturas cercanas al punto de congelación del agua.

El envasado al vacío de la carne con membranas impermeables al oxígeno se constituye en una segunda limitación sobre el medio ambiente y permite el crecimiento de un menor número de microorganismos.

Una vez sacrificado el animal, mediante electroshock o pistola neumática se procede a la comercialización de la carne en dos líneas diferentes: la canal y los subproductos.

### 3.1. LA CANAL

Es el cuerpo del animal, eviscerado, sin piel, manos, ni cabeza; dispuesta de acuerdo a las normas generales de higiene alimentaria para su venta directa como carne.

La zona de sacrificio y viscerado se denomina la parte sucia del matadero. Hoy con la aplicación de las normas higiénico sanitarias nada tiene que ver con este nombre. El desangrado del animal debe ser exhaustivo porque la sangre constituye un medio de cultivo excelente para microorganismo. Si el desangrado no es correcto la carne resultará más oscura y con características diferentes en su cualidad organolépticas.

Se debe tener presente que a pesar de que el desangrado sea exhaustivo, el 50% de la sangre del animal permanece en la carne. Si la sangre va a utilizarse industrialmente hay que impedir que coagule en el desangrado, para lo cual se añaden citratos, oxalatos y fosfatos.

Cuando la canal a quedado registrada, se inicia el período de maduración, conservación y descuartizamiento, según la estandarización del mercado. La maduración se realiza en cámaras refrigeradas, donde, según la edad de la res y los hábitos alimenticios de diferentes países, están de 2 o 3 días (0-4°C) a 1 o 2 semanas.



En la actualidad, el tiempo y por tanto, el costo de la maduración de las carnes, ha sido reducido considerablemente mediante la estimulación eléctrica. La estimulación eléctrica es una práctica habitual en USA porque los consumidores exigen una carne tremendamente blanda.

La estimulación eléctrica tiene dos líneas:

- A) De alto voltaje o electrochoc, que aplica al animal, bien 190 voltios en 5 segundos, o bien 300 voltios en 1 ó 2 segundos.
- B) De bajo voltaje o electrocomo, que aplica al animal 70 voltios durante 1 a 30 segundos.

Las canales se colocan en una cinta transportadora donde reciben hasta 5 impulsos o choques eléctricos de alto voltaje. También puede emplearse corriente de alto voltaje. Parece ser que la estimulación eléctrica provoca la degradación de ciertas sustancias, que actúan sobre las proteínas musculares.

El deshuesado puede hacerse con el animal en caliente o en frío después de la refrigeración. En aquellos países donde la carne tiene mucha grasa infiltrada y es de muy buena calidad y blanda, no se emplea la estimulación eléctrica.

Una vez eviscerado el animal y preparada la canal, hay que refrigerarla lo antes posible para reducir la contaminación bacteriana.

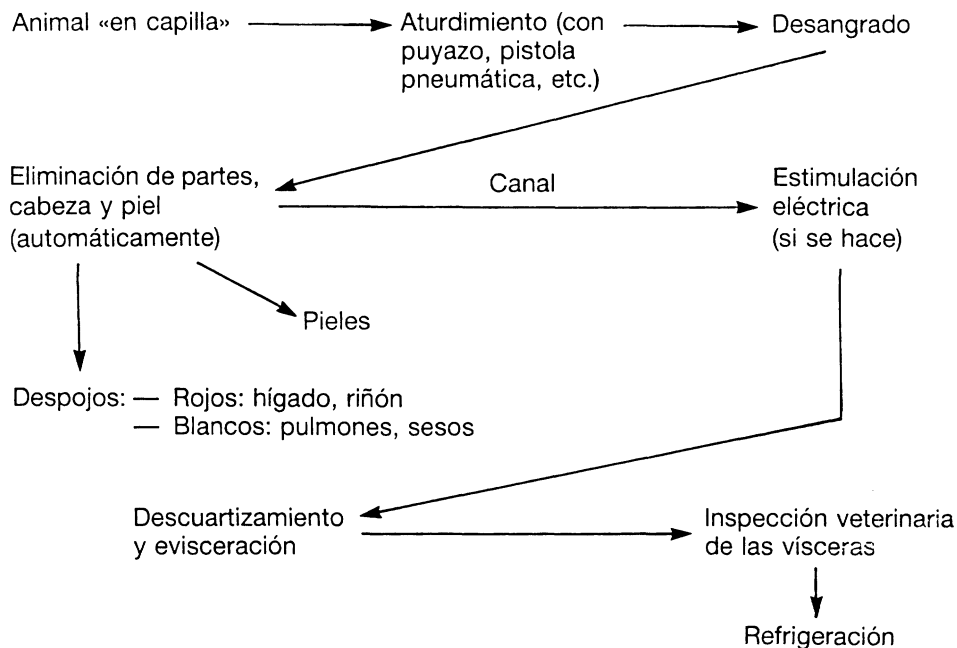
Generalmente, las salas de refrigeración tienen dos partes: la primera o túnel produce un enfriamiento lo más rápido posible hasta temperaturas de 10 a 15°C, desde donde puede pasar al despiece directamente, o bien pasar a la segunda parte o cámara de almacenamiento.

El gradiente de temperatura en el túnel es muy elevado, la temperatura del aire suele ser de hasta -5°C.

Cuando las canales se destinan a congelación pasan directamente del despiece a la congelación. El ideal es una congelación criogénica. Puede aparecer el fenómeno Thaw rigor o rigor de la congelación, por ejemplo, una carne que se congela aún caliente, como es el caso del Hot Boned (deshuesado en caliente), al descongelar pierde grandes cantidades de jugos, pues disminuye la capacidad de retención de agua.

Este fenómeno es difícil que se produzca en la práctica porque el deshuesado y descuartizado lleva tiempo y es raro que el animal, aún sin pasar por el túnel, llegue a la congelación caliente.

### Línea de sacrificio en matadero (Vacuno)



### 3.2. LOS SUBPRODUCTOS

Los subproductos del vacuno son: la sangre, las vísceras, las pieles, las grasas, los huesos y los desechos de recortes. Antiguamente se tiraban en su mayor parte, dando lugar a contaminación. Hoy constituyen el quinto cuarto de la canal y tienen un apreciado valor económico.

La sangre se seca y deshidrata directamente para emplearla como pienso o bien se separa en plasma y fracción globular. El plasma se emplea en la industria de charcutería, adicionándolo en hamburguesas, salchichas, pasteles de carnes y productos similares. Todo esto es debido a las excelentes cualidades funcionales de las proteínas del plasma, como son capacidad de retención de agua, capacidad emulsionante de la grasa, capacidad de coloración, alto valor nutritivo y elevado contenido en hierro.

También la sangre entera recientemente se está dedicando a alimentación humana, empleándola tal cual en una gran variedad de productos, entre los cuales destaca la fabricación industrial en Finlandia de canapés de sangre.

La sangre que se destina a piensos o a la industria farmacéutica exige una calidad sanitaria garantizada.

Las vísceras pueden dedicarse a consumo humano directo (hígado, sesos, riñón) o bien para la extracción de productos farmacéuticos (páncreas: insulina). Los intestinos se dedican a la industria de tripería y a la elaboración de callos.

Los desechos se dedican a la fabricación de harinas. A estos desechos se suelen sumar las canales decomisadas (que en la inspección veterinaria se declaran no aptas para consumo humano), previa esterilización en autoclave.

Las pieles se dedican a tenería. Las grasas que se obtienen por fusión del tejido adiposo originan instalaciones propias de elaboración de grasa de vaca para consumo humano en pastelería, shortening, etc. o grasa industriales.

Los huesos se emplean en la fabricación de gelatinas y colas comestibles. La rapidez con que actualmente se realiza el despiece exige una recuperación de la carne que queda adherida en los huesos. Estas carnes se obtienen triturando los huesos y tamizándolos después. Suelen tener alta contaminación.

En otros países está perfectamente legislado la proporción de este tipo de carne MDA (Mechanical deboned meat), que se suele destinar a elaborados 30% y es fácilmente detestable analizando el contenido en calcio, gelatina, grasa y recuento microbiano.

En España a veces se destina esta carne a fabricación de hamburguesas y otros productos (100%), porque la legislación aún no se ha pronunciado a este respecto, obteniéndose un producto de baja calidad y de alto riesgo sanitario.

#### **4. ESQUEMA DE DESPIECE Y LA PREELABORACIÓN DE UNA MEDIA CANAL, INDICANDO LOS CORTES Y OPERACIONES DE DESPIECE HABITUALES Y DEFINIENDO LAS PIEZAS CON DENOMINACIÓN**

Básicamente, la preelaboración de una media canal consiste en descargarlas de huesos y grasas.

La comercialización de la canal para hostelería se presenta en:

- a) Desguazada en dos grandes piezas o cuartos de canal: una comprende la pierna y el carré (pistola), y la otra, paletilla, pecho y falda.
- b) Desguazada en piezas grandes: pierna, carré, paletilla, pecho con falda.
- c) Dividida en piezas, que a su vez engloban otras piezas: tapa, babilla con cadera, contra, carré, paletilla, falda y pecho.
- d) Dividida en piezas, que conforman una unidad o masa muscular unida: el solomillo, lomo, cadera con rabillo, tapa, babilla, contra, redondo, culata de contra, morcillo, costillar, falda, aleta, espaldilla, pez, llana, morcillo y brazuelo.

Dependiendo de la modalidad elegida, se incluye en la preelaboración retirada de nervios, tendones, vasos sanguíneos, partes superfluas (hermosear) y aderezos.

El vacuno mayor y el menor, difieren en cuanto a los cortes de sus piezas y operaciones de despiece, por ello las estudiamos por separado para su mejor comprensión.

#### **4.1. CORTES Y OPERACIONES DE DESPIECE DEL VACUNO MAYOR**

Una vez esquinada, el despiece de la canal se inicia por la separación de la paletilla, dando un corte en la axila a la vez que se desplaza el brazuelo hacia arriba, permitiéndonos que cada corte que damos en estas posición nos marca el camino a seguir, llegando hasta la escápula. A partir de este momento iniciamos el descenso por la parte exterior, ayudándonos de cortes interiores entre el húmero y el pecho.

En segundo lugar separamos el cuellos por la primera vértebra torácica hacia el esternón, facilitando el manejo del resto de la pieza. A continuación, separamos la pierna por la última vértebra lumbar y el hueso de cadera, que para su mejor localización, iniciamos los cortes desde la falda en línea perpendicular a las vértebras.

La preelaboración de la parte central, requiere por sus diferenciadas características de calidad y usos, que se divida en tres subpiezas: carré, pecho con costillar y falda con costillas. Se inicia, levantado ligeramente por la parte del carré para que asiente la pieza a la altura del corte. En una primera fase se corta paralelamente a las vértebras en dos, a una distancia aproximada de 50 cm según tamaño y calidad. De este cortes resulta el carré listo para diferentes preelaboraciones y el resto se separa por un corte paralelo a las vértebras en dos: falda con costillar (tres a cuatro medias costillas) y pecho con costillar.

Las posibles preelaboraciones del cuello y el pecho, según su posterior aplicación son: deshuesar, limpiar, trocear, picar y en casos desangrar; la aleta puede emplearse para estofados, guisos y parrilla. Para la falda: deshuesar, limpiar, adobar, brindar, moldear, rellenar y en casos marcar o albardar.

El despiece y preelaboración de la paletilla se inicia por su cara interna, retirando la escápula, previa separación por la rótula del húmero. A continuación deshuesamos el húmero y separamos las piezas en las siguientes clasificación culinaria:

- Espaldilla y pez para asar al horno o, fileteada para escalopines o carbonada.
- Llana troceada para guisos y hervidos.
- El morcillo se puede emplear con o sin cúbito para estofados o guisos.

La preelaboración del carré tiene dos posibles inicios, dependiendo de: canal con el solomillo o sin el solomillo.

El carré con solomillo inicia su preelaboración con la retirada de éste, además cuando se comercializa con esta pieza, suele llevar el riñón que es el primero que se retira.

La preelaboración propiamente dicha del carré se inicia con la separación en dos bloques, denominados: lomo alto y lomo bajo.

El lomo alto se define como la parte correspondiente a la zona más ancha, formada por las vértebras torácicas y parte de las costillas, entre ellas las flotantes. Su preelaboración comprende retirada de apófisis, nervio lateral, heroseado de costillas y retirada de falda correspondiente con corte al bias; en ocasiones afeitado de la tez. Se emplea para asar o a la parrilla, en piezas con denominación propia.

El lomo bajo es la parte correspondiente a las vértebras lumbares. Para su preelaboración, requiere la retirada de las apófisis, las vértebras, el nervio lateral y parte de la falda, dejando su tez. Como resultado, se obtiene una pieza rectangular, de uso muy generalizado en hostelería. Se emplea principalmente para la parrilla o plancha, en diferentes cortes con denominación propia.

El solomillo se encuentra situado en la cara interna del carré y recorre todas las vértebras lumbares, terminando su cabeza en la primera vértebra sacra y su punta en las últimas torácicas (v. flotantes). Su preelaboración se inicia con la retirada de oreja o falda y cordón o rosario; por último, limpieza del nervio visible. Se emplea entero o troceado en cualquier técnica culinaria, que estará determinada por el tipo de aplicación gastronómica.

La preelaboración de la pierna se inicia con la retirada del hueso coxal (h. cadera), para ello, circundamos todo el hueso y lo separamos de la rótula del fémur. La primera pieza que sacamos se denomina tapa, que comprende tres partes perfectamente diferenciables en cuanto a jugosidad y presentación, denominadas: tapa propiamente dicha, bola y manto o falda de tapa.

Dependiendo del tamaño del animal se separan o se utilizan como pieza única. Cuando, la pieza es grande se retira la falda para guiso y estofados. Si es muy grande se separan además, la bola de la tapa propiamente dicha. Para ello, se da un corte longitudinal desde el vértice a la base por la telilla que les une, quedando dos piezas de aplicaciones generalmente diferentes: la bola para hacer preparaciones de empanados y la tapa para filetear a la plancha o a la sartén, excepcionalmente se emplea mechada. En cualquiera de los casos su preelaboración requiere retirada de los nervios visible.

Una vez sacada la tapa se continua el despiece con la separación de la babilla o la contra, separándolas del fémur. La babilla se identifica perfectamente por su forma ovoide y su hueso cartilaginoso que articula con la tibia. Hueso que no debe ser retirado en su preelaboración para facilitar los cortes en la carne. Si la pieza es muy grande se divide en dos o tres porciones, mediante corte longitudinal por su cara interna, es decir, aquella que estaba en contacto con el hueso. Se emplea fileteada y su parte inferior para estofados cuando es muy grande; excepcionalmente puede ir mechada para bresear.

La preelaboración de la contra en el vacuno mayor, consiste en el despiece de: redondo, contra y culata de contra. El redondo tiene una bonita forma cilíndrica, formada por un sólo cuerpo de masa muscular, de carne seca y con poca grasa. Su preelaboración requiere retirada de nervios exteriores, grasa y en casos mechada; se emplea para breseado y estofados.

La contra propiamente dicha, precisa retirada del nervio lateral, grasa y una pequeña porción de carne en su vértice, más tierna y con otras aplicaciones culinarias. Esta porción se denomina tapilla y se obtiene realizando un corte horizontal de la contra por una línea imaginaria; su forma es triangular, siendo su punta o vértice delgado el que presenta la carne más tierna. Se emplea mechada o no para asar, retirando parcialmente la tez. También se emplea fileteada sin tez y para piezas con denominación propia.

El uso de la contra más generalizado es para bresear, mechada o no. También se emplea troceada para estofados. El empleo de marinar la contra está en función del tratamiento culinario.

La culata de contra, requiere la retirada de sus abundantes nervios y el tendón. Se compone de tres masa musculares que forman un sólo cuerpo de forma ovalada. El uso culinario determina su separación. Se emplea para breseados, hervidos y estofados.

Por último, nos queda el rabillo con cadera que siempre en la aplicación hostelera se separan en dos para su peelerización. Por un lado, el rabillo de cadera precisa la retirada de la grasa para posteriormente ser troceado, fileteado o picado.

La cadera se emplea generalmente para filetear, por tanto, retirada de tez y en caso partida en dos siguiendo la veta para escalopes y en tres para escalopines.

El morcillo es la última pieza que se separa de la pierna, porque nos ha servido para sujetar en el despiece. Se comercializa con el metatarso y en sus aplicaciones culinaria puede o no llevarlo. Cuando se emplea sin el hueso, su peelerización requiere retirada de los nervios exteriores y para ello se separa en cada una de sus secciones.

#### 4.1.1. Definición de piezas con denominación

Las piezas del vacuno mayor que tiene denominación, señalan o distinguen un tipo de corte o aplicación culinaria, que en ocasiones no son exclusiva de la carne. Para su mejor comprensión, lo estudiamos en forma de esquema.

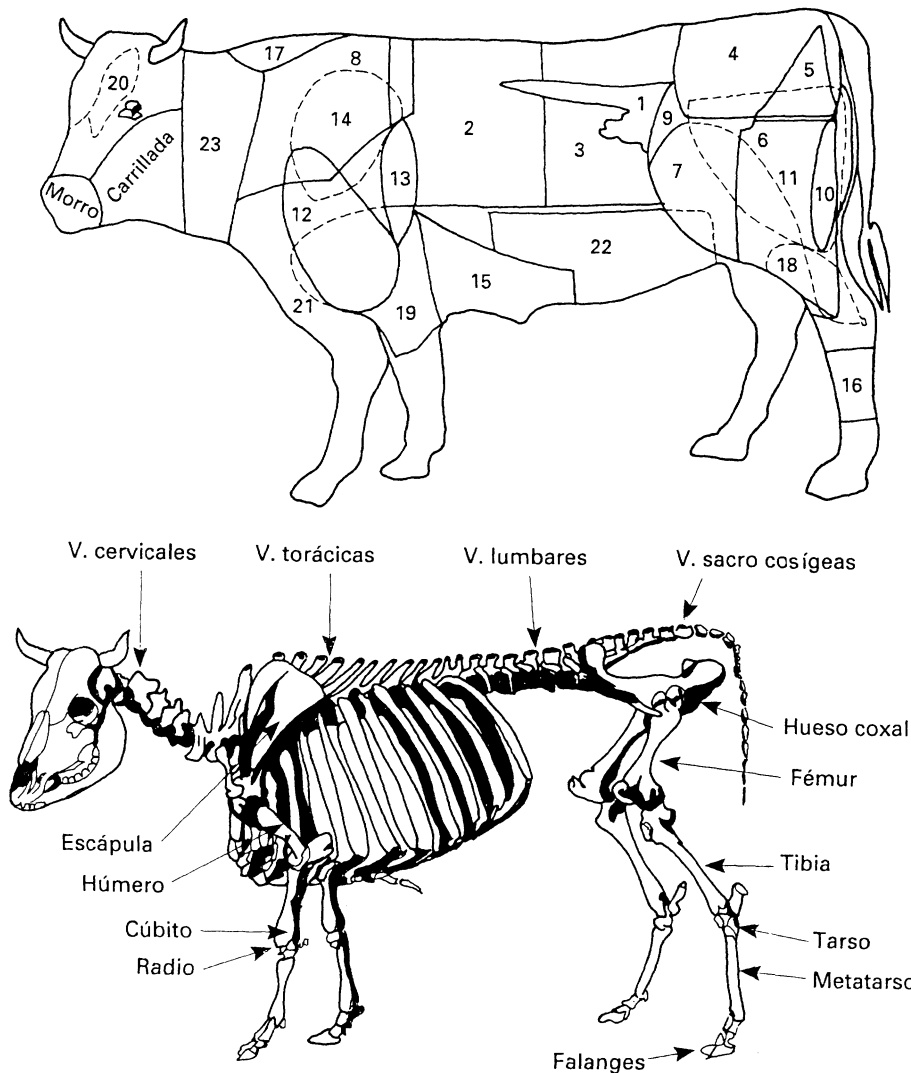
PIEZAS	DEFINICIÓN
<b>Solomillo:</b> – Chateaubriand – Tournedos o Turnedó – Filet Mignon – Goulache – Brocheta, fondue – Strogonof – Steak tartare – Carpaccio	Grueso filete que sale de la cabeza para dos personas, con un peso que oscila entre los 350 y 400 g. Medallón que sale principalmente del centro, con un peso que oscila entre 125 a 150 g. que puede albardarse y bridarse. Dos o tres porciones confeccionadas de la punta del solomillo, con un peso de 50 a 75 g. cada pieza y que se presenta como el Turnedó, o bien en brocheta. Dados obtenidos de la punta del solomillo o del rosario. Cubos obtenidos del solomillo e insertados. Tiras obtenidas de la punta del solomillo o de la oreja. Carne picada a cuchillo que adereza el cliente o delante de él. Finas láminas obtenidas de la cabeza y el centro.
<b>Lomo:</b> – Roastbeef – Villagodio – Módico – T-bon o Portehouse steak – Entrecôte	Pieza principalmente del lomo alto que se presenta fría o caliente en buffets y servicio de carta. Chuletón sin deshuesar, que pesa de 1 a 1,5 kg para dos personas. Filete obtenido del lomo alto, correspondiente a su parte central. Pieza obtenida del lomo bajo, formada por lomo, solomillo y parte de hueso. Pieza obtenida del lomo bajo, que recibe diferentes nombres según su peso, salsa o guarnición (minuto 150 g. doble o castillo 300 a 400 g.; Bordalesa, Maître Hotel, etc. generalmente 200 g.).

PIEZAS	DEFINICIÓN
<b>Cadera:</b> – Filete o bistec – Escalopines – Rumpsteak	Lonja delgada de carne magra de 125 a 150 g. Lonjas delgadas de carne magra de 40 a 75 g. por pieza. Grueso filete de 300 a 500 g. para varios comensales.
<b>Tapa:</b> – Filete o bistec – Escalopes – Escalopines – Granadina	Lonja delgada de carne magra de 125 a 150 g. Lonjas delgada de carne magra de 90 a 110 g. empanadas. Lonjas delgadas de carne magra de 40 a 75 g. por pieza. Lonjas delgadas de carne magra con tocino o bacón.
<b>Babilla:</b> – Filete o bistec – Escalopines	Lonja delgada de carne magra de 125 a 150 g. Lonjas delgadas de carne magra de 40 a 75 g. por pieza.
<b>Tapilla:</b> – Escalopines – Rumpsteak  – Paupiettes	Lonjas delgadas de carne magra de 40 a 75 g. por pieza. Grueso filete de 300 a 500 g. con parte de tez por salir de esta pieza. Rectángulos de 60 a 100 g. sin tez y rellenos con duxelle.
<b>Morcillo:</b> – Ossobuco	Gruesa rodaja de carne con hueso de 250 a 300 g.
<b>Costillar:</b> – Tendrones	Carne que rodea la extremidad de una costilla desde el punto que ha sido cortada hasta el esternón. Origen francés.
<b>Falda:</b> – Bitoques	Pequeña y gruesa rueda u ovalada de carne picada con cebolla caída de origen ruso con un peso de 50 a 75 g.
<b>Recortes y carne 2ª:</b> – Hamburguesas  – Albóndigas	Medallón más o menos grueso de carne picada y ligada, básico de la comida tradicional norteamericana de origen alemán con un peso de 150 g. Bola de carne picada y ligada con pan, huevo y especias. Su tamaño es muy diferente y su origen español.

Piezas en orden de calidad hostelera:

1ª	2ª	3ª
1. Solomillo	8. Aguja	18. Culata de contra
2. Lomo alto	9. Rabillo	19. Brazuelo
3. Lomo bajo	10. Redondo	20. Sesos
4. Cadera	11. Contra	21. Pecho y costillar
5. Tapilla	12. Espaldilla	22. Falda y costillas
6. Tapa	13. Pez	23. Pescuezo
7. Babilla	14. Llana	
	15. Aleta	
	16. Morcillo	
	17. Morrillo	





#### 4.2. CORTES DEL VACUNO MENOR

Los cortes para el despiece en el vacuno menor son en el inicio iguales a los del vacuno mayor, el cambio radica en el desglose de piezas para su uso culinario y en la presentación de nuevas piezas con denominación propia.

Las piezas que se obtienen de la media canal, tienen las siguientes denominaciones:

- Paletilla con pescuezo.
- Pierna y
- Carré.

El esquema del despiece de la paletilla con pescuezo comprende en su preelaboración:

- Retirada de paletilla.
- División del pecho propiamente dicho, pescuezo y falda.

La paletilla deshuesada, rellena o no se emplea para bresear y troceada para estofados. El pecho troceado para breseados y deshuesado al igual que el pescuezo y falda para picar. La falda también puede ser rellena y breseada o moldeada.

El esquema de despiece de la pierna comprende:

- Tapa.
- Babilla con cadera.
- Contra.
- Morcillo.

La tapa se puede asar al horno mechada o no y se puede dividir longitudinalmente o en subpiezas para escalopines. El uso más frecuente es para filetear, rebozados o no, para freír o a la plancha.

La babilla con cadera tiene su principal aplicación en fileteada, una vez retirada las partes superfluas. Excepcionalmente, mechada o no, pero siempre bridada para asar al horno.

La contra es una de las partes más apreciadas en el vacuno menor, forma una única pieza para asar compuesta de contra propiamente dicha, redondo, tapilla y culata de contra. Para ello requiere retirada de partes superfluas y bridado. En ocasiones se trocea para estofado y se despieza la contra propiamente dicha para paupiettes.

El morcillo es la parte más gelatinosa que se emplea deshuesado, separándolo en tres pequeñas piezas, despojándolo de sus partes tendinosas y albardado, para breseado. Entero para medallones de ossobuco.

El carré en el vacuno menor se comercializa generalmente con solomillo y riñón. Su preelaboración consiste en el despojamiento de apófisis, hueso del espinazo, parte de tez, nervio lateral, retirada total o parcial de falda y heroseado de costillas. Se emplea, entero, asado al horno o fraccionado en chuletas, que se clasifican, según su presentación y jugosidad en:

- Chuletas de aguja.
- Chuleta de palo o centro.
- Chuleta de riñonada.

La calidad y el tratamiento culinario, determinan su presentación en: orloff, empanadas, cocotte, papillote, etc.

El carré en su parte correspondiente a las vértebras lumbares, puede tener una peela-boración diferente cuando emplea el solomillo y el riñón para confeccionar la pieza denominada chops . Su peela-boración consiste en retirar parte de la manteca del riñón, deshuesar sin se-parar las tres piezas: lomo, solomillo y riñón, retirada de nervio lateral, parte superflua de la fal-da y corte longitudinal del riñón. Por último, enrollar del lomo hacia la falda y bridar.

#### 4.2.1. Definición de piezas con denominación

Las piezas con denominación que son necesarias saber para la peela-boración, han si-do definidas en su mayoría para el vacuno mayor, por tanto, sólo definimos en este apartado, las no incluidas del vacuno menor. La utilización de un vacuno u otro, está en función de la ca-lidad del establecimiento, factores étnicos y profesionalidad.

PIEZAS	DEFINICIÓN
<b>Carré:</b> – Chops – Papillote	Medallón del lomo bajo, compuesto de lomo, solomillo y riñón, con un peso aproximado de 250 g. Ración de carne sin tez, del lomo bajo, con un peso aproxi-mado de 125 g. asada al horno con duxell y presentada envuelta en papel.
<b>Solomillo:</b> – Noisette	Pequeños medallones que se presentan siempre con salsa, después de haber sido sazonados y salteado con manteca, con un peso aproximado de 125 g.  Pd. También se obtienen del lomo bajo, cadera y parte alta de la babilla.

### RESUMEN

Se entiende por pieza cada una de las diferentes partes de una res. Las piezas pueden ser preelaboradas íntegras: solomillo, redondo, etc., fileteadas: escalopes, escalopines, etc. y troceadas de forma irregular.

El sacrificio y las operaciones en el matadero son determinante para el posterior uso y preelaboración del vacuno. El conocimiento de la calidad y rendimiento de cada una de las piezas para el despiece, determinan también, en gran medida las preelaboraciones de vacuno.

El uso de una pieza del vacuno mayor o menor, para una peeleración, requiere un nivel profesional acorde al establecimiento, por ejemplo, la preparación del ossobuco es propio del vacuno menor para restaurante de lujo.

---

**EDITA Y DISTRIBUYE:**