TEMA 4

DESPIECE DE AVES, VACUNO MENOR Y MAYOR, OVINO, PORCINO. PESCADOS Y MARISCOS, CLASES, RACIONADO, ELABORACIONES, APLICACIONES Y CONSERVACIÓN.

1. DESPIECE DE AVES, VACUNO MAYOR Y MENOR, OVINO Y PORCINO

1.1. DESPIECE DE AVES

1.2. DESPIECE DE VACUNO

1.2.1. Cuarto delantero

1.2.2. Cuarto trasero

1.3. DESPIECE DE OVINO

1.4. DESPIECE DE PORCINO

1.4.1. Separación y deshuese del jamón

1.4.2. Separación y deshuese de la paleta

1.4.3. Presentación de las canales de porcino

2. PESCADOS Y MARISCOS: CLASES, RACIONADO, ELABORACIONES, APLICACIONES Y CONSERVACIÓN

2.1. MORFOLOGÍA DEL PESCADO

2.2. CLASES DE PESCADO

2.2.1. Pescado en conserva

2.2.2. Pescado seco o desecado

2.2.3. Pescado salado

2.2.4. Pescado ahumado

2.2.5. Pescado congelado

2.2.6. Categorías comerciales

2.3. CONSERVACIÓN DEL PESCADO FRESCO

2.4. RACIONADO

2.5. ELABORACIÓN

2.5.1. Escalfado

2.5.2. Guisado en salsa

2.5.3. Frito

2.5.4. Asado a la plancha o parrilla

2.5.5. Asado al horno

1. DESPIECE DE AVES, VACUNO MAYOR Y MENOR, OVINO Y PORCINO

1.1. Despiece de aves

Las sucesivas fases por las que pasa el ave en la industria son: sacrificio, pelado, eviscerado y troceado.

Dentro del establecimiento hostelero: chamuscado, despojado, bridado, albardado, picado, deshuesado, cuarteado, fraccionado y preparación de piezas con denominación propia.

a) *Chamuscado*: Operación destinada a eliminar las pequeñas plumas, que se retiran con dificultad, y la pelusa. Requiere empleo de llama sin humo que, oscurezca al ave. Se utilizan dos sistemas: por alcohol y por gas. Incluye, en cualquier caso, el paso del ave girando a la distancia conveniente de la llama de manera que ésta queme los pelillos, pero que no "cueza" la carne. La sujeción del ave puede ser por patas y cabeza, o sujetando el ave por medio de una espátula de madera que penetra por el hueco anal, siendo este sistema el empleado para aves que se adquieren despojadas. La llama procedente del alcohol, se consigue poniendo ésta en un pequeño recipiente de bordes bajos con algo de sal gorda que reparta la llama. La llama por gas es producida por un soplete o fogón de la cocina en casos.

b) *Despojado*: Es la operación destinada a la eliminación de ciertas partes del ave que reciben el nombre conjunto de despojos para que resulte lista para su cocinado. Comprende patas, pescuezo, alas, pulmones, grasas internas y buche.

c) *Bridado:* Es la operacion destinada a sujetar las carnes de un ave cruda con objeto de que resulte de bonita forma después de cocinado. Se consideran dos tipos de bridado:

   — Sistema que por medio del "cosido" del hueco de la cloaca y del hueco correspondiente al pescuezo, sujeción de alas y tibia con o sin pata y, en casos, cabeza, consigue un cerrado del ave; es el sistema utilizado para grandes piezas, especialmente gallo, poularda y capón para después "escalfar" o asar al horno.

   — Para un ave de 1-1,5 kilos el hilo necesario es el doble del antebrazo.Se coloca por debajo del pigostilo y se recoge la tibia pasándolo entre el fémur y el esternón pasar al otro lado del ave y atar en la espalda uniendo las alas. Puede también empezarse por la espalda y terminarse en el pigostilo.

d) *Albardado*: Es el precocinado realizado en las aves que requieren larga permanencia en el horno con objeto de evitar la sequedad posterior. Consiste en envolverlas totalmente en finas lonchas de tocino. Incluye bridado posterior.

e) *Picado*: Es el sistema destinado a dar mayor contenido graso a ciertas aves por medio de delgadas mechas que en forma de "puntadas" se dan con una aguja apropiada.

f) *Deshuesado*: Es la eliminación total o parcial del esqueleto del ave.

Se consideran dos supuestos: deshuesado total y deshuesado parcial. En cualquier caso requiere el ave lo más integra posible. Las operaciones a realizar son:

— Abierto:

Se corta por la espalda, todo lo largo del ave, desde el Atlas al Pigostilo.

Profundización a la derecha de la incisión hasta descubrir escápula, íleo y posteriormente clavícula, coracoides y esternón.

Descubierto todo el lateral derecho, se repite la operación en el lateral izquierdo.

Despegado de la piel correspondiente al pescuezo.

— Retirada del esqueleto, descoyuntado el húmero en su parte unida al esqueleto y el fémur, resultando así el ave con alones y muelos íntegros. Se utiliza esta forma de deshuese en el caso de elaboraciones de aves rellenas destinadas al asado al horno (Balotinas).

— Comprende además de la retirada del esqueleto central, deshuese de húmero, rótula y tibia y retirada posterior de la carne correspondiente a estos lugares de forma y manera que resulte la piel del ave sin carne con excepción de la correspondiente a la pechuga. Este sistema es utilizado en elaboraciones de aves rellenas destinadas a Galantinas.

— Sin abrir:

Se coloca el ave mirando a la pechuga, sobre la mesa y se separa la corcusilla de la pelvis.

Con cortes hacia abajo se va tirando de la pelvis hacia arriba, dejando libre la carne del ave, separándola de los fémures por ambos lados.

Se continúa deshuesando las vértebras dorsales mediante cortes rasgados y leves tirones. Al mismo tiempo, y con cuidado, se va deshuesando la quilla y las costillas hasta llegar a la clavícula u horquilla, separándola por la escápula.

Una vez deshuesado se quita la piel del cuello y se separa la carcasa.

Comprende además de la retirada del esqueleto central, deshuese de húmero, rótula y tibia y retirada posterior de la carne correspondiente a estos lugares de forma y manera que resulte la

piel del ave sin carne con excepción de la correspondiente a la pechuga. Este sistema es utilizado en elaboraciones de aves rellenas destinadas a Galantinas.

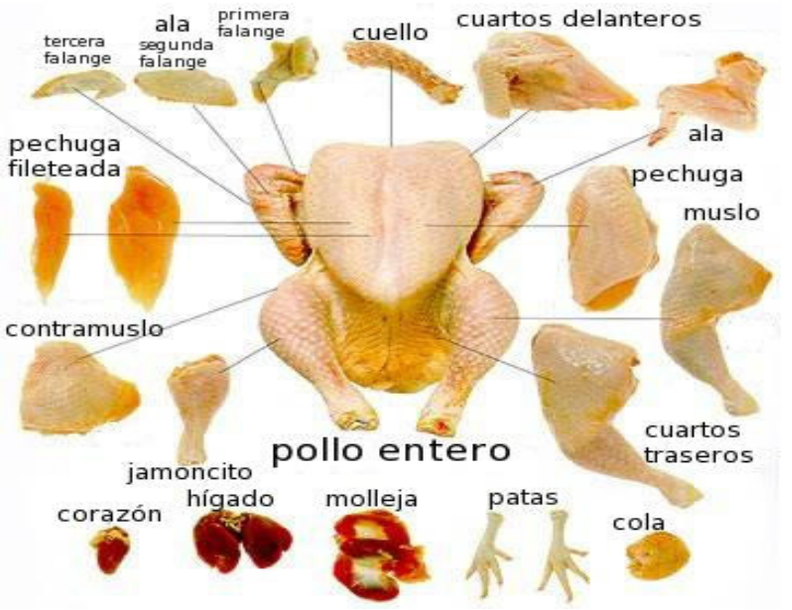

Fig. 1: Despiece de un pollo

g) *Cuarteado*: Es la división del ave, ya despojada, en medios traseros y delanteros, conseguidos por el corte dado a través de la conjunción de la escápula y el íleo y Posteriormente la piel correspondiente al extremo del esternón; cuartos traseros obtenidos por la división del medio trasero cortándolo en dos desde el íleo al pigostilio, comprendiendo la parte correspondiente del isquión, pubis, fémur y tibia; cuarto delantero, obtenido por el corte de dos del medio delantero siguiendo una línea central de la escápula y dividiendo en dos al esternón de forma que cada cuarto comprende su parte correspondiente de clavícula, coracoides, escápula y esternón. Los' cuartos pueden incluir o no alón y pata en general.

h) *Fraccionado*: Partiendo del cuarteado estudiado, se divide cada cuarto delantero en dos, tres o más porciones. El cuarto trasero permite dividir en dos, tres o más porciones, de características similares en contenido a las del cuarto delantero.

Las denominaciones de las diversas piezas del ave son las que figuran a continuación:

a) *Pechuga o cuarto delantero*: se usa para cocinar en salsa (pepitoria, chilindrón, etc.) o es el resultado de cuartearlo después de asar entero.

b) *Pierna o cuarto trasero*: ídem pierna delantera.

c) *Suprema*: carne deshuesada correspondiente al cuarto delantero. Se hace villeroy, a la neva, rellena, etc.

d) *Chuleta*: suprema que incluye el húmero deshuesado. Se cocina boloñesa, a la plancha, parrilla sola o formando parte de mixed-grill.

e) *Jamoncito*: Pierna deshuesada con excepción de la tibia que al ser pinchada en la parte más carnosa y alejada de la piel toma forma de pequeño jamón. Excepcionalmente se pueden obtener jamoncitos de la pechuga. Se cocina generalmente en salsas finas, al cava, oporto, etc

1.2. Despiece de vacuno

La media canal de vacuno se divide en dos cuartos: el cuarto delantero que comprende el pandero y la espaldilla y el cuarto trasero que comprende el lomo, la pierna y la falda.

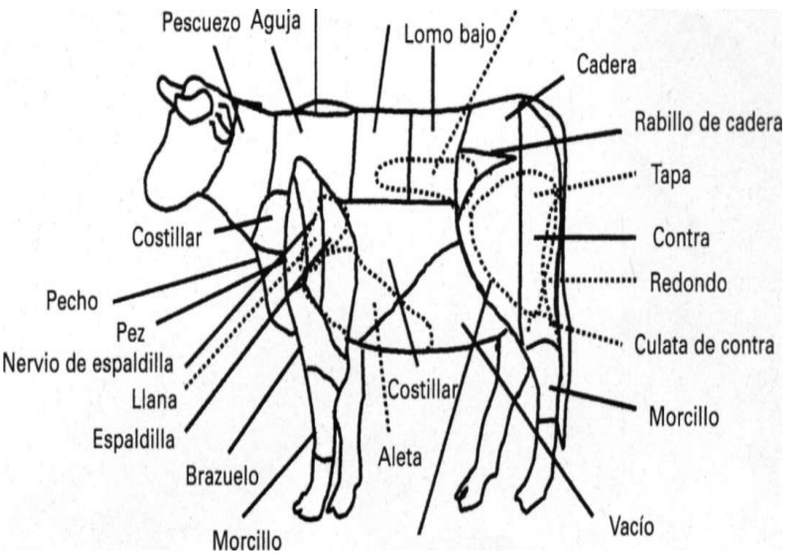

Fig. 2: Despiece de vacuno