



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 60 – JUNIO DE 2013

“TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE LAS CARNES PROCEDENTES DE LA CAZA DE PELO”

AUTORÍA JOSÉ MIGUEL REQUENA PELÁEZ
TEMÁTICA FASES Y PROCESOS DE PREELABORACIÓN EN LAS CARNES PROCEDENTES DE LA CAZA DE PELO.
ETAPA C.F.G.M. COCINA Y GASTRONOMÍA, C.F.G.S. DIRECCIÓN DE COCINAS.

Resumen

Se centra este artículo en las diferentes técnicas de preelaboración de las carnes procedentes tanto de la caza mayor como de la caza menor, también denominada genéricamente, caza de pelo.

Se ha desarrollado en primer lugar todas aquellas operaciones previas a las preelaboraciones como son el sangrado, escaldado, el desollado, etc.

Seguidamente se han expuesto los procesos previos a las preelaboraciones, recepción y control de la materia prima, agrupamiento de productos, limpieza e higiene y puesta a punto.

A continuación se han analizado todas las operaciones preliminares a las que son sometidas las carnes procedentes de la caza de pelo.

En el siguiente punto se han tratado todas las operaciones de despiece y cortes más habituales de la caza de pelo, en primer lugar analizando los aspectos más generales y seguidamente, de una manera más individualizada, para cada una de las especies más comunes de la caza de pelo.

Se han indicado ciertos tipos de cortes con nombre propio, y que son típicos tanto de la carne de caza, como de otros animales de abasto.

Finalmente se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación, indicando en primer lugar aquellos más generales y seguidamente, aquellos más específicos de la carne de caza de pelo.

Palabras clave

Preelaboración, operaciones preliminares, despiece, corte, caza de pelo mayor, cérvidos, jabalí, caza de pelo menor, conejo y liebre.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 60 – JUNIO DE 2013

1. INTRODUCCIÓN.

Este tema se incluye en los contenidos del currículo de ciertos módulos profesionales de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo, concretamente en el Módulo Profesional de Preelaboración y Conservación de Alimentos, que se imparte en los Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, y en el Módulo Profesional de Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocinas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina.

Con actividades de tipo teórico y de tipo práctico vamos a trabajar este tema con el alumnado. Las actividades de tipo teórico, asociadas a los contenidos conceptuales se desarrollarán principalmente en el aula polivalente, con ellas aprenderán conocimientos relacionados con la preelaboración y conservación de carnes procedentes de la caza de pelo, operaciones y procesos previos a las preelaboraciones, todas y cada una de las preelaboraciones, operaciones de despiece y cortes habituales, así como aquellos con denominación propia y los procesos intermedios de conservación de las carnes de caza de pelo mayor y menor.

Las actividades teóricas serán la base para la posterior puesta en marcha de las actividades prácticas, asociadas a los contenidos procedimentales y que se llevarán a cabo en el aula taller, aplicando los conocimientos adquiridos a ejercicios reales de preelaboración y conservación de carnes procedentes de la caza de pelo, o en las que estos tengan una presencia importante. Además de las actividades teóricas y prácticas deberemos tener en cuenta la actitud, motivación e interés del alumnado hacia el tema.

2. OPERACIONES PREVIAS A LA PREELABORACIÓN DE LA CAZA MAYOR.

Ciertas operaciones como el sangrado del animal o el eviscerado, incluso ciertas operaciones de despiece en animales de tamaño considerable, se suelen realizar in situ, es decir en el lugar de abatimiento del animal, debido a la dificultad que plantea trasladar al animal entero.

El resto de operaciones se llevan a cabo en mataderos o salas de despiece autorizadas para tal menester, por personal preparado y autorizado por la autoridad competente, para realizar dicha función.

También en el lugar de abatimiento del animal se lleva a cabo, la primera inspección, certificada por un veterinario acreditado para dicha función, o, personal cualificado autorizado para poder realizar dicha inspección.

2.1. Sangrado.

El sangrado del animal se realiza hundiendo el cuchillo de una sola vez, y cortamos hacia arriba, la carótida y la yugular, con mucho cuidado de no lesionar la tráquea, el esófago, ni la laringe.

Entonces procedemos a desangrar al animal, lo más completo posible, dejando que durante unos 8-10 minutos la sangre salga espumosa y a borbotones.

La sangre que vaya a ser utilizada posteriormente deberá recogerse y manipularse de una manera higiénica, de manera que se impida su coagulación.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 60 – JUNIO DE 2013

Para terminar se lavará muy bien tanto la cabeza como el pecho, para eliminar todos los restos que hayan quedado de sangre, y se desarticulan los miembros anteriores y posteriores, pero sin llegar a separarlos del animal.

2.2. Escaldado.

Se introduce el animal durante unos 4-5 minutos en un baño de agua caliente, a unos 65-75°C, procurando que no sobrepase esta temperatura, para que los tejidos del animal no se deterioren, al igual que otras partes.

2.3. Depilado.

Antes del depilado, se procederá a retirar las pezuñas, escaldando las patas justo antes de quitarlas.

Una vez hayamos retirado las pezuñas se depila la res con un depilador o raspador.

2.4. Chamuscado.

Con chorros de propano, se va quemando ligeramente, con el fin de eliminar los pelos que hayan quedado, sobre todo los de las patas y la cabeza.

Después del chamuscado se le da un baño por aspersion, para dejar bien limpia la canal.

2.5. Desollado.

No es una operación muy habitual, pero para ciertos tratamientos se suele retirar la piel al animal.

2.6. Eviscerado.

Como ya hemos mencionado anteriormente, en muchos casos se suele producir en el mismo lugar de abatimiento del animal, abriéndolo de piernas, y con un cuchillo corto, ancho y sin punta, para no provocar cortes en los intestinos, se abre la canal con un corte, desde la unión posterior de las dos piernas, hasta la cabeza, cortando por toda la línea ventral central y rompiendo la unión de las costillas con el esternón.

Si el eviscerado se lleva a cabo en el matadero o sala de despiece, se hace de la misma manera que se ha explicado anteriormente, pero para facilitar la tarea, se pone el animal colgado en posición vertical y boca abajo.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 60 – JUNIO DE 2013

Se extrae la grasa perivisceral y al mismo tiempo todos los órganos mediante un corte a la altura de la epiglotis, dejando en la canal sólo los riñones y la cabeza, salvo que esto no sea necesario según el posterior tratamiento de la canal.

Las vísceras que se vayan a utilizar, deberán apartarse del resto y tratarlas según su posterior uso, tales como los riñones, la lengua, el hígado, etc., y las que no se utilicen se desecharán.

2.7. Esquinado y Lavado.

El esquinado consiste en partir la canal en dos partes prácticamente iguales, a lo largo de la columna vertebral, pero con cuidado de no cortar la piel, con el vientre hacia el frente, desde la parte inferior de la cabeza hasta el ano.

Si en alguno de los procesos previos, la cabeza aun no ha sido retirada, esta se cargará (se dejará) a la canal izquierda, y con el rabo del animal procederemos de igual manera.

Una vez esquinado se lavarán las canales con agua a presión, al igual que las vísceras, dejando escurrir tanto la canal como las vísceras de manera natural.

2.8. Inspección y Sellado post mortem.

Se revisarán a parte de los músculos, que posteriormente se venderán como piezas de carne, la cabeza y las vísceras, y también el lugar de castración del animal.

Según el dictamen del veterinario, se procederá a retirar de la canal las partes afectadas, en el caso de que las tuviera, o si el porcentaje de partes afectadas es demasiado alto, se procederá al decomiso de la canal, considerándose no apta para el consumo humano.

Las canales aptas para el consumo pasarán a ser selladas con el sello de salubridad.

2.9. Pesaje.

Se procederá a pesar las canales, para posteriormente clasificarlas para su posterior tratamiento.

2.10. Oreo y Maduración.

Las canales que hayan pasado todo el proceso anterior, pasarán a la fase de oreo y maduración, debemos tener en cuenta que la temperatura interior del animal, en este momento es de unos 37°C, y posee una gran humedad superficial, lo cual las hacen apropiadas para que en ellas proliferen rápidamente gérmenes perjudiciales para la salud.

Por lo tanto las canales aptas deberán de conservarse sin demora en zonas preparadas para su maduración, en salas de refrigeración a una temperatura de entre -1 y 7°C.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 60 – JUNIO DE 2013

Durante el tiempo de maduración en refrigeración, los diferentes elementos que forman parte de la carne, continúan realizando sus funciones, hasta que se transformen en otro elemento o se agote, así aparecerán nuevas moléculas que aportan a la carne sus características óptimas de sabor, olor, color y ternura.

2.11. Congelación.

Las canales que se van a congelar, se suelen someter a este proceso pasando directamente del despiece a la congelación, ya que por las características propias de este sistema de conservación, que provoca en la carne ciertos procesos físico y mecánicos, provoca en la carne un ablandamiento, muy parecido a la maduración y que se puede comprobar una vez descongelada la carne.

Para congelar correctamente las canales de animales de caza mayor, no deberá llevar ningún órgano interno, ni grasa.

Para que el proceso de congelación se complete correctamente, se deberá de alcanzar la temperatura de -18°C , en un máximo de 48 horas, y así podremos conservar la carne hasta 1 año.

2.12. Fraccionado.

Según la posterior utilización de la carne, se fraccionará en piezas más o menos grandes, desde grandes piezas como el carré o la cadera, hasta piezas individuales como el solomillo o el lomo.

3. OPERACIONES PREVIAS A LA PREELABORACIÓN DE LA CAZA MENOR DE PELO.

Los animales que se consideran como especies de caza de pelo menor, son el conejo de monte y la liebre, y las operaciones previas a las preelaboraciones de los animales de caza menor de pelo son las siguientes.

La limpieza y preparaciones previas al racionado o troceado y corte del conejo de monte y la liebre, comprende ciertas fases, en un primer lugar se retirarán las patas y la cabeza, seguidamente se procederá el eviscerado, gastando cuidado en el momento de la retirada del hígado.

Hoy en día es difícil encontrar conejos enteros, es decir con la piel y pelos, generalmente suelen venir ya limpios, aunque en el caso de que vinieran con piel y pelos, su limpieza no es muy complicada ya que al retirar la piel, retiraríamos con la misma todos los pelos.

Otras operaciones previas a las preelaboraciones del conejo de monte y la liebre, son la inspección y sellado post mortem, el pesaje para su posterior clasificación y la congelación, que se lleva a cabo de la misma manera que para la caza mayor.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 60 – JUNIO DE 2013

4. PROCESOS PREVIOS A LAS PREELABORACIONES.

4.1. Recepción y control de la materia prima.

Deberemos recepcionar en primer lugar la materia prima, y posteriormente realizar el seguimiento y control de la misma, junto con los documentos asociados a la recepción de los productos, desde la misma recepción hasta la salida del producto preelaborado.

4.2. Agrupamiento de productos.

Para una buena organización y preelaboración, agruparemos las materias primas según categoría, clase y posterior aplicación culinaria.

4.3. Limpieza e higiene.

4.3.1. Del Lugar de Trabajo y del Equipamiento.

- a) Lugar de trabajo siempre limpio, antes, durante y después de realizar un trabajo.
- b) Maquinaria y útiles de trabajo, siempre limpios antes y después de un trabajo.
- c) Cumplir la normativa higiénico-sanitaria.

4.3.2. Del Personal.

- a) Higiene y aseo del personal que vaya a ejecutar el trabajo, adecuado.
- b) Indumentaria de trabajo adecuada.
- c) Lavarse las manos siempre que sea necesario.
- d) Heridas, cortes, quemaduras, etc., siempre bien protegidas.
- e) Prohibido fumar, comer, masticar chicle, etc., durante el trabajo.
- f) Prohibido toser, estornudar o hablar encima de los alimentos.
- g) Evitar la contaminación cruzada.

4.4. Puesta a punto.

4.4.1. Del Lugar de trabajo.

Debemos elegir una localización adecuada para llevar a cabo las diferentes preelaboraciones que se vayan a realizar, y al mismo tiempo la secuenciación de las distintas fases de trabajo. También deberemos tener en cuenta el tipo de vestimenta requerida para la realización de dichas actividades. Y, la temperatura a la que deberá estar la zona donde las vayamos a ejecutar.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 60 – JUNIO DE 2013

4.4.2. De la maquinaria y utensilios.

Repaso o limpieza y preparación de las máquinas, equipos y utensilios necesarios para ejecutar las preelaboraciones, siempre aplicando la normativa higiénico sanitaria.

5. OPERACIONES PRELIMINARES.

Las operaciones preliminares o preelaboraciones, son aquellas acciones que realizamos en las piezas de carne, antes de realizar el cocinado de las mismas.

5.1. Despiezar.

Consiste en obtener cada una de las partes de un animal, a partir de las piezas más grandes, que se irán despiezando según la categoría, particularidades de la pieza y en función del método de cocinado al que se va a someter posteriormente.

5.2. Deshuesar.

Retirada total o parcialmente de los huesos que forman parte de alguna pieza, según su posterior aplicación gastronómica.

5.3. Limpiar.

Eliminar de una pieza las partes superfluas o duras para su posterior cocinado. Principalmente son restos de grasa superflua, nervios, tendones y partes que han sufrido deterioros durante o tras el abatimiento (disparos, mordiscos de perros de caza, etc.), por el manejo y la comercialización de las mismas. Según el tipo de pieza, la conservación o el método de cocinado al que vayamos a someter a la pieza, la limpieza será de una manera u otra.

5.4. Filetear.

Obtener piezas delgadas y alargadas en forma de loncha, y que generalmente se suelen usar al momento.

5.5. Mechar.

Introducir en una pieza pobre de grasa o con poco sabor, tiras de tocino u otros productos, generalmente con la ayuda de una aguja mechadora.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 60 – JUNIO DE 2013

5.6. Marinar.

Poner piezas o porciones de carne, junto a licores como vinos, brandy u otros, hortalizas, hierbas aromáticas, especias y otros condimentos, para aromatizarlas, aportarles sabor, ablandarlas y mejorar su conservación. Es muy común en piezas de caza.

5.7. Bridar.

Atar una pieza con hilo bramante, antes de su cocinado, para darle forma o evitar que se deforme durante el cocinado.

5.8. Albardar.

Envolver una pieza de carne, generalmente seca o que suela secar durante el cocinado, con láminas de tocino o beicon para que estas le aporten su jugosidad.

5.9. Rellenar.

Introducir en una pieza un relleno o farsa, principalmente compuestos de carnes picadas, hortalizas, frutas, frutos secos, huevo, etc.

5.10. Blanquear.

Llevar un género a ebullición desde agua fría, con la finalidad de quitarle impurezas, mal sabor, mal color, etc.

5.11. Adobar.

Introducir trozos de carne o piezas enteras y crudas, en un adobo, compuesto de licores, hortalizas, vinagres o zumo de frutas, hierbas aromáticas, especias y/o condimentos, con el fin de aportarles un aroma y sabor especiales, ablandarlas y mejorar su conservación. Muy común en piezas procedentes de la caza, por su sabor más pronunciado.

5.12. Moldear.

Poner una pieza de carne o un preparado de esta en un molde, para darle la forma del mismo.

5.13. Desangrar.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 60 – JUNIO DE 2013

Poner una pieza de carne en agua muy fría, incluso a veces con hielo, para que estas suelten toda la sangre y queden muy blancas, porque la elaboración a la que se destine, así lo requiera.

5.14. Picar.

Cortar una pieza finamente, para diferentes usos, rellenos, farsas, etc.

5.15. Clasificar.

Agrupar las piezas, en función de su categoría, aplicación culinaria, etc.

6. OPERACIONES DE DESPIECE Y CORTES HABITUALES.

6.1. Aspectos Generales.

6.1.1 Desguazado en piezas grandes.

Las piezas grandes que obtendríamos de cada uno de los cuartos de la canal, son cada una de las que las conforman, es decir pierna, carré, paletilla, falda, etc.

6.1.2 Fraccionado en piezas de varias masas musculares.

Las piezas obtenidas de cada una de las piezas grandes y que están compuestas por varios haces musculares son, la falda, la paletilla, la tapa o el carré.

6.1.3 Fraccionado en piezas individuales.

De cada una de las piezas mencionadas en el apartado anterior obtendríamos piezas individuales, como, el solomillo, el lomo, la tapa, la silla, la tapa, la pequeña nuez, la nuez o el codillo.

6.1.4. Separación de la paletilla.

Dando un corte por la axila, al mismo tiempo que desplazamos el brazuelo hacia arriba, así cada corte que demos nos irá marcando el camino a seguir hasta llegar a la escápula. Llegado a este punto empezamos a descender por la parte exterior, practicando cortes interiores entre el pecho y el húmero.

6.1.5. Separación del cuello.

Por la primera vértebra cervical y hasta la séptima.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 60 – JUNIO DE 2013

6.1.6. Separación de la pierna.

Desde la falda en línea perpendicular a las vértebras, empezando por la última vértebra lumbar y el hueso de la cadera.

6.1.7. Despiece y preelaboración de la paletilla.

Empezamos por la cara interna, separando la rotula del húmero y retirando el hueso de la escápula. Después deshuesaremos el húmero.

6.1.8. Preelaboración del carré.

Si lleva el solomillo, lo extraeremos en primer lugar, y posteriormente cortando el carré en dos, obtendremos el lomo alto y el lomo bajo.

➤ Preelaboración del Solomillo.

Situado en la parte interior del carré, ocupa toda la extensión que conforman las vertebras lumbares, su preelaboración consiste en retirar en primer lugar la oreja y el rosario, y finalmente el resto de nervios visibles.

➤ Preelaboración del lomo alto.

Parte formada por las vértebras torácicas y parte de las costillas, es la parte más ancha del lomo, y su preelaboración consiste en retirar la apófisis, el nervio lateral, la falda y hermoseado de las costillas.

➤ Preelaboración del lomo bajo.

Parte que corresponde a las vértebras lumbares, para su preelaboración retiraremos la apófisis, parte de la falda, el nervio lateral y las vértebras.

6.1.9. Hermoseado.

Hermosear consiste en retirar aquellas partes que afean la pieza de carne, como pueden ser tendones, nervios, vasos sanguíneos, grasas superfluas o partes dañadas por el manejo o transporte de las piezas de carne, y que nos permitirá mejorar su aspecto para su posterior tratamiento culinario.

6.2. Caza Mayor.

6.2.1. Cérvidos.

➤ CUELLO.

C/ Recogidas N° 45 - 6ªA 18005 Granada csifrevistad@gmail.com



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 60 – JUNIO DE 2013

Parte que se comprende entre la cabeza y el lomo, su carne tiene mucho músculo, y si se extrae la pieza entera, esta contiene las vértebras.

➤ FALDA.

Parte baja del animal, el vientre.

➤ COSTILLAR.

Lo podemos obtener con o sin hueso, esta pieza se encuentra junto a la falda, en la parte inferior de las costillas.

➤ PALETILLAS.

Las paletillas son las patas delanteras del animal, que deben incluir todos sus huesos y músculos.

➤ LOMO.

El lomo se encuentra en la parte superior del animal, rodeado por las costillas.

➤ SILLA.

Se le llama silla a la pieza compuesta por el lomo con sus costillas.

➤ PIERNA.

La pierna es la pata trasera del animal.

➤ SOLOMILLO.

El solomillo lo encontramos en la parte interna del costillar.

6.2.2 Jabalí.

➤ CUELLO.

Parte del Jabalí comprendida entre el lomo y la cabeza.

➤ COSTILLAR.

Se encuentra junto a la falda, justo debajo de las costillas.

➤ PALETILLA.

Extremidad anterior del animal, compuesta por todos sus músculos y huesos.

➤ ESPALDA.

Parte que abarca desde la pierna al pescuezo del jabalí, a los dos lados de la columna vertebral.

➤ CARRÉ O CHULETERO.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 60 – JUNIO DE 2013

Parte superior del animal, formado por el lomo más las costillas. De este se obtienen las chuletas.

Extracción de las Chuletas.

- CHULETAS DE PALO: Se extraen de la parte central del carré, incluyendo un trozo de costilla.
- CHULETAS DE AGUJA: Se extraen de la parte anterior del chuletero.
- CHULETAS DE RIÑONADA: Se extraen de la parte posterior del carré y no tienen hueso.

➤ SOLOMILLO.

Se encuentra entre las primeras costillas lumbares y la pata, por la parte interna de la columna vertebral del jabalí.

➤ PIERNA.

Extremidad posterior del jabalí, conformada por todos sus huesos y músculos. De la pierna se obtienen las siguientes piezas.

- Tapa: Situada en la parte superior interna.
- Pequeña Nuez: Situada en la zona delantera.
- Nuez: Situada en la parte externa posterior de la pierna.
- Codillo: Lo componen la tibia y el peroné, junto con la carne que los recubre.

6.3. Caza Menor de Pelo.

6.3.1. Generalidades.

- a) Eviscerar el cuerpo del conejo o la liebre, extrayendo primero el corazón el hígado y los riñones.
- b) Con los dedos y con mucho cuidado retiramos la fina telilla que recubre los riñones.
- c) Reservamos dichas vísceras para posteriores elaboraciones.
- d) Sujutando el conejo por la cabeza, seccionamos esta junto con el pescuezo.
- e) Practicamos un corte en las axilas de las patas delanteras, y estirando las patas las separamos del cuerpo del conejo.
- f) Con unas tijeras fuertes abrimos el conejo por medio, cortando en dos partes la caja torácica, desde el vientre al cuello.
- g) Paralelamente a la espina dorsal seccionamos con una tijera, la falda de la parte abdominal y los arcos costales.
- h) Por la articulación del hueso de la cadera, seccionamos las dos patas traseras.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 60 – JUNIO DE 2013

- i) O, partir de un hachazo la espalda a la altura de las vértebras lumbares, y así obtenemos las dos patas traseras.

6.3.2. Piezas.

- CABEZA.
Se obtiene introduciendo el cuchillo por detrás del hueso occipital, por la unión de la primera vértebra cervical.
- CUELLO.
Extremo anterior del animal, sin la cabeza, con o sin vértebras.
- PATAS.
Extremidades anteriores y posteriores del conejo o la liebre, separadas del rablé.
- LOMOS.
Parte central del animal, sin patas delanteras ni traseras.
- RABLÉ.
El rablé lo comprenden la espalda junto a la riñonada con las dos patas traseras.
- MUSLOS.
Se denominan en ciertos lugares y para ciertas elaboraciones así, a las patas traseras del conejo y la liebre.

6.3.3. Preparar un conejo o una liebre para rellenar.

- a) Con cuidado desprender los filetes a lo largo de la espina dorsal.
- b) Estos filetes se aprovecharán picándolos como parte del relleno.
- c) Practicando pequeños cortes se irá desprendiendo la falda de las costillas.
- d) Intentar no dañar la carne de alrededor.
- e) Descubrir la espina dorsal, deslizando la punta del cuchillo lo más pegada posible a ella, para que no queden restos de carne pegados a los huesos.
- f) Retirar cuidadosamente los huesos de la espina dorsal.
- g) Intentar no dañar la piel que se encuentra entre los filetes de la espalda.

7. PIEZAS CON DENOMINACIÓN PROPIA.

7.1. Chateaubriand.

Lo obtenemos de la cabeza del solomillo, es un filete grueso, generalmente para dos personas, con un peso que oscila entre los 350 y 400 gramos.

7.2. Tournedó.

Medallón que obtenemos de la parte central del solomillo, con un peso de unos 125-150 gramos, y que suele albardarse y bridarse para su cocinado.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 60 – JUNIO DE 2013

7.3. Roast Beef.

Pieza que se presenta entera en frío o en caliente, y que se obtiene del lomo alto.

7.4. Entrecote.

Pieza de una 150-200 gramos, pero que puede incluso llegar a pesar 400 gramos, según el uso que vayamos a darle, y que se extrae del lomo bajo.

7.5. Filete.

Lonja delgada de 125 a 150 gramos, de carne magra procedente de la parte de la cadera.

7.6. Escalopín.

Lonja delgada de 40 a 75 gramos, de carne magra, procedente de las piezas de la pata.

7.7. Escalope.

Lonja delgada de 90 a 110 gramos, de carne magra, procedente de las piezas de la pata.

7.8. Hamburguesa.

Pieza de carne picada, procedente de carnes de segunda, en forma de medallón, más o menos grueso, con un peso de unos 150 g.

7.9. Albóndiga.

Pieza de carne picada de carnes de segunda, especiada y ligada con pan y huevo, con forma de bola más o menos grande.

8. PROCEDIMIENTOS INTERMEDIOS DE CONSERVACIÓN.

8.1 Normas Generales.

- a) Los productos deberán separarse por materias primas y conservarlos por separado.
- b) No mezclar para su conservación productos crudos y cocinados.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 60 – JUNIO DE 2013

- c) No conservar en cámara productos en sus envases, sobre todo si estos son de madera o cartón.
- d) Conservar los productos tapados o envueltos con papel film, si es posible evitar el papel de aluminio.
- e) Etiquetar los envases de conservación con etiquetas desechables, en las que aparezca, nombre del producto, fecha y peso.
- f) Rotación de géneros, gastar primero el más antiguo.
- g) Evitar la contaminación cruzada.

8.2. Conservación de la carne de caza de pelo.

Las carnes deben conservarse o mantenerse en recipientes con rejilla que permitan eliminar los jugos que desprenden, para que no esté en contacto con ellos, ya que en dichos jugos es donde se van a reproducir la mayoría de los gérmenes.

La carne fresca se puede conservar varios días en refrigeración, en recipientes cerrados o convenientemente envasada.

La carne picada y las vísceras, se deterioran más rápidamente, así que es conveniente consumirlas lo más rápido posible.

Si se quiere conservar la carne a largo plazo, es preferible congelarla. Lo recomendable es hacerlo por piezas individuales, y envueltas en papel film o antigraso, o bolsas herméticamente cerradas.

Así nos puede durar la carne en congelación de seis a ocho meses. Si combinamos la congelación con el envasado al vacío, el tiempo de conservación se prolongará aun más.

Para la posterior descongelación de la carne congelada, se hará sacando la carne al refrigerador unos días antes de su uso, para que el proceso de descongelación sea progresivo.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 60 – JUNIO DE 2013

BIBLIOGRAFÍA

- Gil Martínez, A. (2010). *Preelaboración y Conservación de alimentos*. Madrid: Editorial Akal.
- Laza Muñoz, P. y J. (2002). *Preelaboración y Conservación de alimentos*. Madrid: Editorial Paraninfo.
- Técnicos del Centro de Documentación de Estudios y Oposiciones. *Cocina y Pastelería*. Madrid: Edita CEDE.
- Arguiñano, K. (2001). *Carnes, Aves y Caza*. Barcelona: Editorial Debate y Asegarce.
- Armendáriz Sanz, J.L. (2002). *Procesos de Cocina*. Madrid: Editorial Paraninfo.
- Teubner, Ch. (1998). *EL Gran Libro de la cocina de la Caza*. León: Ed. Everest.

WEBGRAFÍA

www.consumer.es/alimentacion

www.alimentación.es

www.directoalpaladar.com

www.gastronomiaycia.com

Autoría

- Nombre y Apellidos: **José Miguel Requena Peláez**.
- Centro, localidad, provincia: **Colegio "San José", Campillos, Málaga**.
- E-mail: **requenapelaez79@hotmail.com**