

CONOZCA LOS CORTES



CANADIAN BEEF GUIA DE COMERCIALIZACIÓN



CORTES CANADIENSES CLÁSICOS

RIB STEAK/CHULETÓN/COWBOY
 • La presentación de este corte con hueso satisface los apetitos más exigentes por ser un corte jugoso y con mucho sabor.



• La costilla es considerada uno de los cinco cortes más suaves de la carne de res y tiene reputación de combinar el buen sabor y la suavidad con un excelente lucimiento en el plato.
 • Los cortes de costilla son la alternativa perfecta para gente de gran apetito y que gustan de porciones grandes (340g / 12 onzas y más) se acompañan bien con vinos tintos de buen cuerpo.

• Las versiones deshuesadas de este corte son conocidas también en países de Norteamérica como "Spencer" ó "Delmónico".

RIBEYE
 • El "Ribeye" es un corte deshuesado que se obtiene del centro del costillar.
 • Este corte tiene la reputación de poseer el mejor marmoleo de todos los cortes clásicos y ofrece un intenso y rico sabor.



• Frecuentemente se describe a los comensales como un corte muy jugoso, con alto marmoleo y de excelente sabor.

STRIP LOIN O NEW YORK
 • El Strip Loin es uno de los favoritos en los menús y considerado por muchos como el más popular y versátil de todos los cortes clásicos.



• Este corte se caracteriza por tener una excelente combinación de textura firme y buen marmoleo que ofrece una suavidad y sabor excepcionales.
 • Los platillos preparados con Strip Loin frecuentemente incluyen salsas y cubiertas tales como la salsa de pimienta, reducciones con vino y mezclas de mariscos que le dan variedad al menú.

• Se recomienda con frecuencia a los invitados que buscan una carne de res ligeramente magra durante la cena.
 • Conocido también en países de Norteamérica como "New York steak" ó "Kansas City Steak", este corte puede prepararse con o sin hueso.

PORTERHOUSE/T-BONE
 • Los cortes Porterhouse y T-Bone se obtienen de la parte posterior del lomo de res y se caracterizan por tener el "striploin" en un lado del hueso, y el filete ó "tenderloin" en el otro lado.



• El Porterhouse se distingue por tener el filete y el striploin más grande que el "T-bone", y es una excelente alternativa para satisfacer los apetitos más exigentes de carne de res.
 • Ambos cortes ofrecen la combinación del excelente sabor del striploin y la suavidad del filete, todo esto en un solo corte.

• El Porterhouse y el "T-Bone" son una alternativa excelente para aquellos de gran apetito y que gustan de las porciones grandes (340g/12 onzas y más).

FILETE
 • El filete, también llamado "Tenderloin" ó "Filet Mignon" es considerado como el más suave de todos los cortes clásicos y también se distingue por ser el más costoso.
 • El Filete se caracteriza por su suave textura y menor marmoleo, que ofrecen un sabor inigualable al degustarlo, por su suavidad y sabor magro.



• Filete es la alternativa perfecta para los apetitos no tan grandes o comensales que prefieren un corte muy suave y de sabor menos intenso en la carne de res.
 • Para obtener un filete jugoso y de óptimo sabor se recomienda que no se cocine más allá del término medio.

TOP SIRLOIN O AGUAYÓN
 • El Top Sirloin es un corte obtenido de la parte inferior del lomo largo y se distingue por ser el menos costoso de los cortes medios clásicos.
 • El Top Sirloin tiene la reputación de ofrecer una textura firme y un intenso sabor.



• Este corte se caracteriza por ser una gran opción de carne de res magra, y se recomienda presentarlo con un corte más grueso para optimizar su intenso sabor y su imponente presentación en el plato.
 • Los platillos preparados con el Top Sirloin incluyen con frecuencia el uso de coberturas preparadas a base de mariscos ó marinados como por ejemplo la salsa "Teriyaki" para darle variedad y valor adicional al menú.

CORTE CHATEAU/RIBEYE
 • El Corte Château es un corte especial obtenido del centro del Rib Eye, de tamaño, forma y perfil únicos.
 • El estilo Medallón ó "Tournedos" de este corte, se caracteriza por el intenso y rico sabor del Rib Eye y la imponente presentación del corte grueso del Filete.



• El Corte Château se distingue por ser el más costoso dentro de los nuevos cortes tipo medallón y se recomienda con frecuencia a los invitados que desean una experiencia única.

CORTE MANHATTAN/STRIP LOIN
 • El "Manhattan" es un corte especial obtenido del Strip Loin que ofrece tamaño, forma y cuerpo únicos.
 • Similar al corte tradicional, este medallón se caracteriza por su excelente combinación de textura firme y buen marmoleo que ofrecen un excepcional sabor y suavidad, especialmente cuando se presenta en corte grueso y preparado en la parrilla a la perfección.



• El corte "Manhattan" es perfecto para acompañar platillos con mariscos, como cola de langosta, cangrejo y brocheta de camarones.
 • El corte Manhattan se recomienda para aquellos que buscan disfrutar la experiencia de probar un "New York", en menor porción durante una comida o cena ligera a un menor costo.

CORTE BEISBOL/TOP SIRLOIN
 • El corte Béisbol es una versión gruesa tipo medallón del clásico "Top Sirloin" que se obtiene de la parte inferior del lomo largo.
 • El corte Béisbol se distingue por ser el más conocido dentro de los nuevos cortes tipo medallón que ofrece una combinación de textura firme y sabor intenso cuando se presenta en un corte grueso y preparado en la parrilla a la perfección.



• El corte Béisbol se ofrece con frecuencia acompañando mariscos ó enriquecido con marinados para darle variedad y valor adicional al menú.

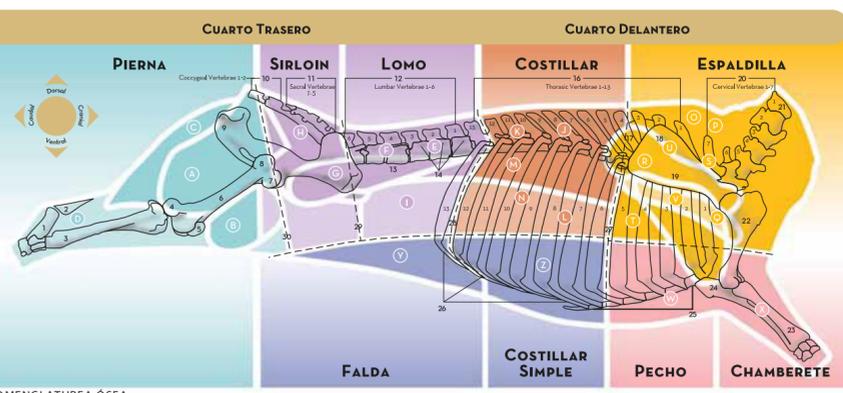
FLAT IRON
 • El corte "Flat Iron" es obtenido a partir de la porción conocida como "Top Blade" del diezmillo y se distingue por ser un excelente corte que no proviene de la sección de cortes medios (lomo, costillas, sirloin).
 • El "Flat Iron" se reconoce como un corte suave, de textura firme y buen marmoleo que ofrece un intenso sabor combinado con una versatilidad y características únicas.
 • El "Flat Iron" ofrece muchas opciones de presentación en el plato y funciona muy bien preparado a la parrilla y rebanado en ensaladas o sandwiches.
 • Este corte es perfecto con sabores mejorados mediante el uso de marinados como los estilo "Tex-Mex" para darle variedad y valor adicional al menú.



• Los cortes Tri-Tip se presentan con frecuencia en platillos tipo "Tex-Mex, preparados a la parrilla o al horno y rebanados en cortes delgados para ensaladas y pastas.
PETIT TENDER/FILETILLO DE RES
 • El Petit Tender ó "Shoulder Tender" es un corte obtenido del "Shoulder Clod" ó "Paleta" y con frecuencia se prepara al horno o en medallones.
 • El Petit Tender se caracteriza como un corte de carne de res muy magra y con intenso sabor que se asemeja al Filete tradicional ("Filet Mignon") en lo que se refiere al cuerpo, textura y suavidad.
 • El Petit Tender es una opción elegante para menús menos costosos y resulta ligero para los invitados que buscan algo nuevo. El Petit Tender se lleva bien con otros sabores y salsas. Frecuentemente se hornea completo y se rebana en cortes delgados para ensaladas y pastas.



SKELETAL AND PRIMARY MUSCLE GROUPS



NOMENCLATURA OSEA

1. Tarso	8. Protuberancia femoral	15. Vértebras dorsales
2. Cordón Gambrel	9. Isquión	16. Vértebras torácicas
3. Tibia	10. Vértebras del coxis	17. Cartilago de la paleta
4. Babilla	11. Vértebras sacras	18. Cartilago escapular
5. Rótula	12. Huesos del lomo	19. Escápula o paleta
6. Fémur	13. Vértebras lumbares	20. Vértebras cervicales
7. Acetábulo	14. Vértebras lumbares transversales	

SECCIÓN DE LA PIERNA

A Pulpa Negra 168
B Peeled Knuckle 167A
C Pulpa Blanca 170
D Chamberete 166C

SECCIÓN DEL LOMO

E Short Loin 174
F Strip Loin 180
G Filete de Res 189A
H Top Sirloin Butt 184
I Flap Meat 185A

SECCIÓN DE LA ESPALDILLA

S Costilla Contry 116G
T Costilla Cargada 130
U Chuck Tender 116B
V Shoulder Tender 114F

SECCIÓN DEL COSTILLAR

J Export Style Rib Bone-In 109E
K Ribeye con Tapa 112A
L Short Rib 123
M Blade Meat 109B
N Rib Finger Meat 124A

SECCIÓN DEL PECHO

W Pecho con Hueso
X Pecho sin Hueso 120

SECCIÓN DE LA FALDA

Y Falda 193

SECCIÓN DE LA COSTILLA FLECHA

Z Costilla Flecha Corta 121A

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- CFIA Health Canada** - Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) - La CFIA es la agencia nacional de regulaciones que hace cumplir las leyes federales relacionadas con la salud animal y la seguridad de la carne de res Canadiense. La CFIA y Salud Canadá trabajan juntas para producir un sistema de sanidad en los alimentos basado en la ciencia.
- Sistema Canadiense de Identificación de Ganado (CCIA)** - La tecnología de identificación de Radio Frecuencia (RFID) y la Base de Datos Nacional disponible en el Internet permiten obtener una identificación rápida y precisa de los animales.
- Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) del sistema de Sanidad de los Alimentos** - Canadá exige el programa HACCP, reconocido internacionalmente, como un requisito para que sea completamente implementado en todas las plantas procesadoras Canadienses que exportan carne de res.
- Control de Temperatura** - El monitoreo de la temperatura se realiza durante todo el proceso de producción tal y como se requiere por el programa HACCP en cada planta de producción.
- Inspección de Canales** - Cada una de las canales es examinada por el personal de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) para garantizar que se están cumpliendo todos los requisitos exigidos en el Acta y Regulaciones de Inspección de las carnes en Canadá.
- Remoción de los Materiales de Riesgo Específicos (MRE)** - La investigación Científica ha demostrado que la infectividad de la EEB (Encefalopatía Espongiforme Bovina) se encuentra concentrada en materiales específicos del animal que han sido identificados como MRE. En Canadá se retiran del ganado todos los materiales que han sido identificados como MRE de acuerdo con los criterios de la Organización Mundial de Salud Animal (OIE).
- Controles a la producción de alimentos para animales** - Canadá tiene regulaciones muy estrictas para la producción de alimentos para animales que son ejecutadas por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA).
- Controles a la importación de Animales y Material Genético** - Canadá mantiene programas en los puertos de inspección y cuarentena, así como también realiza pruebas para la detección de enfermedades animales foráneas en el Centro Nacional para las Enfermedades Foráneas.
- Programa Nacional de Monitoreo de Enfermedades Animales** - La unidad de monitoreo de Enfermedades Animales de Canadá trabaja para detectar y responder a la amenaza de enfermedades animales de riesgo potencial y emergentes.
- Monitoreo Veterinario de Salud Animal** - La salud del Ganado es monitoreada por los veterinarios en los ranchos y en las plantas de procesamiento.

ESTÁN DARES DE MARMOLEO CANADA/ESTADOS UNIDOS

CANADA	NIVEL DE MARMOLEO	ESTADOS UNIDOS
Canada Prime	Marmoleo abundante	USDA Prime
Canada AAA	Marmoleo moderado	USDA Choice
Canada AA	Modesto	USDA Select
Canada A	Ligero marmoleo	USDA Standard
	Rastros de marmoleo Practicamente sin marmoleo	

Los estándares de marmoleo Canadienses fueron cambiados en 1996 para ser equivalentes a los estándares registrados de los Estados Unidos. Los estándares de marmoleo mínimos usados para los grados USDA Prime (ligeramente abundante), Choice (ligero) y Select (poco), son los mismos estándares mínimos usados en Canadá al segregar las canales jóvenes de calidad por los grados Canada Prime, AAA y AA respectivamente.
 Descargo de responsabilidad: Esta información ha sido recopilada de fuentes y documentos considerados como confiables. La exactitud de la información presentada no es garantía ni responsabilidad asumida o táctica por parte de Canada Beef Inc. y sus asociados, en caso de daños ó pérdidas resultantes de inexactitudes u omisiones.
 © Canada Beef Inc., 2012.

CLASIFICACIÓN DE GRADOS DE CALIDAD CANADA/ESTADOS UNIDOS

Estándares utilizados para determinar los grados de Calidad en la carne de res

Grado	Marmoleo*	Madurez**	Color de la carne	Color de la grasa	Conformación muscular	Textura de la carne
Prime	Moderadamente Abundante	Joven	Rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena o mejor	Firme
AAA	Moderado	Joven	Rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena o mejor	Firme
AA	Ligero	Joven	Rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena o mejor	Firme
A	Escaso	Joven	Rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena o mejor	Firme

Grado	Marmoleo*	Madurez**	Color de la carne	Color de la grasa	Conformación muscular	Textura de la carne
Prime	Apenas abundante	Madurez clase A y B	Rojo claro	Grasa amarilla permitida	Sin requisito mínimo	Firmeza moderada
Choice	Poco	Madurez clase A y B	Cortes oscuros permitidos	Grasa amarilla permitida	Sin requisito mínimo	Ligeramente suave
Select	Ligero	Madurez clase A y B	Cortes oscuros permitidos	Grasa amarilla permitida	Sin requisito mínimo	Moderadamente suave
Standard	Nulo	Madurez clase A y B	Cortes oscuros permitidos	Grasa amarilla permitida	Sin requisito mínimo	Suave

* Marmoleo y textura mínimos permitidos para la carne de res con grados de calidad
 ** Las categorías de madurez reflejan los requerimientos de cada país.
 *** Estándares vigentes a Junio 2006

PREPARACIÓN DE LOS CORTES

MADURANDO PARA SUAVIZAR
 • Como los buenos vinos, la carne de res mejora con la edad (maduración).
 • La maduración es un proceso de almacenaje en condiciones de temperatura controlada, mediante el cual la carne adquiere de forma natural características ideales en cuanto a la intensidad del sabor y suavidad en sus tejidos.
 • Los mejores restaurantes maduran la carne de res durante un periodo que va desde los 21 hasta los 28 días para optimizar los efectos suavizadores del madurado.
HECHO A LA PERFECCIÓN
 • Incluye el mejor corte puede arruinarse si no se asa adecuadamente o si no es servido de acuerdo a lo que el comensal solicita.
 • La razón número uno por la cual los comensales no están contentos con su corte, es debido a que no fue preparado en la forma en que ellos deseaban.
 • La razón número uno por la cual el comensal regresa de nuevo a un restaurante para ordenar un corte, es debido a que el mismo se preparó en la forma deseada.
 • Es crítico que los meseros y el personal de cocina entiendan desde un inicio las expectativas del comensal en cuanto el grado de cocimiento.



MODOS DE PREPARACIÓN

- Horneado**
La carne de res - previamente sazonada - se cocina lentamente en el horno. La carne de res puede ser envuelta en una red también. El grosor de la carne determinará la temperatura y tiempos de cocción.
- A la parrilla o para Asar**
Preparación rápida con calor directo. La carne de res se coloca encima de la parrilla o plancha. Se recomienda que la carne no se deshidrate.
- Fajitas**
Trozos de carne de res previamente rebanados en tiras al gusto se doran en una sartén caliente o bien se pueden preparar sobre la parrilla. Se retiran del fuego y como opción se les puede agregar salsa caliente u otros ingredientes al gusto.

CANADABEEF.MX | CANADABEEF.CA

- Barbacoa Estilo Monterrey**
La Carne de Res se prepara en su jugo a fuego lento junto con especias como ajo, chile, laurel, cáscara de naranja, etc. Se pueden utilizar también otros productos de res como lengua, carne de cabeza, cachete, labio, etc.
- Tacos**
La Carne de Res ya cocinada se coloca sobre tortillas de maíz o harina extendidas. Una vez hecho esto, se enrolla o dobla la tortilla dejando la Carne de Res en el interior. Generalmente se agregan cebolla y/o cilantro, así como la infaltable salsa picante.
- Sopas / Caldos**
La Carne de Res se cocina en agua caliente hasta punto de hervir en cazuela u olla. Generalmente se agregan condimentos. Dependiendo del tipo de caldo, en ocasiones se pueden añadir vegetales.
- Guisos**
La Carne de Res se cocina en cazuela a fuego lento y a temperaturas no muy altas. Debe ser movida constantemente. La cazuela se tapa y se recomienda agregar condimentos y verduras para mejor sabor. La cocción puede ser directamente sobre el fuego de la estufa o al horno.

Conozca más sobre Canada Beef en México

Canada Beef es una organización independiente, sin fines de lucro que representa a los productores y procesadores de Carne de Res Canadiense en México. A través de nuestra oficina local en Monterrey, estamos comprometidos a establecer y desarrollar alianzas estratégicas que maximizan el valor de la Carne de Res Canadiense para la Industria Mexicana. Para lograrlo, nos complace ofrecer una amplia gama de servicios diseñados para contribuir al éxito continuo de su negocio de Carne de Res y Ternero. Conozca más sobre las Ventajas de la Carne de Res en Canadá. Póngase en contacto con nosotros:

Canada Beef - México
 Rio Rhin 120 Pte.
 Col. Del Valle C.P. 66220
 San Pedro Garza García, N.L., México
 Tels. (81) 8625-5790 al 92
 mexico@canadabeef.ca

Síguenos en
 CANADABEEF MEXICO
 Canada Beef Latinoamérica
 Canada Beef Inc. Latinoamérica

canadabeef.ca
canadabeef.mx