



Culinary Art's School

# CARNES





## CARNES

La composición de la carne, tanto de res, ternera, cordero o cerdo tiene características físicas y químicas. Las características físicas incluyen tejido muscular, conectivo, fibroso, adiposo (llamado comúnmente grasa) y tejido esquelético (hueso). Las características químicas consisten de agua, proteína, carbohidratos, minerales y vitaminas.

La grasa que se acumula dentro de los músculos afecta la jugosidad, el sabor y la ternura de carnes preparadas. En ciertas ocasiones protege el corte para que no se seque durante el asado.



## CARNES

Las proteínas de la carne están generalmente agrupadas en tres grupos: miofibrilar, estromal y sacroplásmica. Cada uno de estos grupos tiene una función diferente dentro de la carne.

La carne debe ser madurada para adquirir suavidad, al morir los músculos se endurecen (rigor mortis), entre 10 y 27 días. Existen 2 tipos de procesos para madurar la carne.

- **Proceso seco:** controlar el flujo de aire alrededor de las piezas de carne.
- **Proceso de vacío:** la carne introducida en bolsas plásticas, sin aire y humedad.
- **Proceso de congelación:** acelera el proceso de maduración de la carne.
- **Proceso de refrigeración:** madura la carne con un lapso mas largo de tiempo.



# PREPARACIÓN DE RES

La carne de res tiene diferentes términos de cocción entre ellos.

- Rare / crudo 130° - 135° F / 55° - 57° C
- Medium Rare / Semi cruda: 137 - 138° F / 58° - 59° C
- Medium / Medio: 140 - 145° F / 60° - 63° C
- Medium Well / tres cuartos: 150° - 155° F / 65° - 68° C
- Well done / Bien Cocido: 160° - >> F / 71° C

En nuestro medio los mas conocidos son termino medio, Tres cuartos y bien cocido.



# ALMACENAMIENTO

El almacenamiento y manejo apropiado de las carnes es:

Descongelar antes de cocinarlas, excepto para estofados.

El mejor método de descongelación es bajarlo a refrigeración (3 h / kilo).

La carne frescas pueden ser conservadas máximo 2 días.

Antes de refrigerar separar los órganos internos.



# RECEPCIÓN

RECEPCIÓN DE PROTEÍNA DE RES		
	ACEPTAR	RECHAZAR
OLOR	Neutro	Ácidos Putrefactos
COLOR	Rojo Cereza intenso Morado (empaquetado al vacío)	Coloraciones verdes Cafés oscuras
TEXTURA	Firme al tacto	Grietas Suave Textura babosa
EMPAQUE	Auto drenaje Hielo picado (4° C)	Inflado, Roido, Roto, Sin fecha de elaboración/cad. Marca de agua, entre otros



# RECEPCIÓN

RECEPCIÓN DE PROTEÍNA DE CORDERO		
	ACEPTAR	RECHAZAR
OLOR	Neutro Leche	Ácidos Putrefactos
COLOR	Rojo Rojo intenso (empaquete al vacío)	Coloraciones verdes Cafés oscuras
TEXTURA	Firme al tacto	Grietas Suave Textura babosa
EMPAQUE	Auto drenaje Hielo picado (4° C)	Inflado, Roido, Roto, Sin fecha de elab./ cad. Marca de agua, entre otros



# RECEPCIÓN

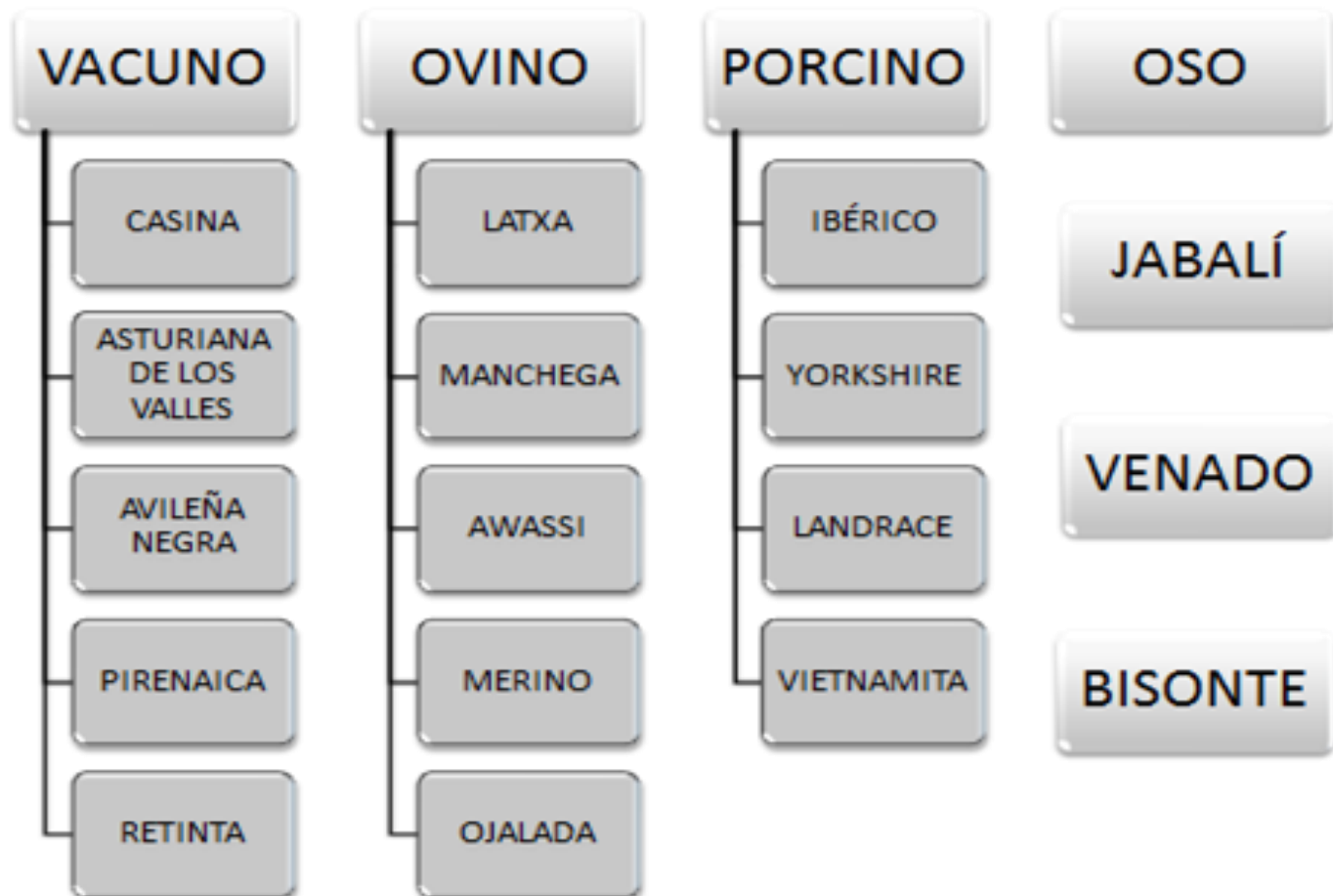
RECEPCIÓN DE PROTEÍNA DE CERDO		
	ACEPTAR	RECHAZAR
OLOR	Neutro Grasa	Ácidos Putrefactos Rancio
COLOR	Rosa pálido Grasa blanca	Blanco con coloraciones verdes y negras Grasa amarilla
TEXTURA	Firme al tacto Grasa firme	Grietas Suave Textura babosa Grasa suave
EMPAQUE	Auto drenaje Hielo picado (4° C)	Inflado, Roido, Roto, Sin fecha de elab./ cad. Marca de agua, entre otros





Culinary Art's School

# CLASIFICACIÓN





CulinaryArt'sSchool

# PROCESAMIENTO

## PIERNA DE CORDERO PARA ASADO





CulinaryArt'sSchool

# PROCESAMIENTO

## LIMPIEZA DEL RACK

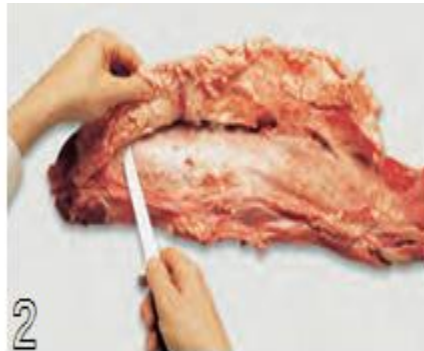




CulinaryArt'sSchool

# PROCESAMIENTO

## LIMPIEZA DEL LOMO FINO



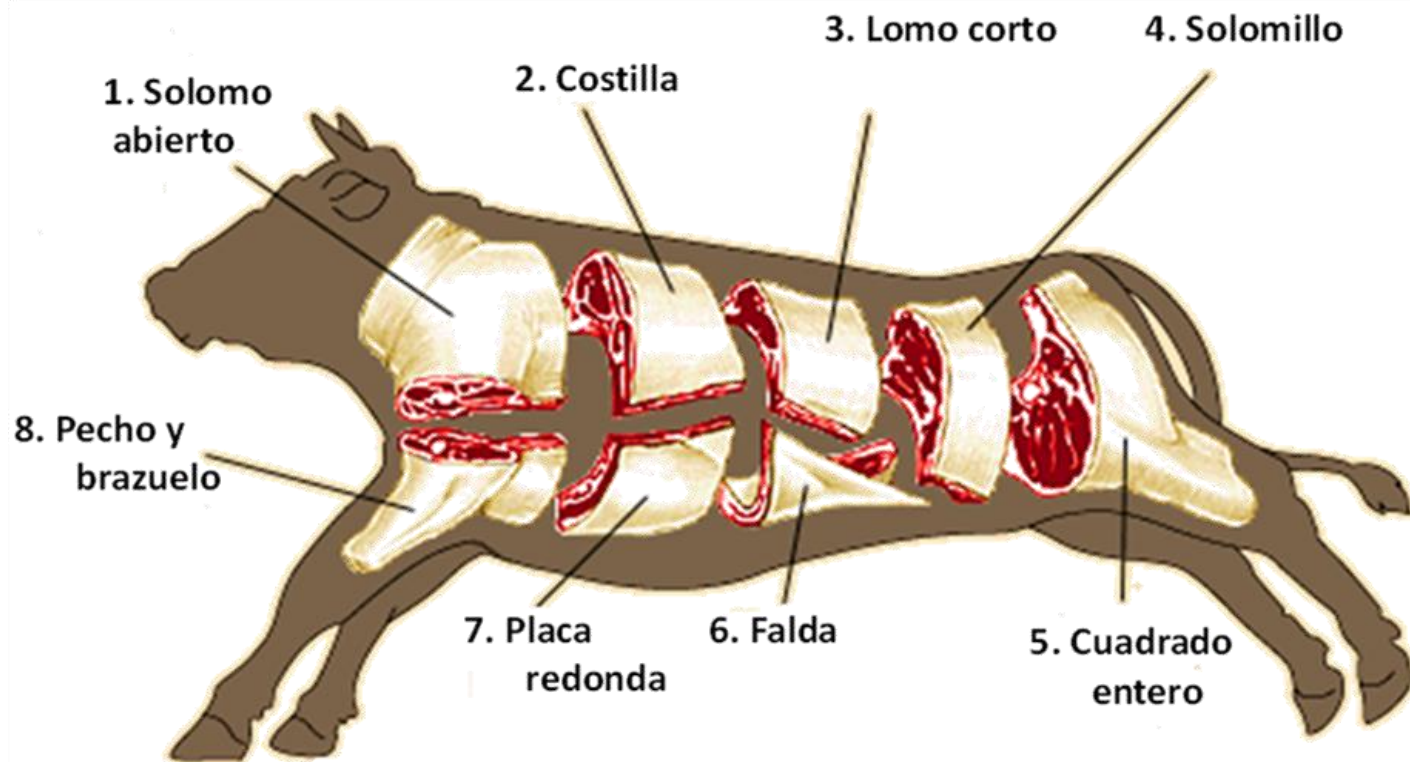




Culinary Art's School

# ESTRUCTURA ÓSEA

## VACUNO

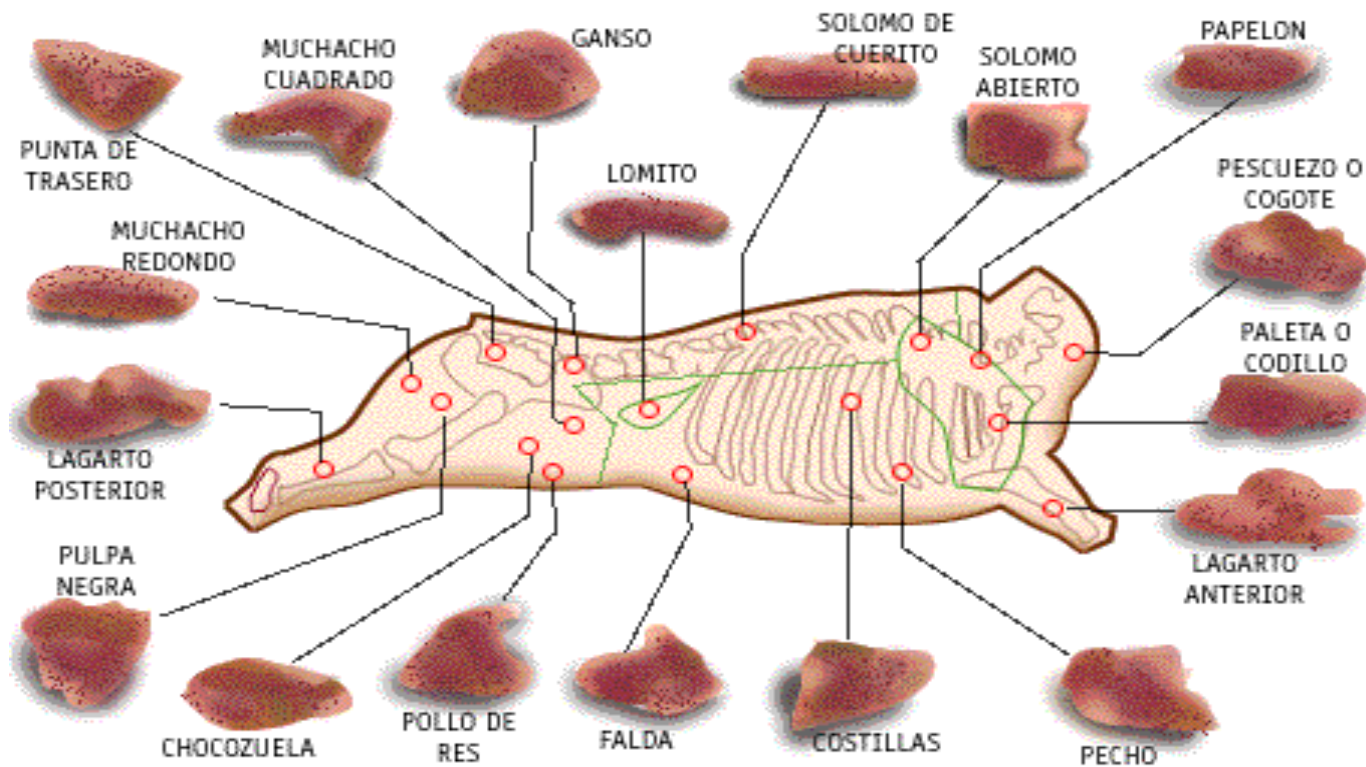




Culinary Art's School

# ESTRUCTURA ÓSEA

## PRINCIPALES CORTES DE LA VACA

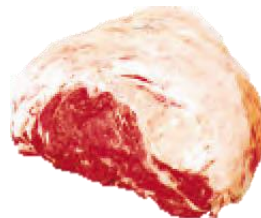
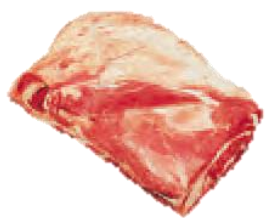




CulinaryArt'sSchool

# ESTRUCTURA ÓSEA

## CORTES DE LA VACA

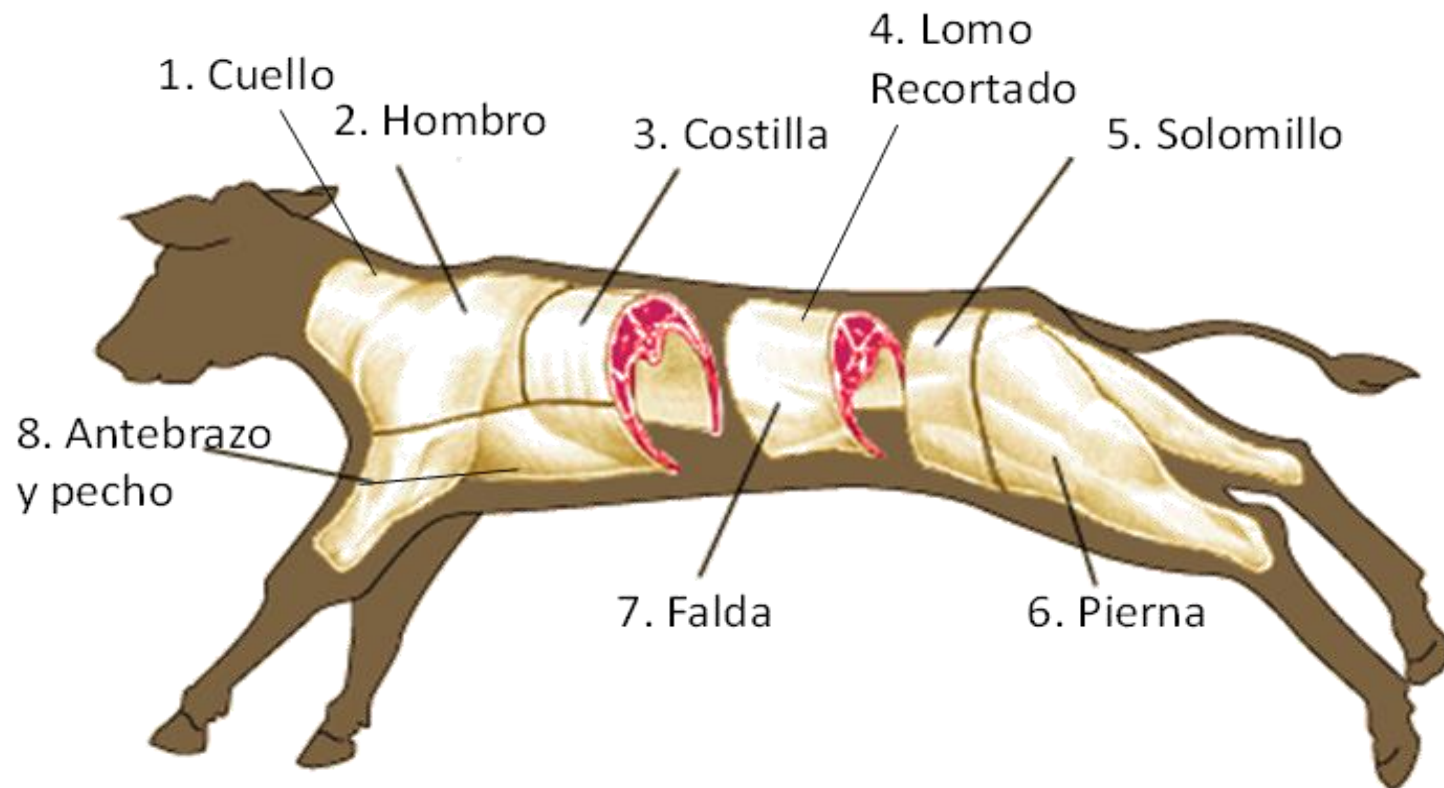




Culinary Art's School

# ESTRUCTURA ÓSEA

## BOVINO



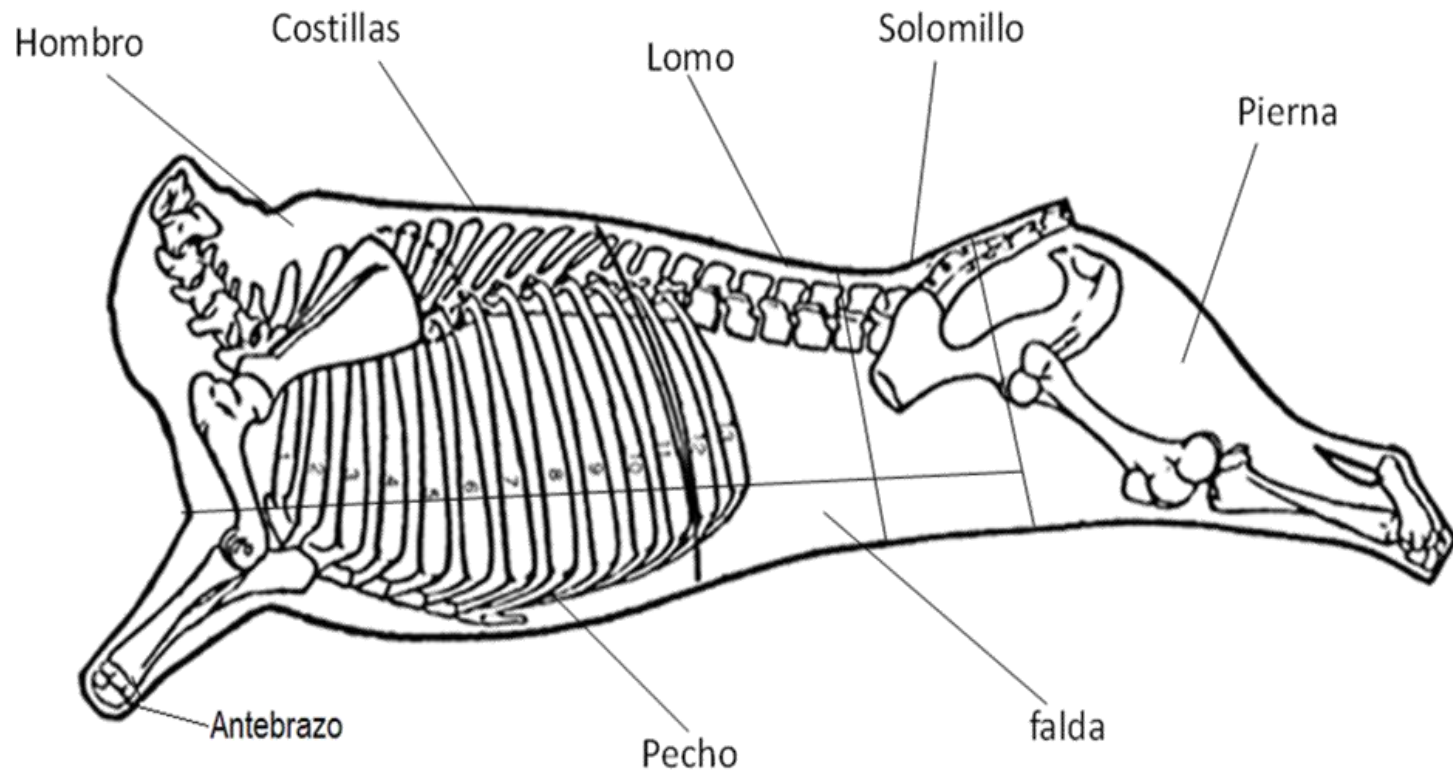




Culinary Art's School

# ESTRUCTURA ÓSEA

## PRINCIPALES CORTES DEL TERNERO





CulinaryArt'sSchool

# ESTRUCTURA ÓSEA

## CORTES DE TERNERO

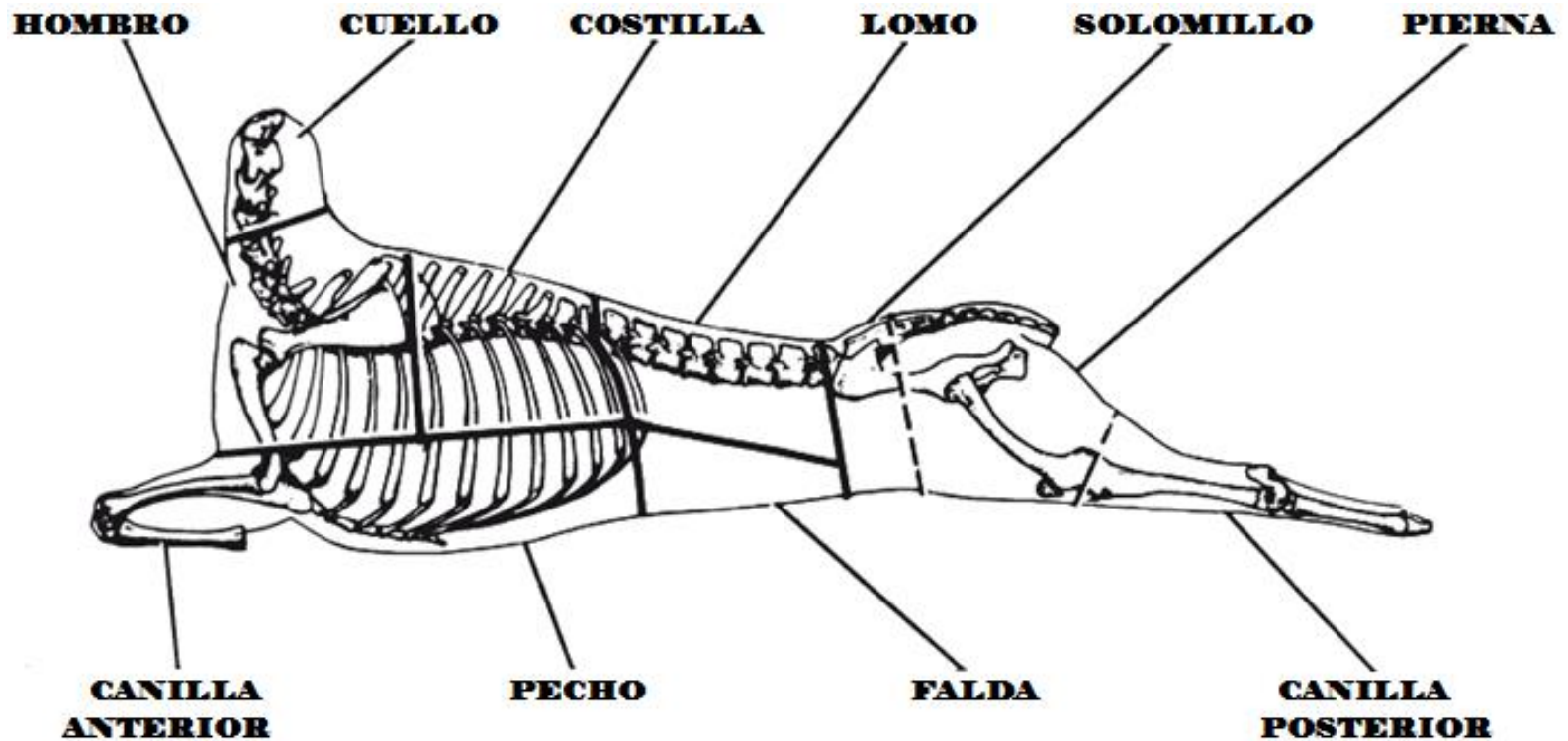




CulinaryArt'sSchool

# ESTRUCTURA ÓSEA

OVINO

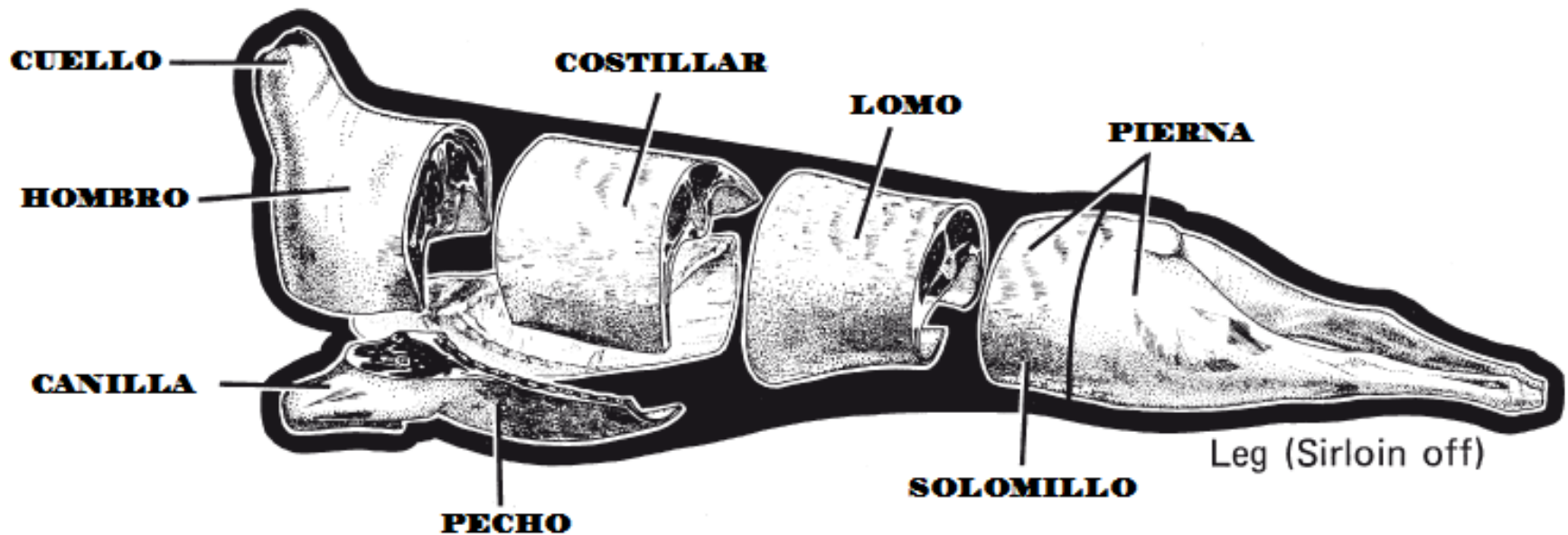




Culinary Art's School

# ESTRUCTURA ÓSEA

## PRINCIPALES CORTES DEL CORDERO





CulinaryArt'sSchool

# ESTRUCTURA ÓSEA

## CORTES DEL CORDERO

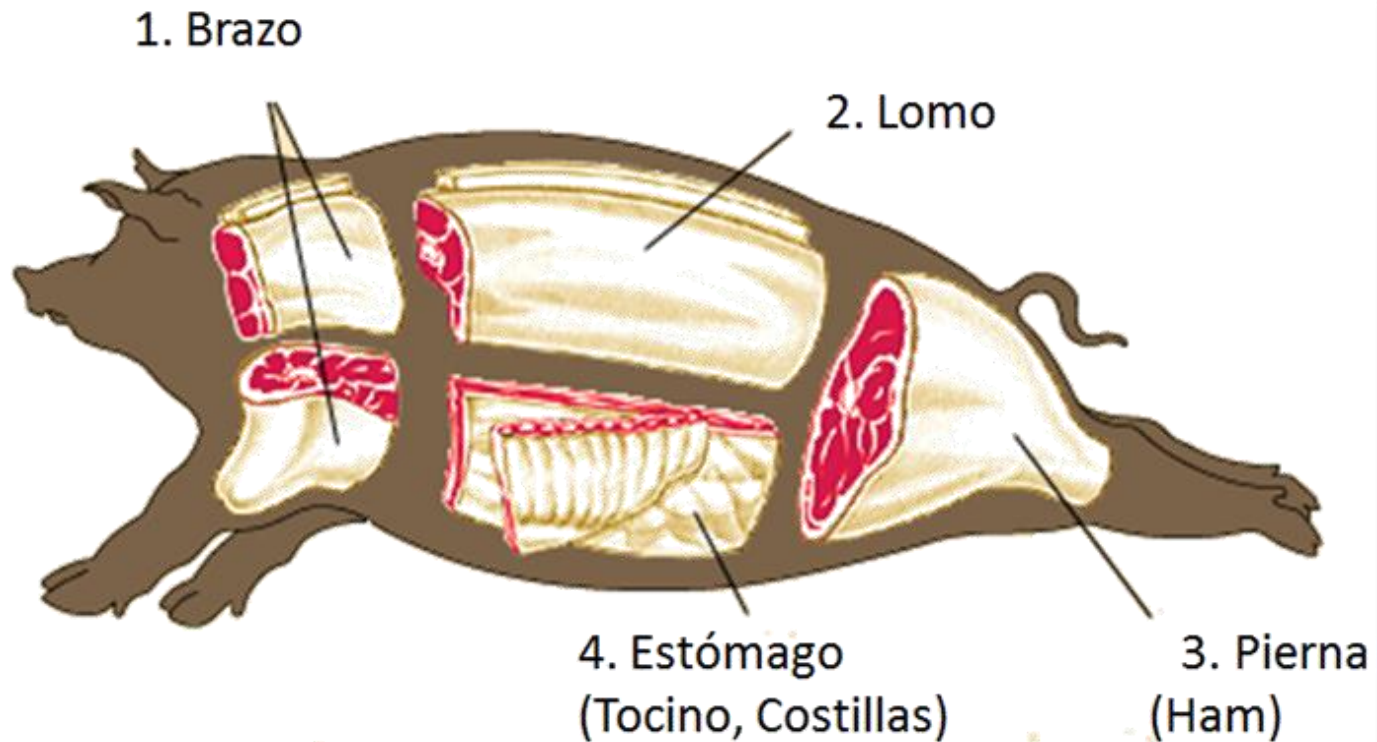




Culinary Art's School

# ESTRUCTURA ÓSEA

## CERDO



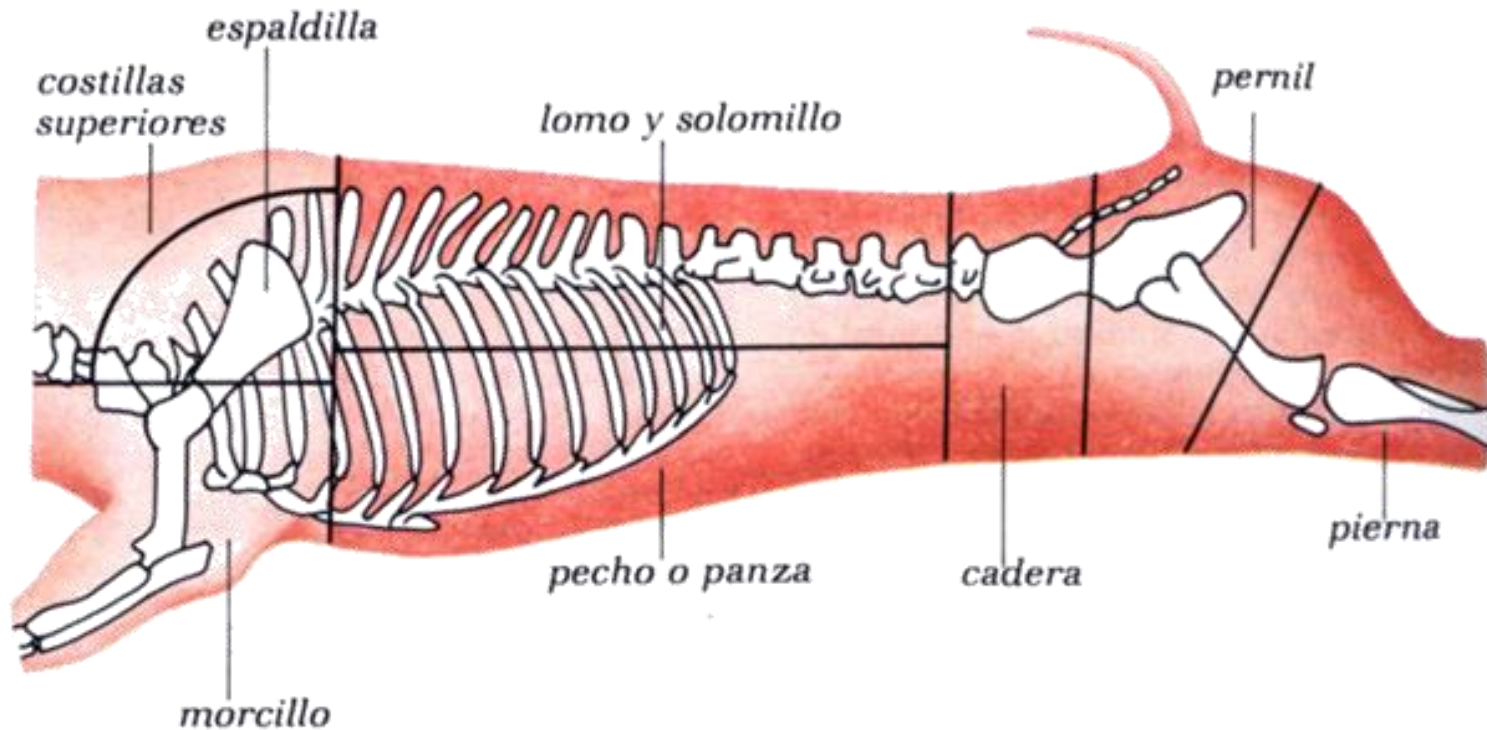




Culinary Art's School

# ESTRUCTURA ÓSEA

## PRINCIPALES CORTES DEL CERDO





CulinaryArt'sSchool

# ESTRUCTURA ÓSEA

## CORTES DEL CERDO







Culinary Art's School

## OTRAS ESPECIES

### OSOS

T. I. M.: 145° F / 63° C

Carne Roja

Términos de cocción: medium rare, medium, well done

Sacrificio Osos:



### JABALÍ



T. I. M.: 145° F / 63° C

Carne Roja

Términos de cocción: medium rare, medium, well done

Sacrificio Jabalíes:

## OTRAS ESPECIES

### VENADO

T. I. M.: 145° F / 63° C

Carne Roja

Términos de cocción: medium rare, medium, well done

Sacrificio Osos:



### BISONTE



T. I. M.: 145° F / 63° C

Carne Roja

Términos de cocción: medium rare, medium, well done

Sacrificio Jabalíes:

# OTRAS ESPECIES

Asturiana de montaña



Avileña negra



Asturiana de los valles



Pirenaica



# OTRAS ESPECIES

Latxa



Manchega



Merino



Ojalada





# OTRAS ESPECIES

Landrace



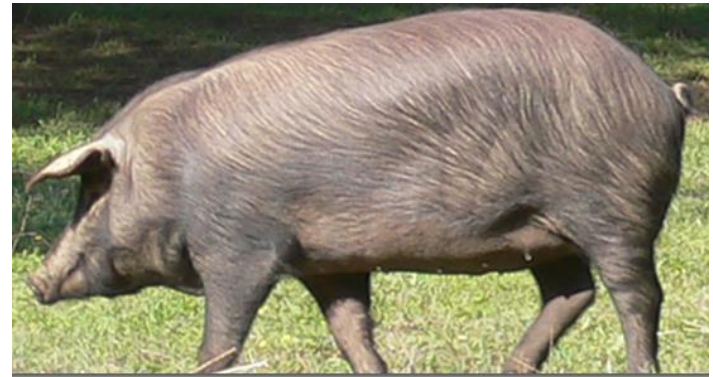
Yorkshire



Vietnamita



ibérico





Culinary Art's School



Víctor Hugo E10-13 y París  
[info@culinaryartschoolecuador.com](mailto:info@culinaryartschoolecuador.com)  
(593-2) 246 6975 / 224 1288