

THE INSIDER

CANADA BEEF MÉXICO Y LATINOAMÉRICA



Miami A LA CARTA

INGREDIENTES, TÉCNICAS
Y MARIDAJES INESPERADOS
PARA DISFRUTAR LA CARNE
DE RES HOY.



02

LA TEMPERATURA
NO SE ADIVINA

Lo que todo profesional
debe saber sobre
la cocción segura.

03

DESCONGELAR
TAMBIÉN ES
UNA TÉCNICA

Cómo preservar
la calidad y la inocuidad
de la carne de res.

04

MARIDAJES
MÁS ALLÁ DEL VINO

Cinco combinaciones
inesperadas para
realzar sus sabores.

05

PRESENCIA
EN MIAMI

Conexiones que
impulsan nuevas
oportunidades.

La temperatura no se adivina

Lo que todo profesional debe saber sobre la cocción segura de la carne de res.

CANADIAN BEEF
PREMIUM QUALITY
GRASS-FED
CANADIAN BEEF
toph Grabowski



*Más que seguridad,
mejor sabor*

Cocinar la carne de res a la temperatura adecuada no solo reduce el riesgo de bacterias, también realza su terneza, jugosidad y sabor. Un buen termómetro es una herramienta simple que marca una gran diferencia en la cocina profesional y en casa.

TEMPERATURAS INTERNAS RECOMENDADAS

Una guía práctica, basada en las recomendaciones de Health Canada, para diferentes preparaciones de carne de res.

TIPO DE PREPARACIÓN	TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA	RESULTADO
Cortes enteros (steaks, asados)	63 °C (145 °F)	Término medio rojo, jugoso y seguro.
Carne molida (hamburguesas, albóndigas)	71 °C (160 °F)	Debe cocinarse completamente.
Carne ablandada mecánicamente (milanesas, filetes)	71 °C (160 °F)	Requiere mayor temperatura.

Fuente: Health Canada. Temperaturas internas mínimas recomendadas.

CÓMO MEDIR CORRECTAMENTE

- 1 Inserta el termómetro en la parte más gruesa del corte, sin tocar hueso ni grasa.
- 2 Espera unos segundos hasta que la lectura se estabilice.
- 3 Utiliza un termómetro calibrado y en buen estado.
- 4 Limpia y desinfecta la punta entre cada medición para evitar la contaminación cruzada.



Temperatura *el punto clave*

Para una carne de res perfecta en cada ocasión.

La temperatura interna es la mejor guía para lograr el punto de cocción ideal. Un termómetro de cocina te permite obtener resultados consistentes, resaltar el sabor natural de la carne y garantizar una experiencia deliciosa y segura.



Guía de temperaturas internas

Rojo inglés



50 – 52 °C

Centro rojo y muy jugoso. Textura suave y gran intensidad de sabor.

Medio rojo



55 – 57 °C

Centro rosado y jugoso. Perfecto para quienes buscan equilibrio entre suavidad y sabor.

Medio



60 – 63 °C

Centro rosado claro. Textura firme y jugosa, con un excelente balance de sabor.

Tres cuartos



65 – 68 °C

Ligeramente rosado en el centro. Textura más firme, con un sabor bien definido.

Bien cocido



70 °C o más

Sin color rosado. Textura firme y sabor más intenso.

Consejos del experto

- ✓ Usa un termómetro de cocina para mayor precisión.
- ✓ Inserta la punta en la parte más gruesa del corte, sin tocar hueso o grasa.
- ✓ Deja reposar la carne de 5 a 10 minutos antes de cortarla. Esto permite que los jugos se redistribuyan y la carne mantenga su jugosidad.



EL SECRETO
está en la temperatura

Descongelar también es una técnica

Una descongelación adecuada mantiene la calidad, el sabor y la inocuidad de la carne de res. Conoce los métodos seguros y planifica con tiempo para obtener los mejores resultados.



TRES MÉTODOS SEGUROS

Elige el método que mejor se adapte a tu tiempo. Todos son seguros si se siguen las recomendaciones.

1 EN EL REFRIGERADOR

La opción más segura



- Mantiene una temperatura constante ($\leq 4^{\circ}\text{C}$ / 39°F).
- Conserva mejor la calidad, textura y jugosidad.
- Requiere planificación: entre 12 y 24 horas, según el tamaño del corte.

2 EN AGUA FRÍA

Más rápido, igual de seguro



- Coloca la carne en una bolsa hermética, sin fugas.
- Sumérgela en agua fría (potable).
- Cambia el agua cada 30 minutos.
- Tiempo estimado: 1 a 3 horas, según el grosor del corte.

3 EN EL MICROONDAS

Solo si se cocina de inmediato



- Usa la función de descongelación.
- Sigue las indicaciones del fabricante.
- La carne puede comenzar a cocinarse en los bordes.
- Debe cocinarse inmediatamente después de descongelar.

LO QUE DEBES EVITAR



Descongelar sobre la barra de cocina

La parte exterior puede alcanzar temperaturas peligrosas y favorecer el crecimiento de bacterias.



Usar agua caliente

Aumenta rápidamente la temperatura de la superficie, generando condiciones ideales para la proliferación de bacterias.



Dejar la carne a temperatura ambiente

Aunque parezca más rápido, no es seguro. Las bacterias pueden multiplicarse en menos de 2 horas.

*¿Descongelaste la carne?
Antes de volver a congelarla,
lee esto.*



Si se descongeló en el refrigerador

Puedes volver a congelarla, siempre que se haya mantenido a 4°C o menos. Puede haber una ligera pérdida de jugosidad, pero sigue siendo segura.



Si se descongeló en agua fría o en el microondas

Debe cocinarse antes de volver a congelarla. La carne ya alcanzó temperaturas que favorecen el crecimiento de bacterias.



Si permaneció a temperatura ambiente por más de 2 horas

No se debe volver a congelar. Aunque la congeles, el riesgo microbiológico no desaparece.

PLANIFICA Y DISFRUTA MEJORES RESULTADOS



- ✓ Revisa con anticipación qué corte vas a preparar.
- ✓ Calcula el método y el tiempo de descongelación.
- ✓ Mantén la carne en su empaque original o en una bolsa hermética.
- ✓ Una vez descongelada, cocinala dentro de 1 a 2 días si estuvo en refrigeración.
- ✓ Si usaste el método de agua fría o microondas, cocinala de inmediato.

Una buena preparación empieza mucho antes de la cocción.

Maridajes

más allá del vino

La bebida correcta puede transformar cada bocado.

Cuando pensamos en acompañar un buen corte de carne de res, el vino tinto suele ser la primera opción. Pero el mundo del maridaje ofrece muchas más posibilidades: cervezas, sidras, cocteles e incluso bebidas sin alcohol pueden crear combinaciones sorprendentes.

La clave está en entender cómo dialogan la intensidad de la carne, su contenido de grasa, la técnica de cocción, los condimentos y la bebida elegida.

Cinco combinaciones que vale la pena probar

01

Cerveza artesanal

El encanto de lo tostado

Las cervezas ámbar o de perfil maltoso pueden acompañar muy bien hamburguesas, cortes a la parrilla y preparaciones con notas ahumadas. Sus sabores tostados encuentran afinidad con la superficie dorada de la carne.

IDEAL CON:

Hamburguesas, cortes a la parrilla y preparaciones ahumadas.

02

Sidra seca

Frescura que equilibra

Su acidez y sus notas frutales ofrecen un contraste interesante con la riqueza de la carne de res. Pruébala con roast beef, preparaciones con mostaza o platillos que incorporen manzana.

IDEAL CON:

Roast beef, preparaciones con mostaza o platillos con manzana.

03

Coctelería con ron

Un toque tropical

Un coctel de ron con cítricos, preparado sin exceso de azúcar, puede complementar carnes a la parrilla, marinados especiados y glaseados ligeramente dulces. Una combinación ideal para explorar sabores caribeños.

IDEAL CON:

Carnes a la parrilla, marinados especiados y glaseados ligeramente dulces.

04

Jengibre y cítricos

Una pareja vibrante

Las bebidas con jengibre, limón o lima aportan frescura y un ligero carácter especiado. Son una excelente alternativa para salteados de res, tacos con salsas intensas y preparaciones de inspiración asiática.

IDEAL CON:

Salteados de res, tacos con salsas intensas y platillos de inspiración asiática.

05

Sin alcohol

Con mucho carácter

El maridaje no necesita alcohol. Agua mineral con toronja y romero, té negro frío con limón o una bebida de jamaica poco endulzada pueden acompañar distintos platillos de res sin competir con sus sabores.

IDEAL CON:

Cortes con salsas intensas, preparaciones especiadas o platillos ahumados.

El secreto está en el equilibrio

Un buen maridaje considera cómo interactúan la intensidad de la carne, su grasa, la técnica de cocción y los ingredientes que la acompañan.



Por complemento

Busca aromas que tengan afinidad. Una bebida de notas tostadas puede acompañar la costra dorada de un corte sellado.



Por contraste

Utiliza frescura y acidez para equilibrar preparaciones ricas en grasa o con salsas intensas.



Por intensidad

Procura que ni el platillo ni la bebida dominen al otro. Un corte de sabor delicado pide un acompañamiento más sutil; una preparación ahumada o especiada admite bebidas con mayor carácter.

Descubre
#PairLikeaPro
de Canada Beef

¿Quieres llevar tus maridajes al siguiente nivel?

Canada Beef México cuenta con #PairLikeaPro, un recetario que invita a descubrir nuevas posibilidades para disfrutar la carne de res canadiense y explorar combinaciones gastronómicas con mayor conocimiento y creatividad.



Consulta el recetario completo aquí:



canadabeef.mx/
contenido-descargable/

Miami, *punto de encuentro* para la carne de res canadiense

Canada Beef fortaleció vínculos comerciales y acercó la calidad de sus productos a profesionales de la industria alimentaria de América Latina y el Caribe.

Del 14 al 16 de septiembre de 2026, Miami fue sede del **Americas Food & Beverage Show & Conference**, en el Miami Beach Convention Center, un punto de encuentro clave para la industria de alimentos y bebidas de la región.

Tres días para conectar mercados

La feria reunió a compradores, importadores, distribuidores y profesionales de los sectores retail y foodservice, generando un espacio para conversar sobre tendencias, necesidades del mercado y oportunidades de colaboración.

Claudia Herrera y Albert Eringfeld representaron a Canada Beef durante el encuentro, compartiendo información sobre la industria canadiense y acercando a los visitantes con empresas vinculadas a su cadena de suministro.

Del contacto comercial a la experiencia gastronómica

Además de los encuentros de negocios, la gastronomía tuvo un papel relevante durante la feria.

El chef **Federico López** realizó demostraciones y degustaciones con cortes de **St. Helen's Meat Packers**, empresa que participó con un espacio independiente cercano al de Canada Beef. Estas actividades contaron con el apoyo de Canada Beef y permitieron presentar distintas posibilidades de preparación de la carne de res canadiense.



Un espacio de colaboración

El espacio de Canada Beef contó con la participación de **Cargill**, **JBS Canada** y **G&C Foods**, lo que permitió establecer conversaciones directas con profesionales interesados en conocer más sobre la oferta de carne de res canadiense.



Una conexión que continúa

La participación en Miami reafirmó la importancia de los encuentros presenciales para fortalecer relaciones entre productores, proveedores y compradores.

Más allá de los tres días de exposición, cada conversación representa una oportunidad para seguir construyendo vínculos comerciales y ampliar el conocimiento de la carne de res canadiense en los mercados de la región.

CONTACTO

Canada Beef México y Latinoamérica



mexico@canadabeef.ca



www.canadabeef.mx



+52 (81) 8625-5790 / 91 / 92



@CanadaBeefMex

San Pedro Garza García,
Nuevo León, México