TABLA DE CORTES ANGUS

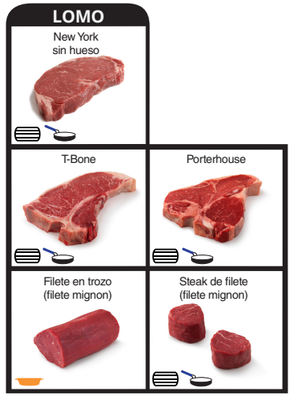
OTROS CORTES



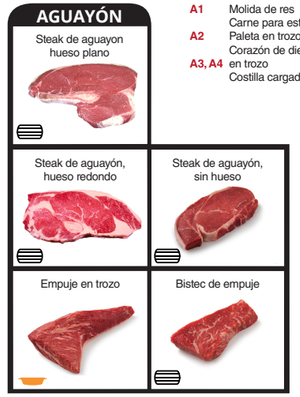
COSTILLAR

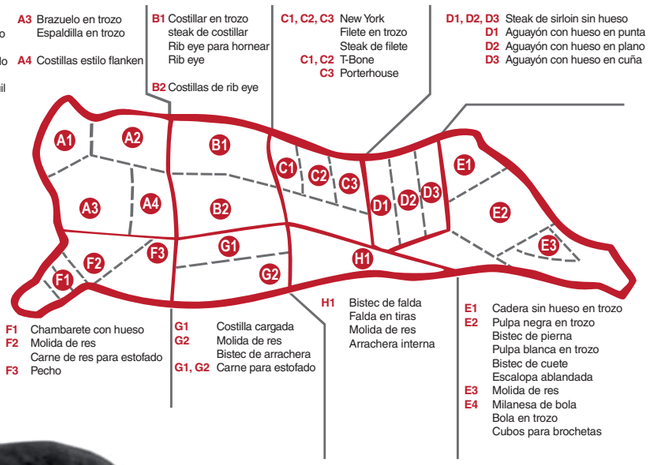


LOMO



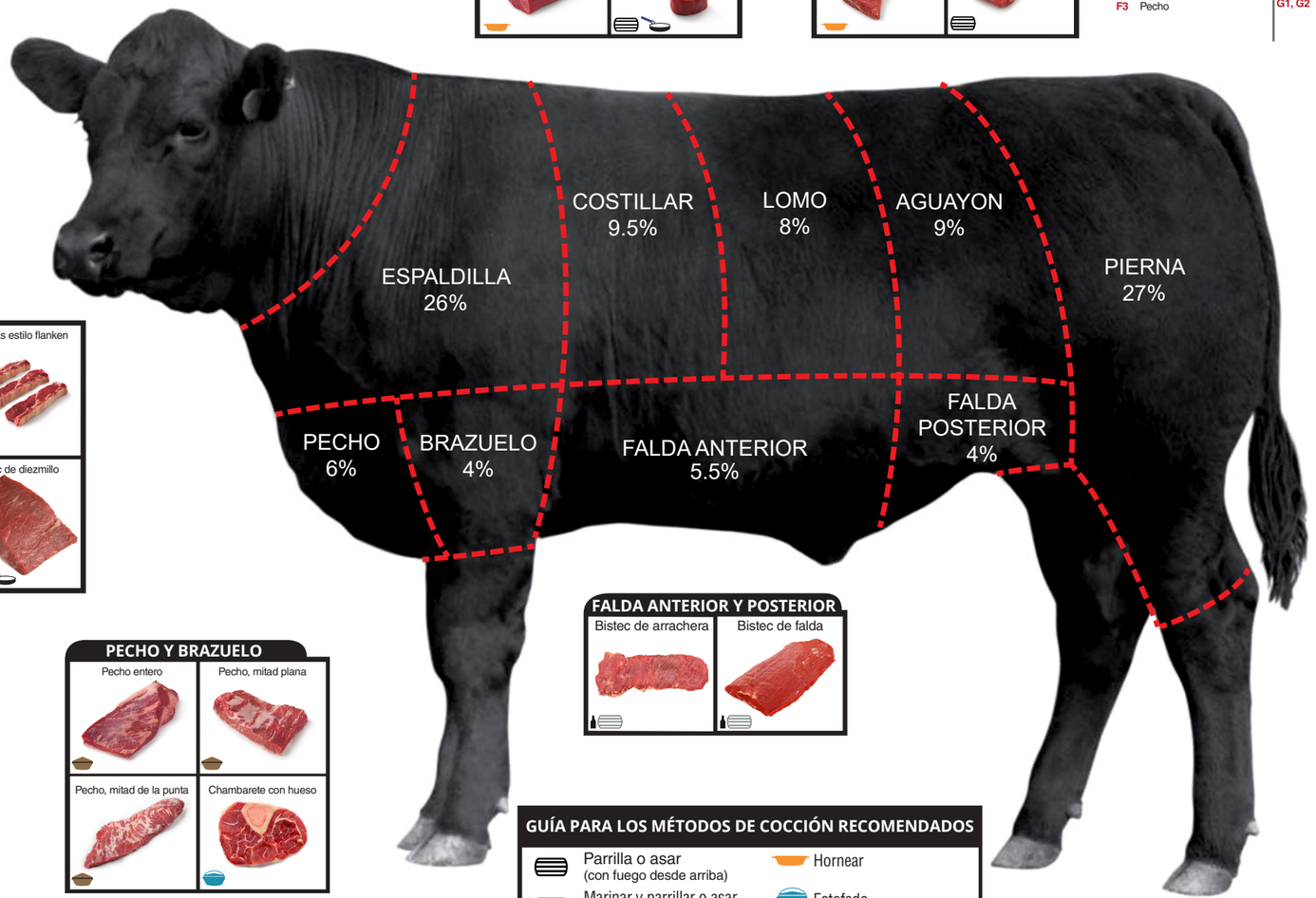
AGUAYÓN





ESPALDILLA

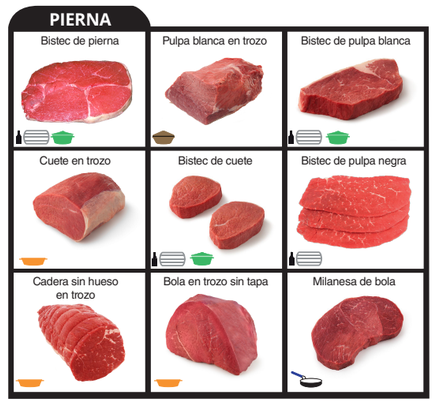




PECHO Y BRAZUELO

FALDA ANTERIOR Y POSTERIOR

PIERNA



GUÍA PARA LOS MÉTODOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS

- Parrilla o asar (con fuego desde arriba)
- Marinar y parrillar o asar (con fuego desde arriba)
- Sartén gruesa de hierro
- Saltear
- Hornear
- Estofado
- Braseado
- Guisado a la cacerola

Un novillo de 1200 lbs (545 Kg) clasificación de rendimiento 1 rinde 518 lbs (235 Kg) de cortes al por menor de una canal de 750 lbs (341 Kg).

Un novillo de 1200 lbs (545 Kg) clasificación de rendimiento 2 rinde 502 lbs (228 Kg) de cortes al por menor de una canal de 750 lbs (341 Kg).

Un novillo de 1200 lbs (545 Kg) clasificación de rendimiento 3 rinde 435 lbs (197 Kg) de cortes al por menor de una canal de 750 lbs (341 Kg).

De los cortes al por menor, sobre la base del peso de la canal:

31% son *steaks*.
31% son cortes en trozo.
38% es carne molida y para estofado.

Las fotos de los cortes de carne y la guía para los métodos de cocción recomendados son cortesía del programa The BeefCheckoff 12/07

Galicia CARNICERÍA — CARNE SELECTA

Documento Remasterizado y traducido al español