



TEMA 18

LAS CARNES



ESQUEMA GENERAL DE LAS CARNES

* DEFINICIÓN DE LA RES

* COMPOSICIÓN

DESPOJOS
GRASA EXTRAMUSCULAR
HUESOS
CARNE

* PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

*FRESCA
*REFRIGERADA ENVASADA
AL VACÍO
*CONGELADA

* VALORACIÓN COMERCIAL

CALIDAD

EDAD
RAZA
ALIMENTACIÓN
GÉNERO DE VIDA
SACRIFICIO Y TRATAMIENTO
MADURACIÓN
CONSERVACIÓN
RENDIMIENTO

PRECIO



DENOMINACIÓN DE LAS RESES DE VACUNO

MAYOR

**BUEY
TORO
VACA**



buey



toro



vaca



MENOR

**NOVILLO
AÑOJO
TERNERO/A
TERNERO/A LECHAL**



novillo



añojo



ternera



Ternera lechal



DENOMINACIÓN DE LAS RESES DE GANADO OVINO O LANAR



Cordero lechal

***CORDERO LECHAL**
***CORDERO DE PASTO**



Cordero de pasto

DENOMINACIÓN DE LAS RESES DE GANADO SUIDIO O DE CERDO



cochinillo

***RES CHACINERA**
***CERDO DE PANZA O DE RECRÍA**
***VERRACO**
***COCHINILLO**



verraco

TÉCNICAS CULINARIAS DE LAS CARNES EN GENERAL

- *ASAR**
- *FREÍR**
- *SALTEAR**
- *COCER POR CONCENTRACIÓN**
- *COCER POR EXPANSIÓN**
- *ESTOFAR**
- *RAGOUT**
- *BRASEADO**



LAS CARNES EN GENERAL

Definición de la res

Se denomina RES al animal destinado a la producción de carne antes de ser sacrificado (vivo). Una vez sacrificado y despojado de las vísceras y otras partes se denomina CANAL.



canal

Composición

Despojos: Son todos los órganos que componen las vísceras y las partes menores de los animales destinados al consumo de carne. (Corazón, riñones, patas, callos, morros, hígado...). Los establecimientos dedicados a la venta de despojos se llaman casquerías.



despojos

Grasa extramuscular: Es la grasa que se encuentra entre la piel y los músculos que forman la carne del animal, en el vacuno y en el ovino se llama SEBO, en el cerdo se llama MANTECA Y TOCINO.



tocino



Huesos: Constituyen el esqueleto del animal, para los fondos es recomendable utilizar huesos de animales jóvenes por ser más gelatinosos.

Carne: Constituye el tejido del animal unido al esqueleto, es la parte mayoritaria de la res. Todas las reses tienen la misma ordenación muscular solo cambia la forma de los músculos.



huesos



carne

Valoración comercial

Se refiere al estudio económico y el conocimiento general de las características de la carne, analizaremos el valor comercial según la calidad, el rendimiento y el precio.

Presentación en el mercado

Se presenta de tres formas

Fresca: Es la de mejor calidad, en su justo punto de maduración y debe ser conservada a 2°C y 86% de humedad relativa.

Refrigerada envasada al vacío: Se utilizan piezas sin hueso listas para el consumo, se presentan envasadas al vacío y con una caducidad entre un mes y mes y medio, es importante mantener la temperatura sobre 2°C y no romper la cadena de frío.

Congelada: Carnes sometidas a temperaturas entre -17°C y -20°C, normalmente se presenta en piezas pequeñas debidamente envasadas, se conservan hasta 1 año. Para utilizarse requiere descongelación previa en la cámara de refrigeración, protegida.



Carne fresca.



Carne envasada al vacío.



Carne envasada congelada



Calidad: ésta viene determinada por:

***RES**

Edad: cuanto más joven es la res la carne es más blanca, tiene menos contenido en grasa y por lo tanto es más tierna. La res adulta la carne es más roja, tiene más grasa, los huesos más duros y en definitiva la carne es más dura.

Raza: influye en el sabor, ternura, rendimiento, etc., de la res.

Alimentación: el sabor de la carne viene marcado por la alimentación de la res.

Género de vida: en general la carne es de mayor calidad la de aquellas reses que no han tenido un desgaste físico. (Trabajo, reproducción, producción de leche...).

Sacrificio y tratamiento: la carne acusa las condiciones en que fue sacrificada la res. Normas a tener en cuenta :

- Animal descansado y con ayuno de 24 H.
- Muerte rápida y sin sufrimiento.
- Desangrado inmediato y perfecto.
- Eviscerado inmediato
- Oreo ordenado y despellejado cuidadoso.



CANAL

Maduración: Cuanto mayor sea la edad de la res mayor tiene que ser la maduración, puede oscilar entre 10 días a 20 días.

Conservación: La canal fresca debe ser conservada a 2°C y 85% de humedad relativa. (Si se queda seca es que el % de humedad es más bajo y sí es más alto forma baba y un envejecimiento prematuro de la carne).

Situación anatómica: el cuarto delantero de la res por ser la parte más ejercitada es más dura que el cuarto trasero, por lo tanto éste tiene mayor rendimiento y se considera de mayor calidad.

DENOMINACIÓN DE LAS RESES DE VACUNO

En el mercado la canal se presenta con riñón.

Vacuno mayor ;

Buey: animal de trabajo castrado en su juventud.

Toro: macho dedicado a la reproducción.

Vaca: hembra dedicada a la reproducción y producción de leche.

Vacuno menor:

Novillo: macho de 1 a 2 años.

Añojo: animal cercano al año.

Ternero/a: animal joven alimentado de pasto o pienso.

Ternero/a lechal: vacuno de menos de un año alimentación de leche.



DENOMINACIÓN DE LAS RESES DE GANADO OVINO O LANAR

En el mercado se presenta la canal con cabeza, riñón, molleja y asadura (traquea, pulmones, corazón, hígado y páncreas).

Cordero lechal

Animal que solamente a consumido leche. La edad oscila entre 2 y 3 meses. La carne es blanca, textura blanda y sabor suave. El peso en canal oscila entre 6 a 7 Kg.

Cordero de pasto

Animal que aparte de leche ha sido alimentado con pasto. La edad oscila entre 4 meses y 1 año. La carne es de color rosáceo, tierna y de sabor más pronunciado. El peso oscila entre 7 a 12 Kg. Al cordero joven se le denomina Recental , al cordero de pasto entre 4 y 6 meses se le denomina Pascual y si es más viejo se le denomina Pastenco.

DENOMINACIÓN DE LAS RESES DE GANADO SUIDIO O DE CERDO

En el mercado se presenta la canal con cabeza, patas, morros y piel.

Res chacinera

Castrado a los 30 días y engordado en la última época de su vida, de 6 a 8 meses. El peso oscilará entre 90 a 120 Kg.

Cerdo de panza o de recría

Es de menor calidad ya que por lo menos a parido una vez.

Verraco

Macho reproductor. Su carne es de poca calidad, no se consume en fresco y se usa en charcutería.

Cochinillo

Lechón. Animal lactante de 1 a 2 meses y de 6 a 15 Kg. en vivo.

TÉCNICAS CULINARIAS DE LAS CARNES EN GENERAL

Se pueden utilizar cualquier técnica culinaria, la elección de una u otra esta en función del tipo de carne.

METODOS DE COCINADO	TECNICA CULINARIA	TIPO DE PIEZA (CORTES)
CONCENTRACION	Asar Horno	Piezas tiernas. (Pueden ir mechadas o no en trozos grandes o enteras. Tapa, cadera, solomillo...)
	Asar Plancha-Parrilla	Piezas muy tiernas y troceadas (filete, chuleta...)
	Freír	Piezas tiernas. Troceadas con o sin protección (Filete, solomillo...)
	Saltear (Dorar)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Para piezas duras o tiernas, enteras o troceadas que llevan otra T.C ➤ Para piezas troceadas y tiernas que no llevan otra T.C
Expansión	Cocción Larga	Fondos (carnes gelatinosas, duras...)
	Estofar	Piezas duras- gelatinosas, troceadas.
Mixtas	Braseado	Piezas en general duras y grandes
	Ragout	Piezas en general duras y troceadas