



Empresa Ganadera de Honduras S.A. de C.V.

TABLA DE CORTES

COSTILLAS

- Short Ribs
- Asado de Costilla

LOMO

- Ribeye
- Solomo
- Chuletón de Res
- Filet Mignon

LOMO CHATO

- Filete
- T-Bone
- Lomo Chato

PIERNA

- Cabeza de Lomo
- Puyaso
- Tajo Largo
- Tajo Negro
- Milanesa
- Mano de Piedra
- Cusuco
- Especiales

FALDA

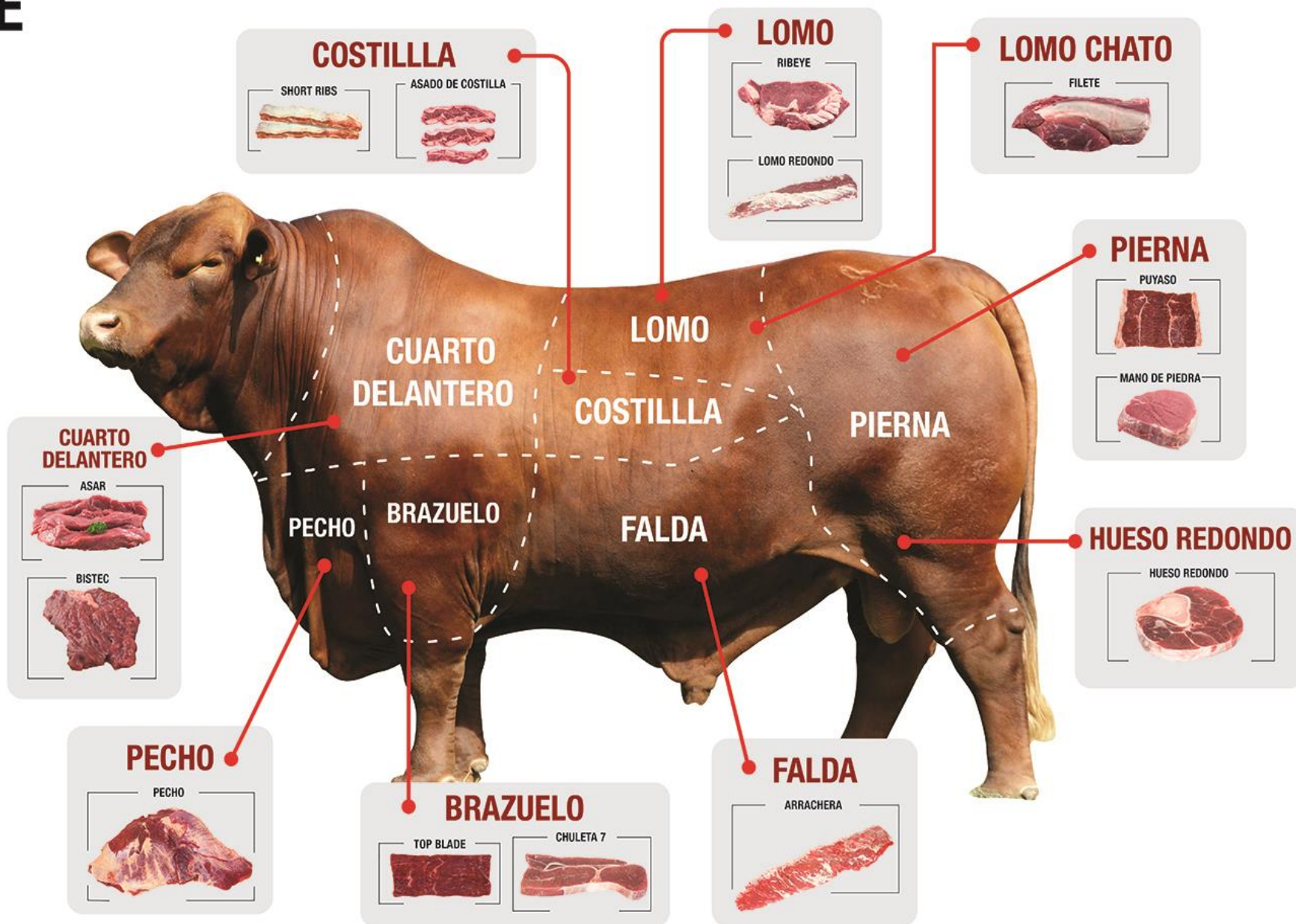
- Arrachera
- Churrasco

BRAZUELO

- Top Blade
- Shank
- Chuleta 7
- Cachito
- Quititeña

CUARTO DELANTERO

- Asar
- Bistec
- Fajitas Prensadas
- Molida Súper
- Solomillo



CORTES SELECTOS

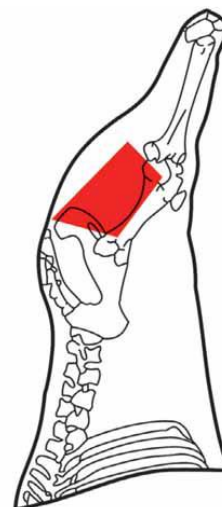
1.1.1. OUTSIDE (OUT)



Corte ubicado en la cara externa de la región del muslo. Limita con Sirloin, Knuckle, interiormente con el Inside y en su parte inferior con el Shank.

PREPARACIÓN:

Para obtener este corte se realiza una incisión desde la articulación sacro coccígeo hasta el trocánter mayor del fémur. Luego se hace separación del Eye Round de sus inserciones e incidiendo a través del tejido conectivo se corta el tendón del semitendinoso y se efectúan trabajos de recorte y prolijamiento posterior se hace corte del puyazo.



1.1.2. INSIDE ROUND (IN)

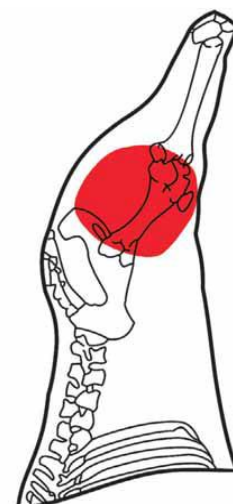


Corte ubicado en la parte interna del muslo, limita con Knucle, Outside, Eye Round y en su parte inferior con el Sirloin Butt.

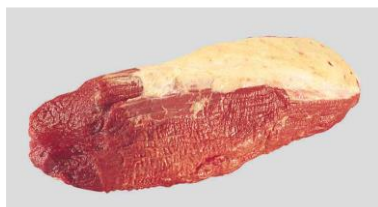
PREPARACIÓN

Para obtener este corte se separa de Knucle y Outside incidiendo a través del tejido conectivo. Se desosa separando las masas musculares insertadas en el suelo del pelvis, fémur y tuberosidad tibial.

Se prolijan las superficies de cortes y se recortan excesos de tejido adiposo.



2.3.3. Eye Round (ER)



Corte individual que tiene por límites al OUT, Shank 1 y antero inferior al Sirloin Butt.

PREPARACIÓN:

Se desinserta de sus inserciones en las tuberosidades isquiáticas y calcánea. Se realiza remoción de tejido conectivo y porcentaje de grasa en cobertura.



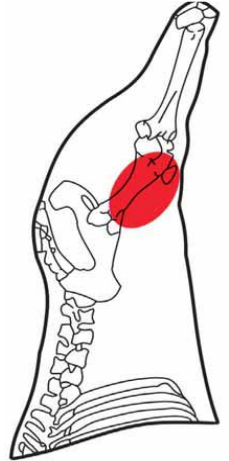
2.3.4. Knuckle (KNX)



Corte ubicado en la parte anterior de la región femoral, limita hacia adelante con Trip – tip hacia atrás y afuera con el Outside, internamente con el Inside y hacia abajo con el Sirloin Butt.

PREPARACIÓN:

Se separa de Trip Tip incidiendo a través de la fascia lata. Luego se va separando del corte Outside y del Inside a través del tejido conjuntivo intermuscular. Se extrae el hueso despegando las inserciones musculares en el fémur y rótula.

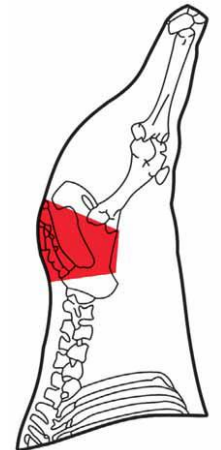


2.3.5. Sirloin Butt (SB)

Corte ubicado en la región pelviana, limita hacia abajo con Strip Loin y Tender Loin, hacia adelante con el Trip Tip - Falda, hacia adelante y pegado con el Outside, interiormente con el Inside hacia arriba con el Puyazo.

PREPARACIÓN:

Luego de realizar separación de cadera y cortes Inside y Outside queda este corte se separa el lomo, se separa el músculo glúteo profundo, efectuándose finalmente las operaciones de recorte y prolijamiento.



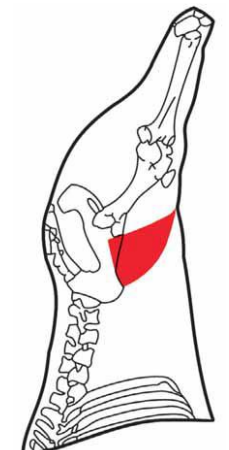
2.3.6. Trip Tip (SBS)



Corte de forma triangular que limita hacia adelante y arriba con el Sirloin Butt, con el vacío y hacia arriba internamente con la bola de lomo.

PREPARACIÓN:

Se desinserta el músculo de su origen en la tuberosidad coxal. Se separa del Knuckle y Sirloin Butt a través de la aponeurosis que lo vincula con el músculo cuádriceps femoral se hace separación de los músculos abdominales (falda).



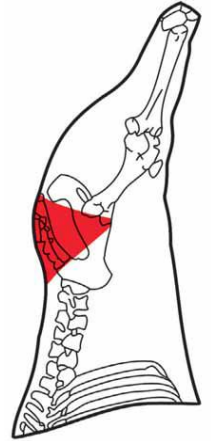
2.3.7. Sirloin Cap (Pyz)



Corte de forma triangular ubicado en la región de la grupa que limita con el Sirloin Butt y Outside Plano muscular principal: porción superior y anterior del músculo Bíceps femoral.

PREPARACION:

Luego de separar de la articulación sacro coccígeo hasta el trocánter mayor del fémur y luego de hacer separación del Outside se hace un recorte de la punta quedando en forma de triángulo.



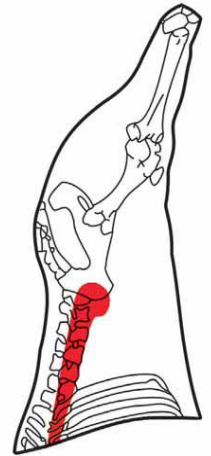
2.3.8. Tender Loin (TL)



Corte ubicado en la región sublumbar, de forma cónica, alargada y aplanada de arriba hacia abajo. Limita con el Strip Loin y con el Sirloin Butt.

PREPARACIÓN:

Se extrae por disección, separándolo de los cuerpos vertebrales y apófisis, transversas dorsales y lumbares, fémur e ilion. Una vez extraído se efectúan las operaciones del prolijamiento.



2.3.9. Strip Loin (SL)



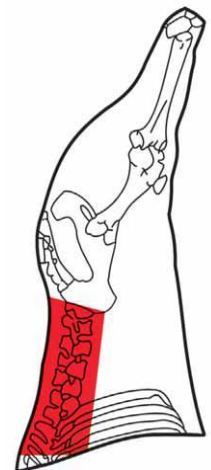
Tiene por límite inferior a Ribeye Roll, superior Sirloin Butt e interno al lomo.

PREPARACION:

Primero se extrae el lomo separándolo de las vértebras dorsales lumbares y sacras; luego se sierra el espinazo a nivel de la articulación lumbosacra.



Se extrae la base ósea, se emparejan las superficies de corte, se quitan grasas internas y, en caso a solicitud de cliente se recorta superficialmente la grasa de cobertura.

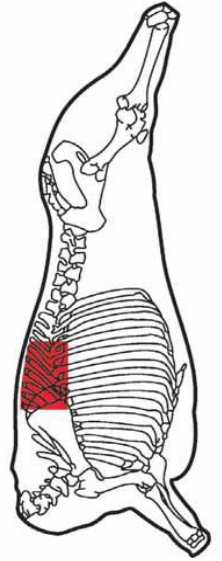


2.3.10. Ribeye Roll (RE)

Tiene por límite inferior a Chuck Roll, posterior Strip Loin

PREPARACION:

Se sierra el espinazo a nivel de la articulación dorsal, se extrae el lomo separándolo de las vértebras dorsales; Se extrae la base ósea, luego se hace separación del Ribeye Cap con el Ribeye se quitan grasas internas y se da forma a pieza.



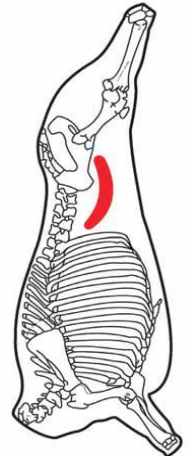
2.3.11. Flap (FLAP/CP)



Corte ubicado en la parte superior y caudal del flanco abdominal, limita con la falda, con el Strip Loin y Trip Tip.

PREPARACION:

Se efectúa una incisión en la región interna circundando el citado músculo, se proliza el corte quitando adherencias de tejido adiposo.



2.3.12. Flank Steak (FLS)

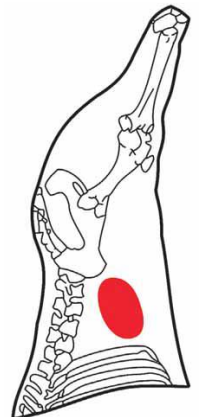


Es un pequeño corte totalmente carnosos de forma ovoidea y plana ubicado en la región inguinal.

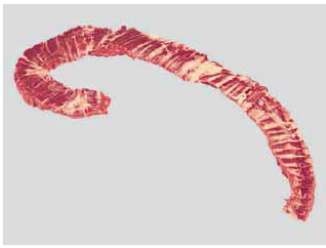
PREPARACIÓN:

Se efectúa una incisión en la región interna del vacío.

. Se proliza el corte quitando adherencias de tejido adiposo.



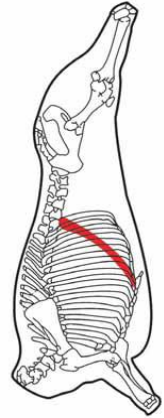
2.3.13. Outside Skirt (OUT/ST)



Porción muscular costal del diafragma (no incluye los pilares ni la membrana que no cubra músculo).

PREPARACIÓN:

Se efectúa una incisión en la región interna del diafragma que luego se hace remoción de la aponeurosis y grasa removible.



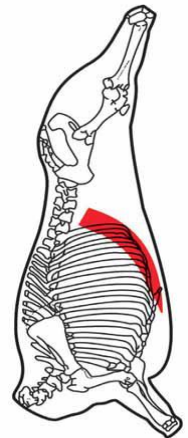
2.3.14. Inside Skirt (IN/ST)



Corte ubicado en la cara interna de la pared abdominal. Se remueven el peritoneo y la grasa intra abdominal. Plano muscular principal: Transverso del abdomen.

PREPARACIÓN:

Se efectúa una incisión en la región interna del abdomen que luego se hace remoción de la membrana y grasa removible.



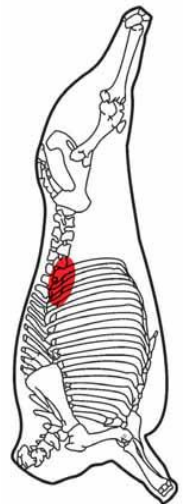
2.3.15. Hanging Tender (HT)



Constituido por los pilares izquierdo y derecho del diafragma, músculo que consta de una porción carnosa, una tendinosa y dos pilares centrales y que separa a modo de tabique las cavidades torácica y abdominal. Los pilares se encuentran cubiertos por una fuerte aponeurosis y están ubicados aproximadamente a nivel de la octava a novena costilla.

PREPARACIÓN:

Se procede a seccionar la porción tendinosa del diafragma que rodea a los pilares. Estos son luego separados de los pulmones, liberándolos de la aponeurosis que los envuelve. Finalmente se efectúa el desgrase y eliminación de colgajos musculares.



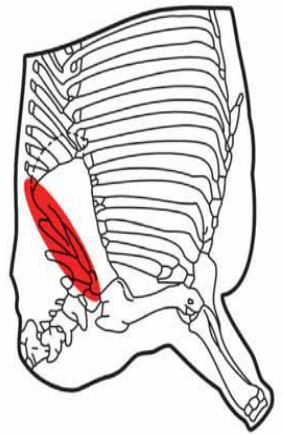
2.3.16. Chuck Tender (CT)



Corte ubicado en la región escapular por delante de la espina de la escapula. Limita con los cortes Shoulder Clod y Chuck Roll.

PREPARACION:

Se separa de los músculos superficiales de la región escapular y se desinserta a cuchillo de su inserción en la fosa supra espinosa, espina y cartílago de la escápula. Luego se hace terminado de la pieza dando forma.

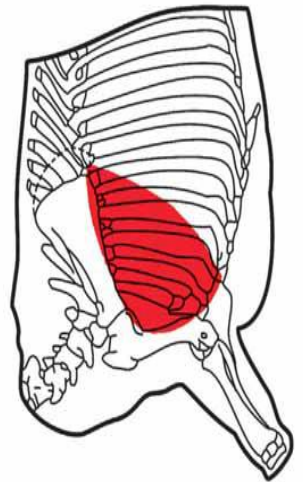


2.3.17. Shoulder Clod (CL)

Corte ubicado en la región del brazo colinda con base ósea: Húmero, Escápula, Cúbito y Radio. Este corte podemos obtener dos cortes más Heart Shoulder Clod y Top Blade, haciendo incisiones y dando forma.

PREPARACION:

Se hace separación del corte, luego se da forma a pieza dentro de este corte Shoulder Clod podemos hacer una separación y sacar dos cortes los cuales son Heart Shoulder Clod y Top Blade. Corte ubicado en la región escapular que es extraído la escapula y efectuando un corte se separa el músculo de su inserción en la fosa infra espinosa y cartílago escapular.



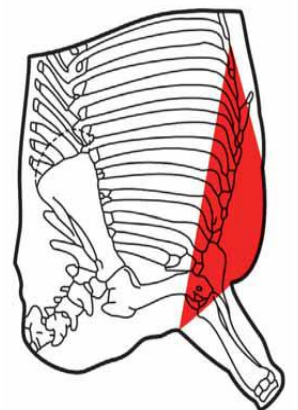
2.3.17. Brisket (BSK)



Corte ubicado en la región esternal Base ósea: esternón y sus cartílagos costales correspondientes. Planos musculares principales: Pectorales superficial y profundo.

PREPARACION:

Se hace incisión para ser separado del hueso esternón posterior se da forma a pieza.



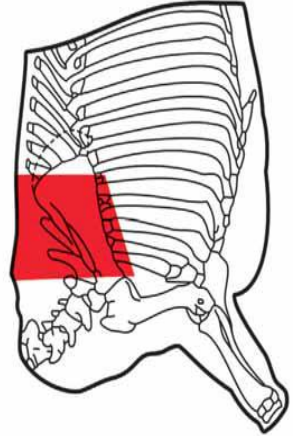
2.3.18. Chuck Roll (PG)



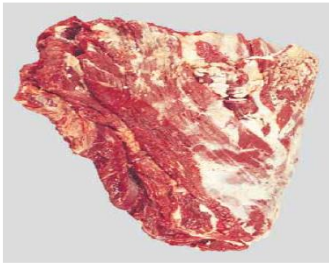
Corte ubicado en la región dorsal, limita con el costillar, hacia arriba con los lomos, hacia abajo con posta yugo internamente con la paleta.

PREPARACIÓN:

Se procede a retirar el brazo y la escápula, extrayendo también la masa de músculos que la recubre. A continuación se hace separación de la pieza.



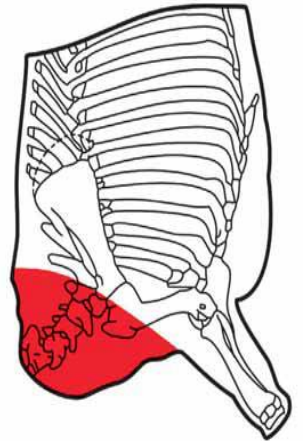
2.3.19. Neck (Posta Yugo PY)



Corte ubicado en la región cervical, limita hacia atrás con la posta gallina, con el Chuck Tender.

PREPARACIÓN:

Se sierra a nivel de la articulación entre séptima vértebra cervical y primera dorsal y luego se continúa cortando a cuchillo bordeando por delante de la articulación escápula-humeral, terminando el corte a la altura del extremo superior del húmero. Se extrae la base ósea y se realizan trabajos de prolijamiento.



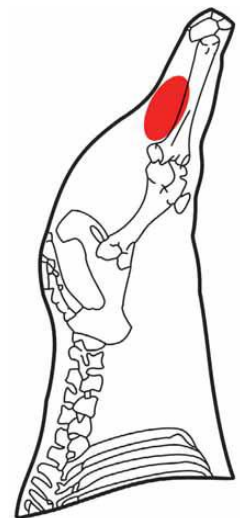
2.3.20. Shank 1 (SP)



Corte ubicado en la región de la pierna, limita hacia abajo con el Eye Round, lateralmente con el Outside, hacia abajo y adelante con el Knuckle e internamente con Inside.

PREPARACIÓN:

Se lo obtiene incidiendo el tejido conectivo que lo vincula al Eye Round y al Outside. Se separa de sus inserciones en el fémur y tuberosidad calcánea. Se recortan las adherencias del tejido conjuntivo y los extremos de tendones.



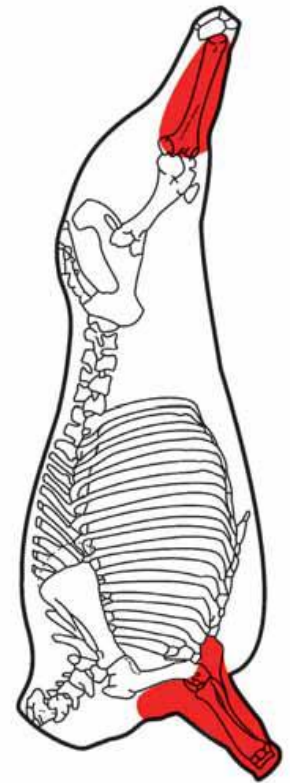
2.3.21. Shin – Shank



SHIN Corte ubicado en la región de la pierna. Está integrado por los músculos extensores y flexores de la pierna y el pie.



SHAN Corte ubicado en la región del antebrazo. Base ósea: Húmero, Cúbito y Radio, y huesos del Carpo. Planos musculares principales: Bíceps braquial, córaco braquial, flexores y extensores del Carpo.



PREPARACIÓN:

Se descoyuntan las articulaciones fémorotibial y tarsotibial. Se procede luego a la desinserción de los músculos y a la extracción de la tibia. Finalmente se recortan tendones y excedentes del tejido conjuntivo.

Pueden prepararse como corte entero, o bien troceado en rebanadas unidas en una sola pieza.

CORTES CON HUESO

2.3.22. Costilla Entero o en Tiras



Comprende Costillar entero de la numero 1 a la numero 12. Limita por su parte superior con Strip Loin y por la posterior con la 11ª costilla. Esta costilla puede tener varias presentaciones dependiendo solicitud de cliente.

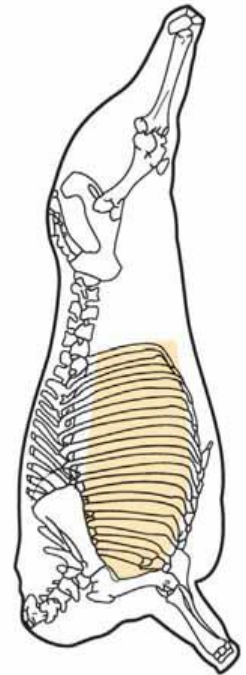


Costilla en tiras, se hace cortes a lo largo de costilla entera con las dimensiones 35-45 x 5-6 x 2.5-3.5 cm.

PREPARACION:

Se secciona la media res a la altura del espacio comprendido entre la 10ª y 11ª costilla, según un plano normal al eje del raquis.

Se prolijan colgajos y superficie de cortes, emparejando y recortando excesos de grasa superficial y de cobertura.



2.3.23. Short Rib

Costilla Alta

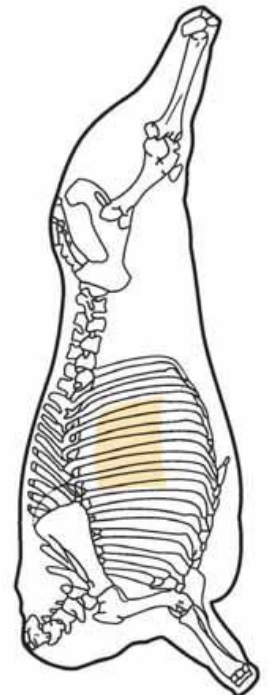


Compuesta de la costilla numero 6 a la numero 10.

PREPARACION:

Se realiza corte completo de costillar removiendo del diafragma el Hanging Tender y Outside Skirt posterior a ello

se debe hacer el corte con la sierra contando de la 1 a la 5 y dando forma a costilla de la 6 – 10 de igual forma cortando de la costilla 11 y 12.

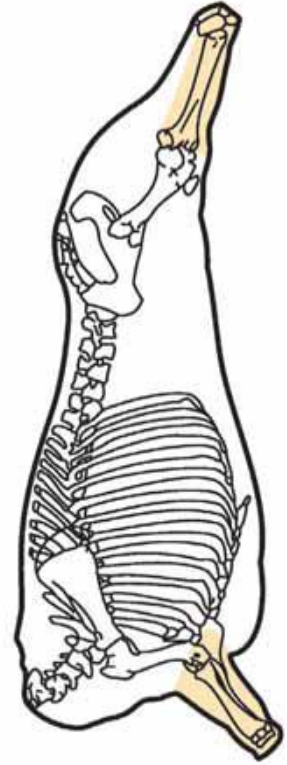


2.3.24. Hind Shank (Hueso Redondo)



Cortes provenientes de los Cuartos Delantero y Trasero constituidos por la extremidad distal del Húmero y Radio/ Tibia, con sus masas musculares (extensores y flexores) asociadas.

Corte empacado cada pieza, de acuerdo a solicitud de cliente puede ser delantero o solo trasero o ambos.



2.3.25. Hind Shank Steak (Porcionado)



Cortes provenientes de los Cuartos Delantero y Trasero

De acuerdo a solicitud de cliente sea delantero o trasero.

PREPARACION:

Luego de hacer la separación de los cuartos de canal, este se envía a congelamiento al tener congelado el producto se realiza la porción con una sierra para quede en forma chuleta.

El grosor dependerá de la solicitud de cliente oscila entre 1 - 1.5 Plg.