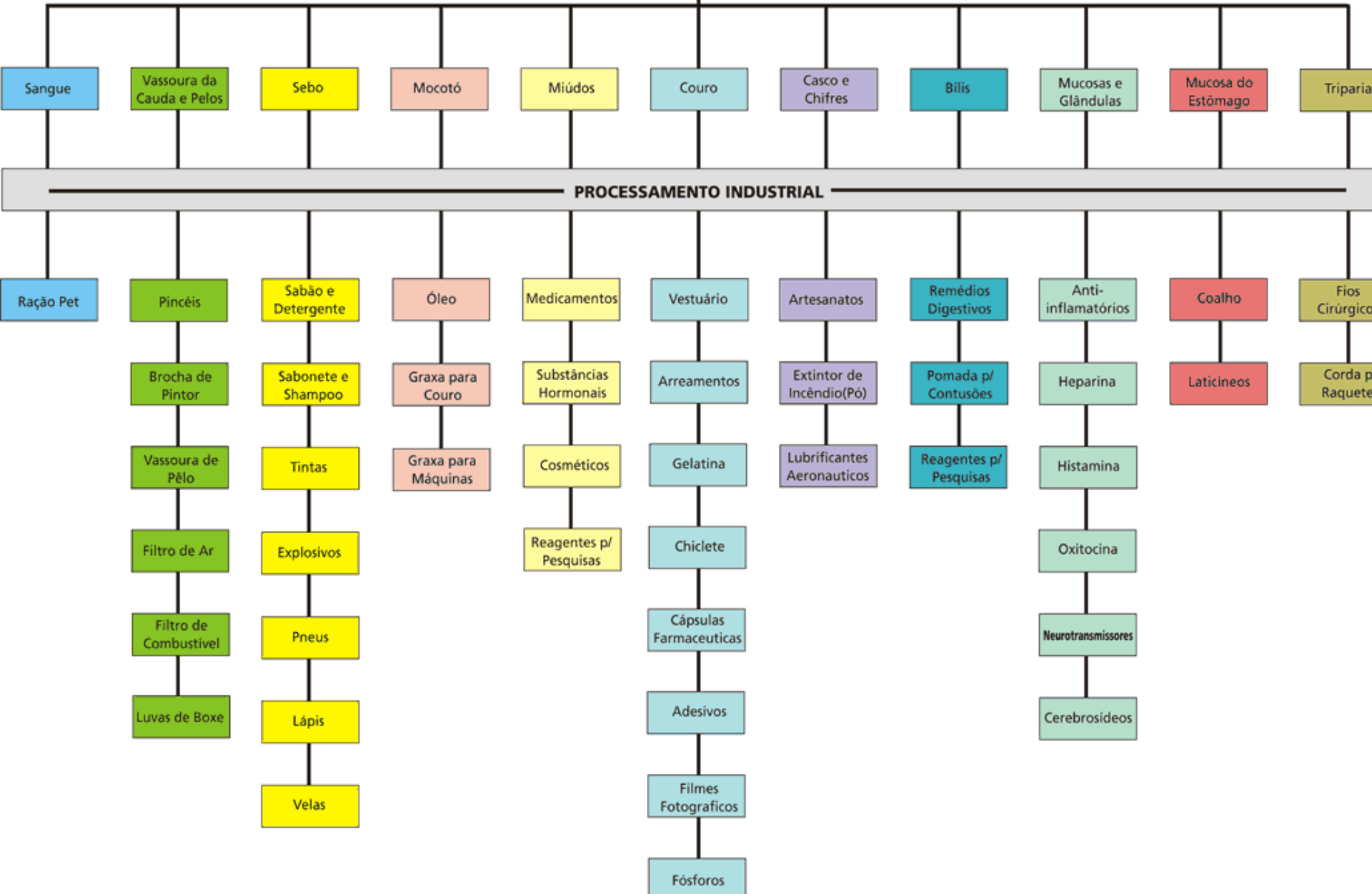


CORTES DE
CARNE
BOVINA

PROF MARIA ISABEL DANTAS DE SIQUEIRA

Bovino

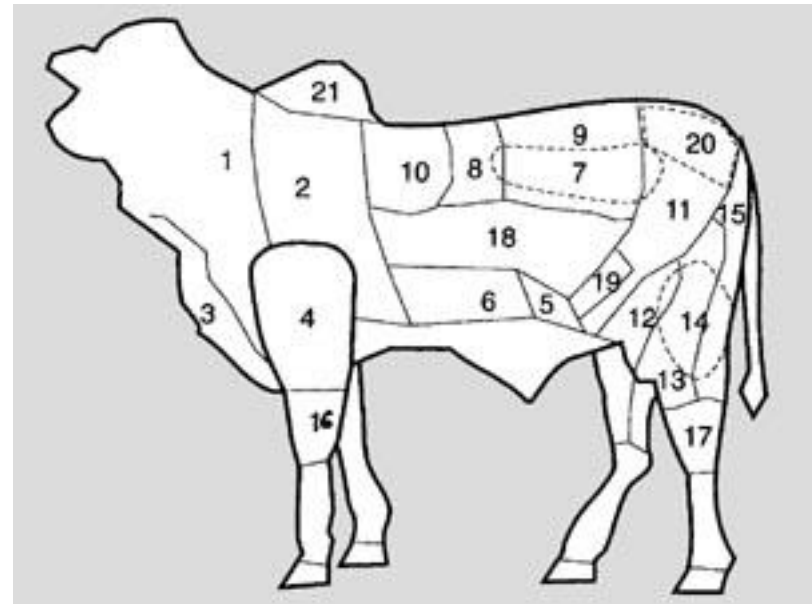


- **Quarto Dianteiro**

- 1. *Pescoço*
- 2. *Acém*
- 3. *Peito*
- 4. *Braço / Paleta*
- 16. *Músculo*
- 21. *Cupim*

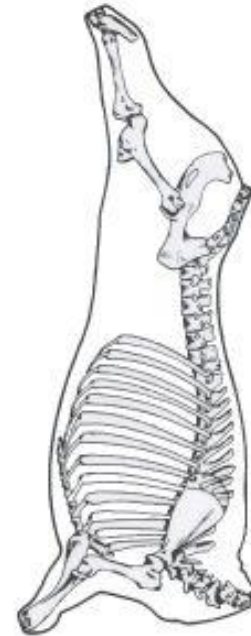
- **Quarto Traseiro**

- 5. *Fraldinha*
- 6. *Ponta de Agulha*
- 7. *Filet Mignon*
- 8. *Filet de Costela*
- 9. *Contrafilet ou Filet de Lombo*
- 10. *Capa de Filet*
- 11. *Alcatra* 12. *Patinho*
- 13. *Coxão Duro*
- 14. *Coxão Mole*
- 15. *Lagarto*
- 17. *Músculo*
- 18. *Aba de Filet (vazio)*
- 19. *Maminha*
- 20. *Picanha*



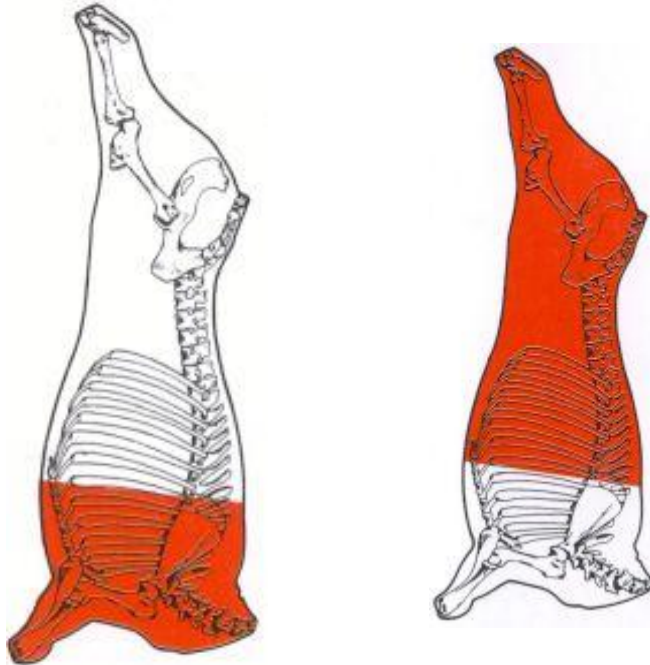
Carcaça e meia carcaça

- Entende-se por carcaça o bovino abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça, patas, rabada, glândula mamária (na fêmea), verga, exceto suas raízes, e testículos (no macho).
- Meia carcaça resulta do corte longitudinal da carcaça,



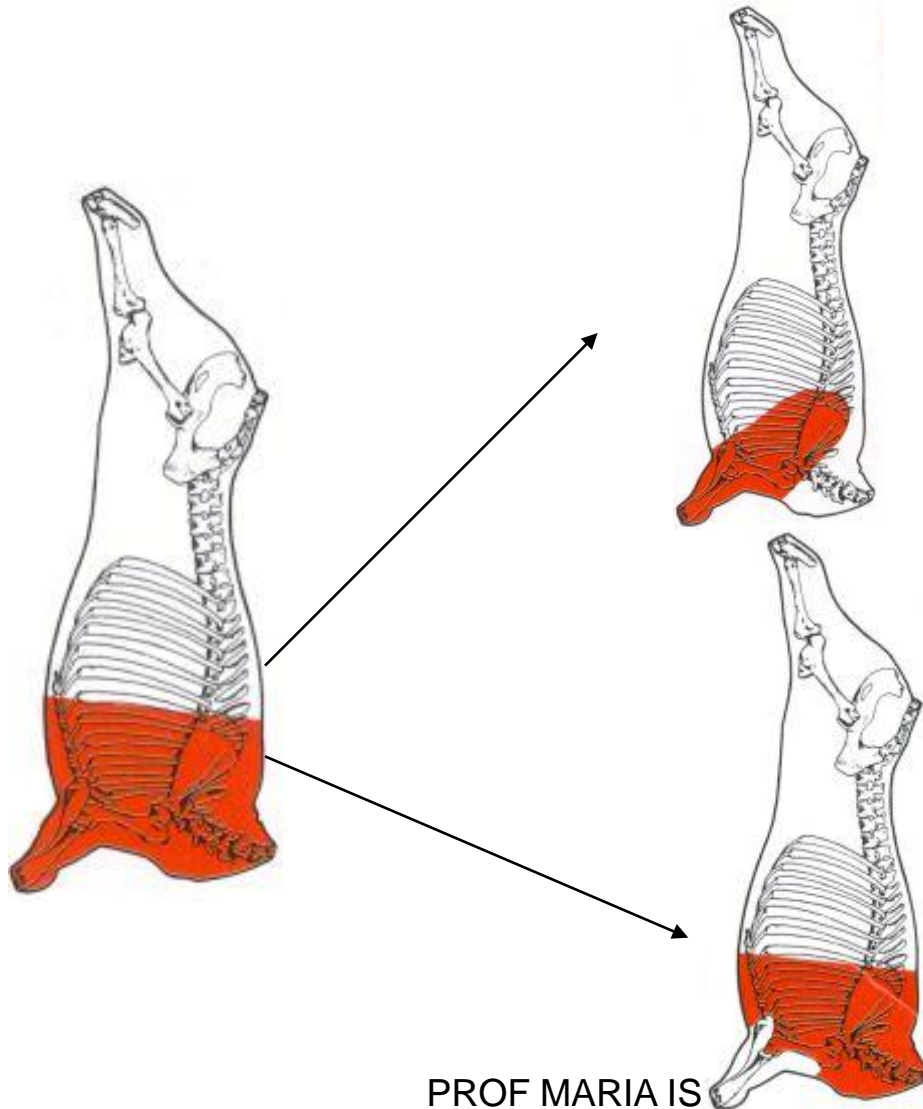
Quarto dianteiro e traseiro

- QUARTOS DIANTEIRO E TRASEIRO



- **Resulta da subdivisão da meia-carcaça em traseiro e dianteiro, por separação entre a quinta e a sexta costela**
- **A incisão deverá ser feita a igual distância das referidas costelas, alcançando as regiões esternal (peito) e da coluna vertebral, à altura do quinto espaço intervertebral**

QUARTO DIANTEIRO



Paleta

pá

raquete

peixinho

coração-da-paleta

músculo-do-dianteiro

Dianteiro sem paleta

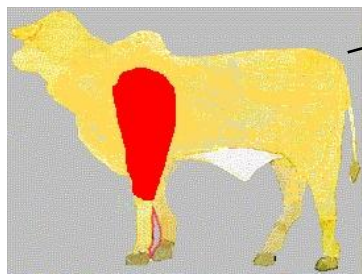
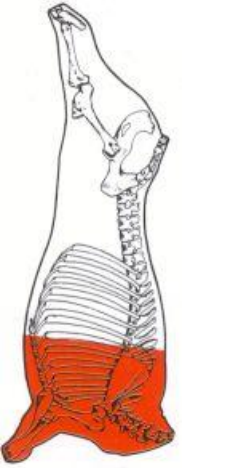
pescoço

acém

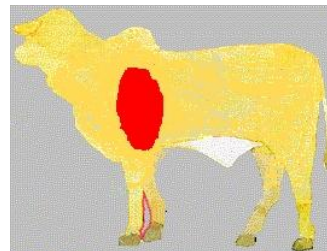
costela-do-dianteiro

peito

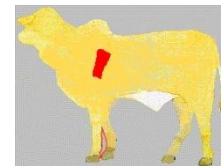
cupim (raças zebuínas)



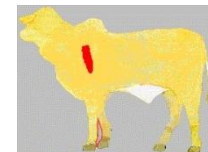
Paleta



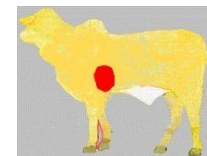
Pá



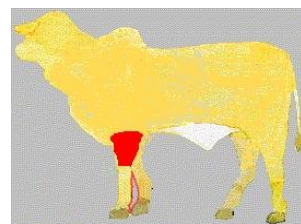
RAQUETE: ganhadora, sete, língua e segundo coió



PEIXINHO: coió, lagartinho-da-pá, lombinho e tatuzinho-da-paleta.



CORAÇÃO DA PALETA: centro-da-paleta, miolo-da-paleta, pá, cruz machado, carne-de-sete, posta-gorda e posta-de-paleta.



MÚSCULO DO DIANTEIRO

Braço e mão de vaca

Braço ou paleta

- Carne de segunda, mas muito gostosa.
- Usada para cozidos, picadinhos, para rechear, caldos, ensopados e molhos

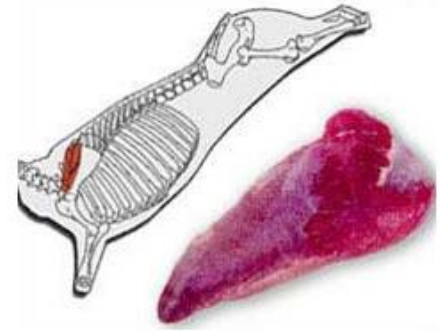


- Raquete



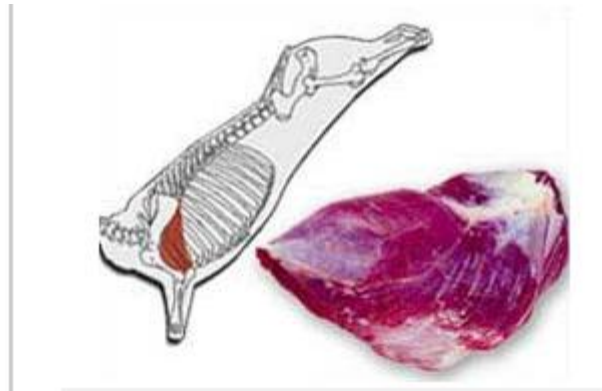
Também conhecido como raqueta, ganhadora, sete, língua e segundo coió. Pode ainda ser chamado de marucha (espanhol), paleron (francês) ou blade clod (inglês).

Mais musculoso que o acém, com fibras longas e gordura concentrada, é uma carne muito saborosa. A raquete, bem cozida ou moída, rende excelentes molhos, cozidos, assados, bifes e ensopados.



- **PEIXINHO**
- Também conhecido como coió, lagartinho-da-pá, lagarto do braço, lombinho e tatuzinho da paleta. Pode ainda ser chamado de chingolo (espanhol), jumeau (francês) ou chuck tender (inglês).
- Tem fibras curtas e magras, sendo mais rijo que o acém. Sendo bem cozido ou moído, o peixinho rende excelentes molhos, cozidos e ensopados. Pode ser também assado, usado como carne recheada ou escalopes ao molho madeira
- **Muito saboroso pela quantidade de gordura interior da peça.**

- **Coração da paleta**

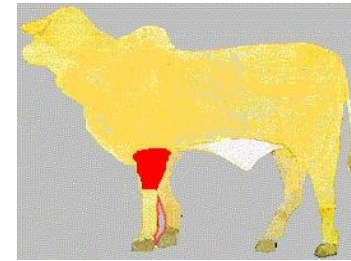


MIOLO DA PALETA

Também conhecido como centro da paleta, coração da paleta, pá, cruz machado, carne de sete, posta gorda e posta de paleta. Pode ainda ser chamado de corazón de paleta (espanhol), boule de macreuse (francês) ou shoulder clod (inglês).

Tem fibras curtas e magras.

Bem cozido ou moído, produz excelentes molhos, cozidos e ensopados



MÚSCULO DO DIANTEIRO

Braço e mão de vaca

Ossobuco

É o músculo com osso, que tem ainda o tutano, que depois de cozido fica uma delícia com pão.



MARIA ISABEL DANTAS DE SIQUEIRA



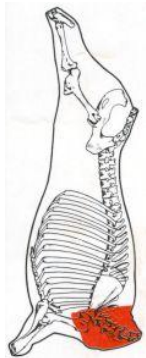
- **OSSO BUCO**

A palavra em italiano significa osso com um furo. É uma carne rica e saborosa, com tutano no meio que pode ser comido à parte, servido em pedacinhos de pão italiano, como se fosse manteiga. Na Itália há várias maneiras de prepará-lo, de acordo com a região. A maneira que ficou conhecida internacionalmente é à milanesa, feita com azeite de oliva, mirepoix, alho, manjerona e/ou tomilho, vinho e caldo e finalizado com uma gremolata (mistura de salsa picada, alho esmagado e casca ralada de limão e/ou laranja). Pode ser feito também de maneira simples dourado no azeite de oliva e depois cozido em caldo aromatizado com mirepoix (cebola em cubos, cenoura e salsão).

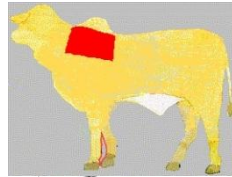
- Algumas preparações mais modernas acrescentam tomates. Pode-se também acrescentar um pouco de pancetta cortada em cubos e frita e utilizar a gordura liberada pela pancetta para dourar a carne e refogar as hortaliças. A pancetta vai adicionar um sabor salgado-doce que complementa a riqueza da carne e do caldo sem sobrepujá-los. No caso não é conveniente substituir a pancetta por bacon, pois o sabor defumado sobrepujará completamente o sabor sutil do osso buco.
- O Osso Buco é servido costumeiramente com Risotto Milanese ou vai muito bem servido com Polenta Mole. Acompanha pão de semolina e como guarnição Repolho à Sardenha, por exemplo, ou Vagens à Francesa.



Dianteiro sem paleta

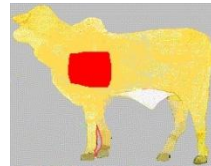


Pescoço

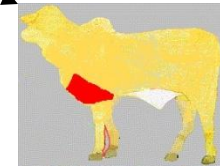


Acém:

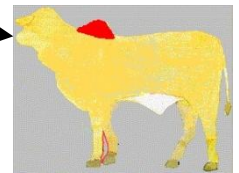
agulha, lombo-de-
agulha, alcatrinha,
lombo-d'acém,
tirante e lombinho
do-acém.



Costela do dianteiro:
costela ou assado



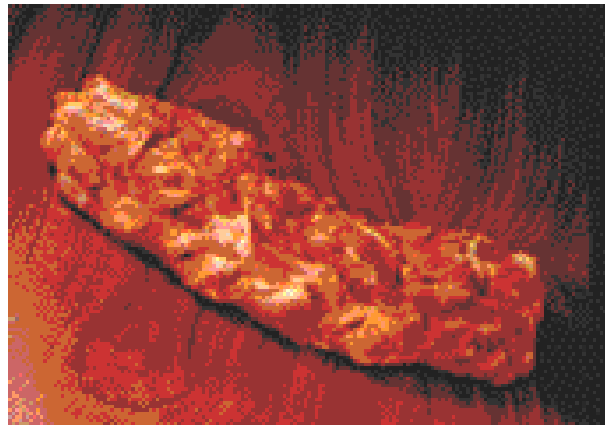
Peito:
granito



Cupim

- **Pescoço**

Pescoço : continuação do peito, um dos cortes mais baratos. Por ter formação semelhante a do peito, pode ser usado nos mesmos tipos de preparações



Corte de terceira. Boa para sopas e cozidos

PROF MARIA ISABEL DANTAS DE SIQUEIRA

Quarto Dianteiro /Dianteiro-sem-Paleta/ **Acém**

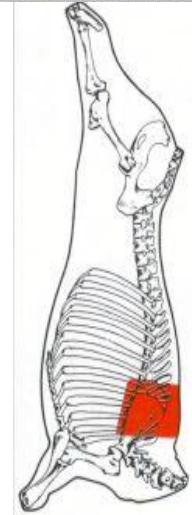
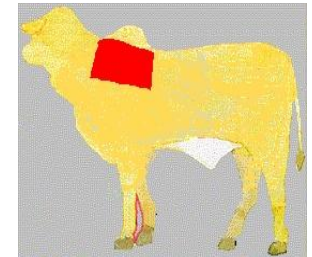
- **Acém**

Corte de segunda

O pedaço maior e mais macio da parte dianteira Carne de segunda , com pouca gordura, ótima para fazer cozidos e carnes de panela, bifés de panela, ensopados e assados, **carnes** de panela recheadas e com molho É a melhor carne moída, depois do patinho, substituindo todas as preparações que usam essa carne de maneira mais econômica, apesar dos nervos.



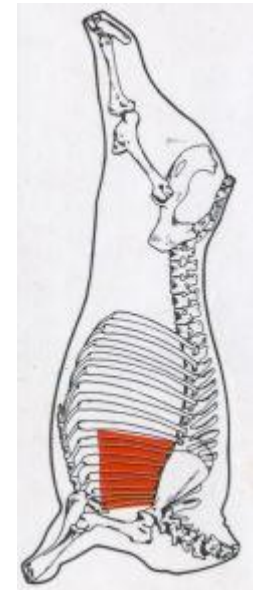
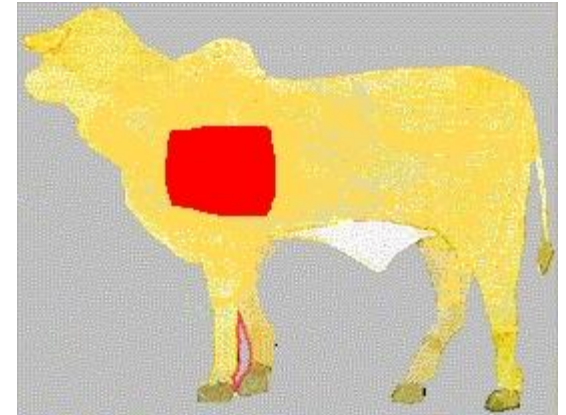
Acém
Chuck



Quarto Dianteiro /Dianteiro-sem-Paleta/

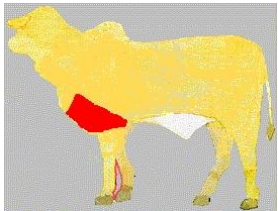
Costela-do-Dianteiro

- **COSTELA DO DIANTEIRO**
- É o corte constituído das massas musculares e bases ósseas correspondentes às cinco primeiras costelas, limitando-se em suas porções superior com o acém e inferior com o peito.
- ossos maiores e mais largos, e carne um pouco mais seca do que a costela ponta de agulha ou costela minga.).
- A costela é o corte com maior variedade de sabores, texturas e aromas. Exige um tempo de cozimento mais longo, para amaciar suas fibras. É utilizada principalmente para churrasco, ou então para o preparo de carne cozida com legumes. As carnes preparadas com osso tem sempre um sabor muito especial
- **Termos utilizados: Costela e assado** , asado ou asado de tira (espanhol), plat-de-côtes (francês) ou short ribs (inglês)



Quarto Dianteiro /Dianteiro-sem-Paleta/ **Peito**

- **PEITO**



Peito com osso
Excelente carne de segunda para complementar sopas e fazer cozidos e carne de panela

Peito : parte do dianteiro do boi constituída de músculos e fibras duras. Pode ser enrolado com temperos e assado na panela com molho.



Peito
Brisket

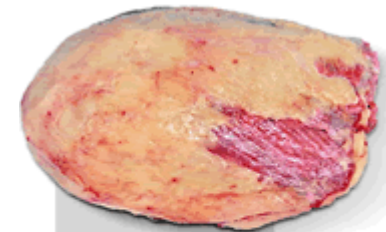


Peito sem osso
Excelente para sopas, cozidos e carnes cozidas em geral.

Quarto Dianteiro /Dianteiro-sem-Paleta/ **Cupim**

Corte de segunda.

- **Cupim**
- O cupim é a porção de fibras musculares entremeadas de gordura situadas logo atrás do pescoço de bovinos de raça zebuína ou seus cruzamentos. É também chamado de giba ou mamilo.
- Tem sabor característico e paladar agradável. Deve sempre ser cozido lentamente. Muito utilizado em churrascos ou na grelha, pode ser assado enrolada em várias camadas de celofane especial para culinária que distribui o calor uniformemente e promove o cozimento da carne em seu próprio suco. Outra forma de preparo é o cozimento em panela de pressão, bem temperado ou apenas com sal refinado, e posteriormente assado no forno enrolada em papel celofane.

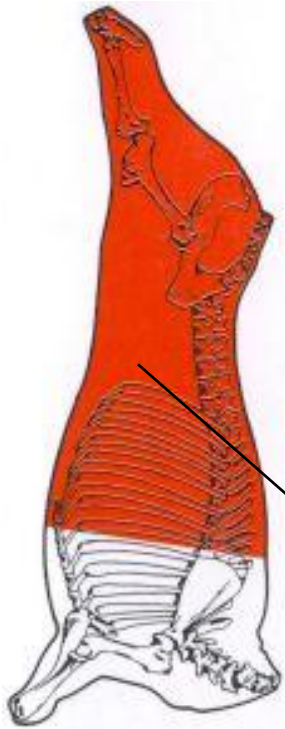


Cupim Bola
Hump



Cupim Fatiado
Sliced Hump

QUARTO TRASEIRO



TRASEIRO SERROTE

PONTA DE AGULHA

PROF MARIA ISABEL DANTAS DE SIQUEIRA

LOMBO

OU

BISTECA OU T BONE

ALCATRA

COXÃO

COSTELA DO TRASEIRO

VAZIO

Contrafilé
Capa-de-filé
Filé Mignon

Filé-de-costela
Filé-de-lombo

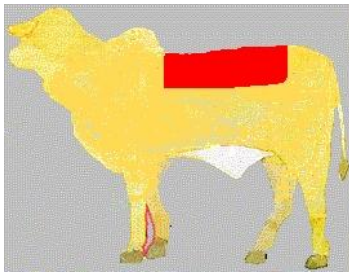
Maminha-da-Alcatra
Picanha
Coração-da-Alcatra

Coxão-Mole
Coxão-Duro
Lagarto
Patinho
Músculo-Mole
Músculo-Duro

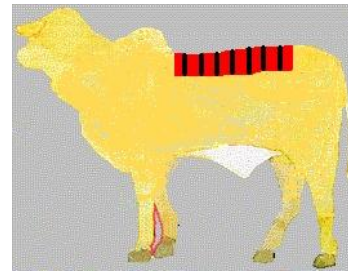
Bife-do-Vazio
Fralda
Diafragma

Traseiro serrote

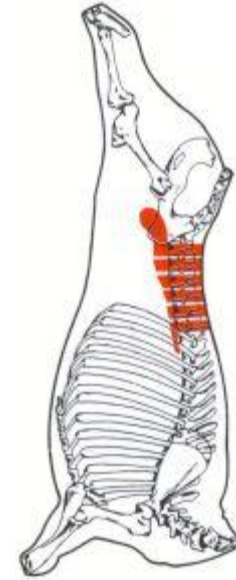
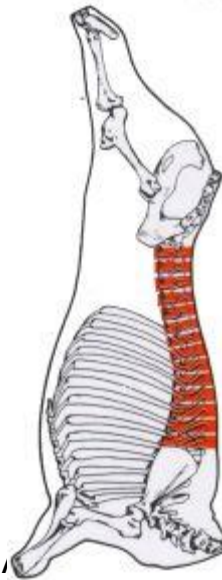
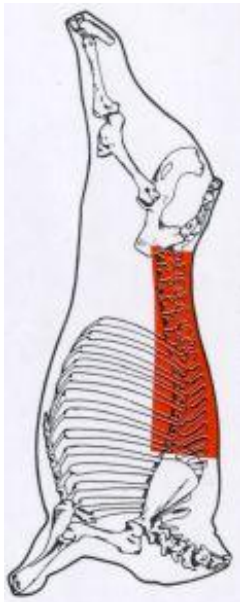
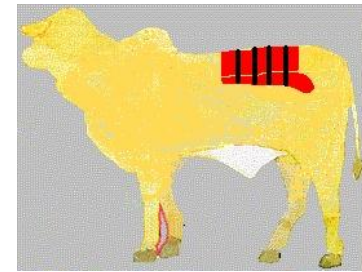
- LOMBO



BISTECA



T BONE



- LOMBO

Contrafilé
Capa-de-filé
Filé Mignon



Contrafilé
Striploin



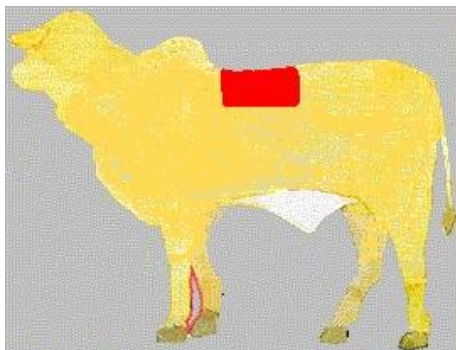
Ponta do Contrafilé
Cuberoil

Contrafilé (ou filé de lombo): Corte de primeira. Boa para grelhados, assados, churrascos e rosbifes



Filet Mignon
Tenderloin

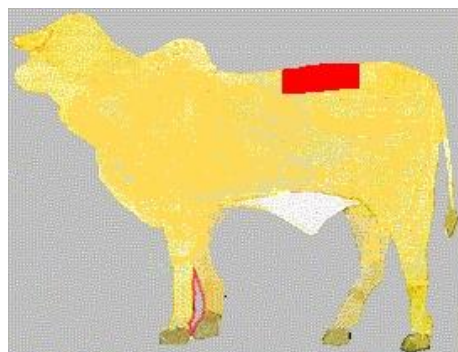
Quarto Traseiro / Traseiro-Serrote / Lombo /Contrafilé / **Filé-de-Costela**/**Filé de lombo**



Filé de costela
Entrecote e charneira



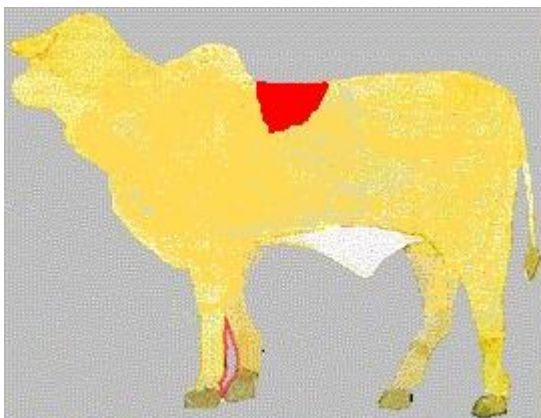
Corte de segunda. Boa para fazer ensopados e refogados



Filé de lombo
Lombo, filé curto e filé



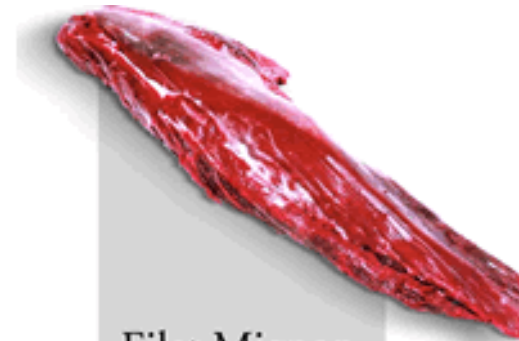
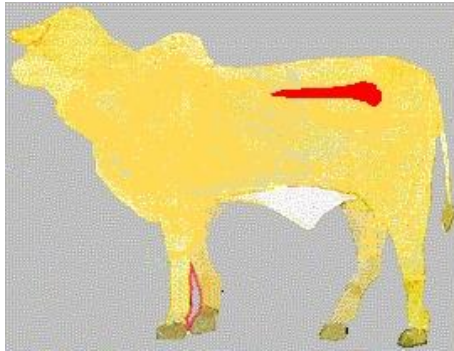
Quarto Traseiro / Traseiro-Serrote / Lombo / **Capa-de-Filé**



Capa Contrafilé
Prime Rib

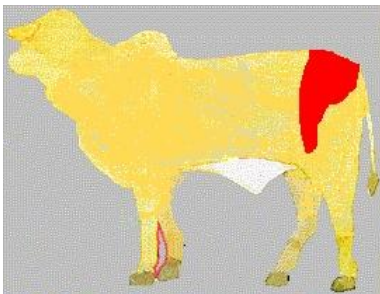
PROF MARIA ISABEL DANTAS DE SIQUEIRA

Quarto Traseiro / Traseiro-Serrote / Lombo / **Filé-Mignon**



Filet Mignon
Tenderloin

- **ALCATRA**



Corte de primeira. Boa para assados, grelhados, bifés, refogado e picadinhos

Corte de primeira. Boa para o preparo de assados, cozido e churrascos

Corte de primeira. Boa para grelhados, assados e bifés

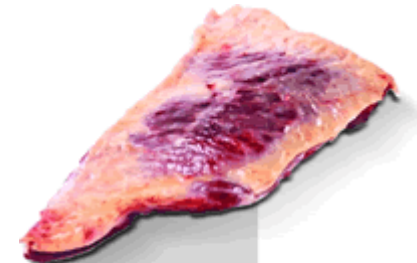
PROF MARIA ISABEL DANTAS DE SIQUEIRA



Coração da Alcatra
Heart of Rump



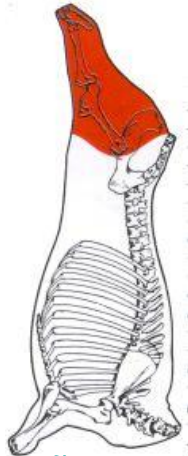
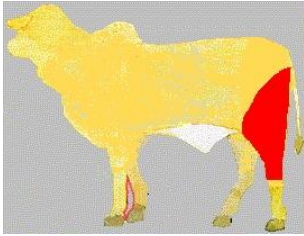
Picanha
Rump Cover



Maminha
Rump Tail

Quarto Traseiro / Traseiro-Serrote / Coxão

• COXÃO



Coxão-Mole chã
de dentro

Coxão-Duro
ponta de alcatra

Lagarto

Patinho

Músculo-Mole

Músculo-Duro



Coxão Mole
Topside

Corte de primeira.
Boa para
assados,
refogados, ensopa
dos e picadinhos.



Coxão Duro
Flat



Corte de primeira.
Boa para cozidos,
assados, ensopados,
moídos e caldos



Lagarto
Eyeround

Corte de primeira.
Boa para o preparo
de assados, rosbifes,
cozidos e ensopados



Patinho
Knuckle

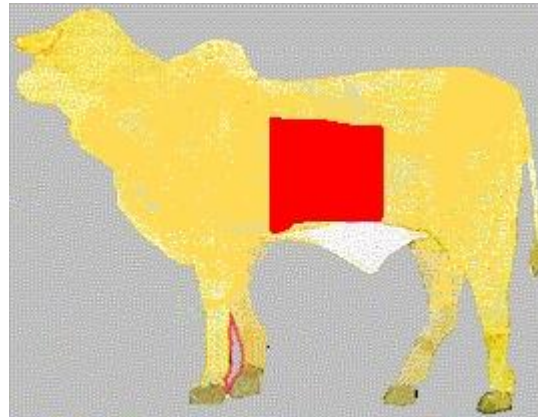
Corte de
primeira. Boa
para assados,
cozidos, bifes e
molhos



Músculo Traseiro
Shank

Corte de
segunda e de
terceira. Boa
para ensopados,
cozidos, caldos
e molhos

Quarto Traseiro/ Ponta-de-Agulha /Costela-do-Traseiro

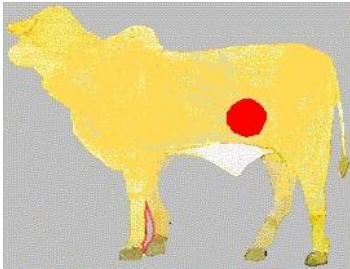


Assado e costela

Quarto Traseiro / Ponta-de- Agulha/ Vazio

- VAZIO

BIFE DO VAZIO



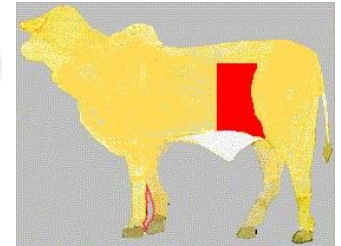
Pacu



FRALDA



DIAFRAGMA



**Fraldinha e
entranha-fina**

Corte de segunda. Boa para
assados, ensopados, moídos e
caldos

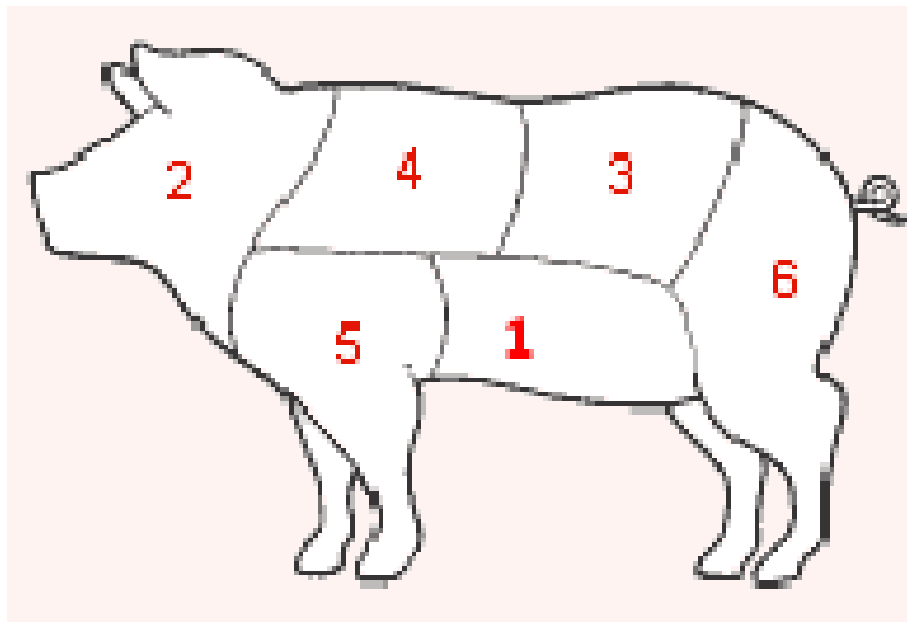
Rabada

Carne muito saborosa, é encontrada junto com os miúdos. É servida cozida



CORTES DE CARNE SUINA

PROF MARIA ISABEL DANTAS DE SIQUEIRA



1 - Barriga: Boa para o preparo de carnes temperadas e em conserva.

2 - Cabeça: Boa para o preparo de assados e cozidos.

3 - Lombo: Boa para assados, grelhados ou frituras. **Lombo:** Carnenobre.

4 - Paleta: Boa para assados e churrascos.

5 - Perna dianteira: Boa para assados e cozidos.

6 - Pernil: Boa para fazer assados.

Toucinho: Gordura fresca do porco.

Bacon: Toucinho fatiado e defumado.

Pés, orelhas e rabo: Boa para apurar o sabor de determinados pratos ou como geléia concentrada para caldos.