

PIERNA (PIÑA)

PUNTA DE SIRLOIN (PULPA BOLA)
Nombres comunes: Bola, Pulpa bola/Punta de sirloin
Composición primaria de misceláneos: Vastos intermedios, Vastos laterales, Vastos intermedios menores, Tensor fasciae latae

CUETE

Nombres comunes: Cuete
Composición primaria de misceláneos: Semitendinosos
Puntos que requieren especificación:
• Grado de calidad
• Eliminación y retención de membrana y grasa exterior (limpia)

CONTRACARA-CUETE (CONTRACACA)

Nombres comunes: Contracaca, Pulpa blanca con cuete
Composición primaria de misceláneos: Semitendinosos, Biceps femoris, Gastrocnemio, Flexor digiti superficialis

CARA SUPERIOR

Nombres comunes: Pulpa negra con cara, Caracento
Composición primaria de misceláneos: Semitendinosos, Gracilis, Aductor femoris, Peroneus, Sartorius, Obductor externus/interius

PIERNA

Nombres comunes: Versión sin hueso que incluye la cara superior y la contracara o la cara Superior de Carne
Composición primaria de misceláneos: Vaso de la cara superior, Contracara y la punta de sirloin

LOMO

AGUAYÓN
Nombres comunes: Aguayón con tapa, Top sirloin
Composición primaria de misceláneos: Gluteus medius, Longissimus dorsi, Biceps femoris, Gluteus accessorius

AGUAYÓN SIN TAPA

Nombres comunes: Corte de centro
Puntos que requieren especificación:
• Grado de calidad
• Músculos específicos (se dice, únicamente corte central y sin bisteck de la tapa)

TAPA DEL AGUAYÓN

Nombres comunes: Picarón, Picarón, Tapa de aguayón
Composición primaria de misceláneos: Biceps femoris

PARTE INFERIOR DEL AGUAYÓN (TRI-PI)

Nombres comunes: Entrecot, Tri, Piña, Triángulo
Composición primaria de misceláneos: Biceps femoris, Tensor fasciae latae

PUNTA DE LA BOLA

Nombres comunes: Punta de la bola, Cortillo, Cortillo de costilla
Composición primaria de misceláneos: Vastos laterales, Vastos intermedios, Tensor fasciae latae y del oblicuo internus abdominis

FLAP MEAT/VACÍO

Nombres comunes: Vacío, Falda
Composición primaria de misceláneos: Oblicuos internus y externus

FILLETE

Nombres comunes: Sotillo, Filete
Composición primaria de misceláneos: Psoas mayor, Psoas menor, Ilíaco

STRIP LOIN (LOMO)

Nombres comunes: Tira de lomo sin hueso, New York
Composición primaria de misceláneos: Longissimus dorsi, Multifidi dorsales, Gluteus medius, Longissimus costarum, Intercostales externos e internos

LOMO CORTO

Nombres comunes: T-bone, Porterhouse
Composición primaria de misceláneos: Longissimus dorsi, Multifidi dorsales, Gluteus medius, Longissimus costarum, Intercostales externos e internos

CORTE TRADICIONAL

Nombres comunes: Porterhouse para bistec, Bisteck de lomo
Composición primaria de misceláneos: Longissimus dorsi, Multifidi dorsales, Gluteus medius, Longissimus costarum, Intercostales externos e internos

COSTILLAR

COSTILLA
Nombres comunes: Chuletón con hueso e sin hueso, Costilla lista para hornear
Composición primaria de misceláneos: Oblicuos internus y externus

RIB EYE

Nombres comunes: Entrecot, Centro del costillar, Rollo de vaca, Chuletón sin hueso
Composición primaria de misceláneos: Longissimus dorsi, Spinalis cervicis

COSTILLITAS DE RES

Nombres comunes: Costillas para brazaos, Aguas calientes
Composición primaria de misceláneos: Serratus ventralis, Latissimus dorsi, Intercostales externos e internos

COSTILLA LISTA PARA HORNEAR

Nombres comunes: Chuletón (espaldilla) partido para hornear
Puntos que requieren especificación:
• Grado de calidad
• Eliminación y retención de la carne sobrante (intercostales)

CORTE TRADICIONAL

Nombres comunes: Lomo alto y costillas lomo alto (lomo)
Composición primaria de misceláneos: Longissimus dorsi, Multifidi dorsales, Gluteus medius, Longissimus costarum, Intercostales externos e internos

PALETA (ESPALEDA)

PECTORAL
Nombres comunes: Pectoral, Pecho
Composición primaria de misceláneos: Pectoralis profundus

PALETA

Nombres comunes: Pata (espaldilla)
Composición primaria de misceláneos: Trapecios mayor, menor, medial, lateral, infrahumero

TERES MAJOR

Nombres comunes: Filete de pata, Teres filete
Composición primaria de misceláneos: Teres mayor
Puntos que requieren especificación:
• Grado de calidad
• Eliminación y retención de grasas y otros

COSTILLA CORTAS DE ESPALEDA

Nombres comunes: Aguas lomo hornear, Costilla cargada
Composición primaria de misceláneos: Serratus ventralis, Intercostales y puede incluir de la segunda a la quinta costilla

FALDA/COSTILLA SIMPLE

Nombres comunes: Costillar cargada, Costillar corto
Composición primaria de misceláneos: Costillas con condimentos asiáticos, Sin hueso para moler

PALETA SUPERIOR SIN HUESO

Nombres comunes: Jul, Filete del diaz
Composición primaria de misceláneos: Pectoralis profundus

PARTE SUPERIOR DE LA PALETA

Nombres comunes: Planchuela, Paletilla California
Composición primaria de misceláneos: Infrahumero

DIEZMILLO

Nombres comunes: Diezmilillo con tapa y hueso (T10), Bife de diezmilillo (T10)
Composición primaria de misceláneos: Longissimus dorsi, Spinalis cervicis, Serratus ventralis, Serratus dorsalis, Intercostales

TAPA INTERIOR DE LA PLANCHUELA

Nombres comunes: Costillas sin hueso, Aguas, Duck fillet
Composición primaria de misceláneos: Serratus ventralis

FALDA EXTERIOR

Nombres comunes: Arrachera exterior, Arrachera delgado, Falda delgada
Composición primaria de misceláneos: Porción muscular lateral del diafragma

PECHO

Nombres comunes: Pecho, Pecho completo sin hueso, Brisket
Composición primaria de misceláneos: Pectoralis profundus, Serratus ventralis, Gluteus medius, Intercostales

CHAMBARETE

Nombres comunes: Brazuelo, Chamorro, Canilla
Puntos que requieren especificación:
• Con o sin hueso
• Eliminación y retención del tejido conectivo y la piel

CARNE MOLIDA

Puntos que requieren especificación:
• Determinación visual y química del punto magro
• Porcentaje mínimo de contenido de carne molida (intercambio)

VÍSCERAS DE RES

HÍGADO DE RES
Puntos que requieren especificación:
• Entero o reblandado
• Sin membrana
• Preso de la porción (si se rebaja)

RIÑÓN DE RES

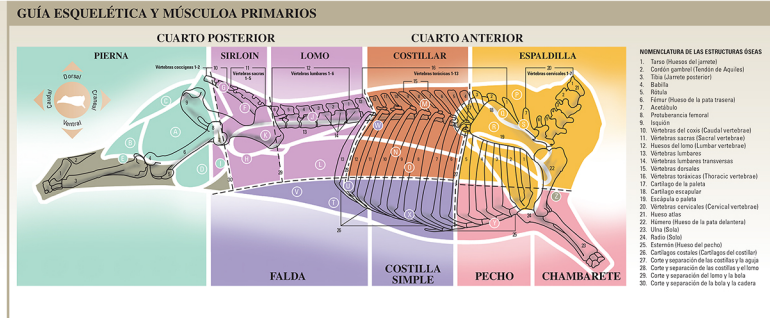
Puntos que requieren especificación:
• Tipo de corte (por ejemplo, ancho, cuadrado)

MENUDO DE RES

Puntos que requieren especificación:
• Se obtiene de los huesos de la pata, el femur o el húmero
• Expuesto en su mayor un extremo de cada sección a través del hueso

ESTÁNDARES DE CLASIFICACIÓN DE MARMOLEO Y DE CALIDAD DE CANADÁ/ESTADOS UNIDOS
Table with columns for Canada and US standards, including grades like Prime, AAA, AA, A and quality levels like Abundante, Moderado, Ligero.

SEGURIDAD ALIMENTARIA
Table detailing inspection processes for Canadian beef, including HACCP, HACCP, HACCP, HACCP, HACCP, HACCP, HACCP, HACCP, HACCP, HACCP.



LEYENDA
MÉTODOS DE COCCIÓN SUGERIDOS
ESPECIFICACIONES DE FABRICACIÓN
CANADIAN BEEF
Ponemos Lo Mejor De Canadá En Nuestra Carne