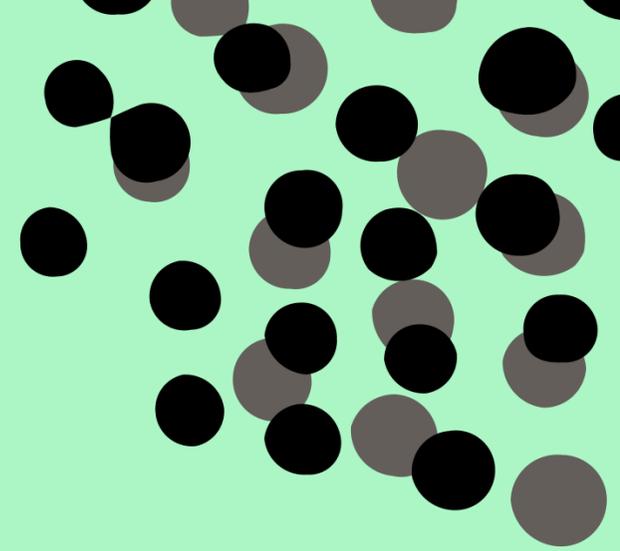


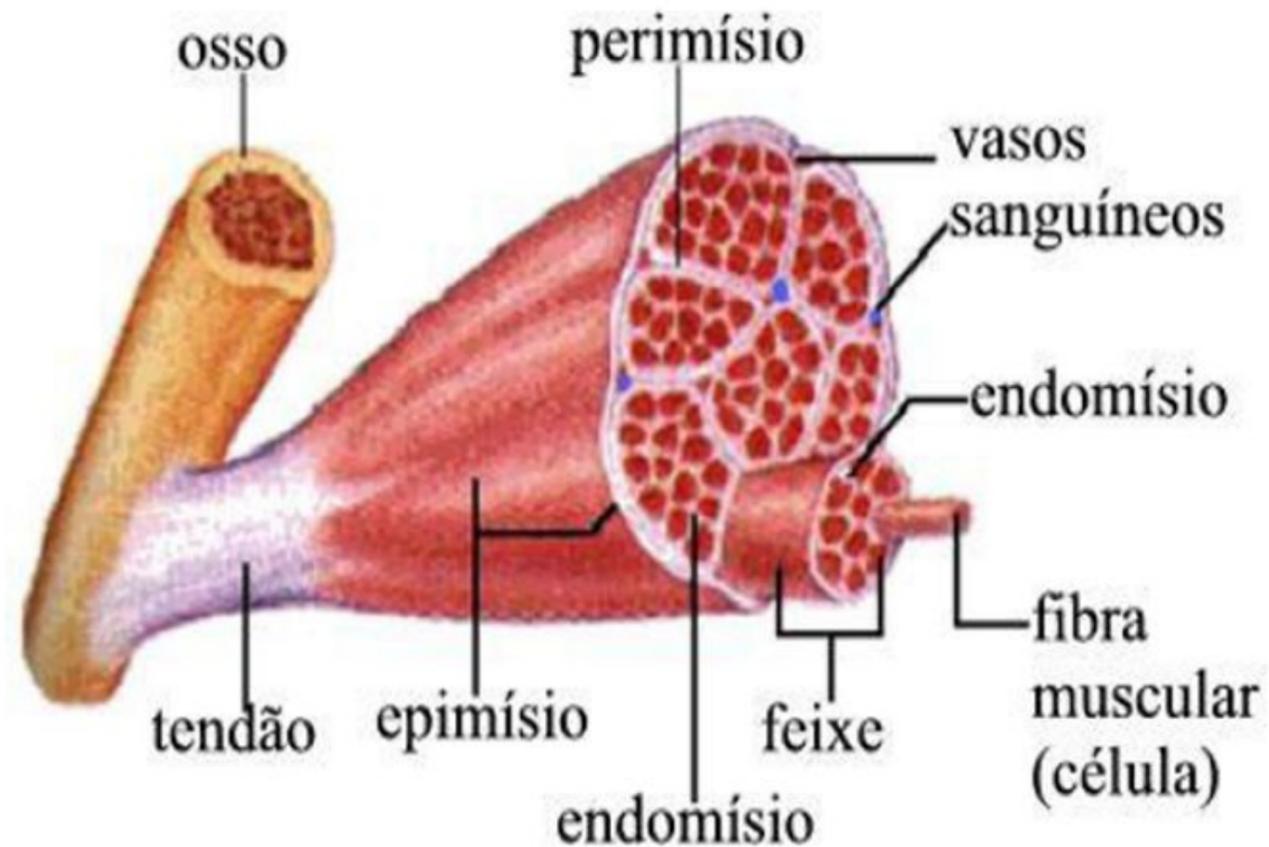
Carne Bovina



Carnes: Estrutura

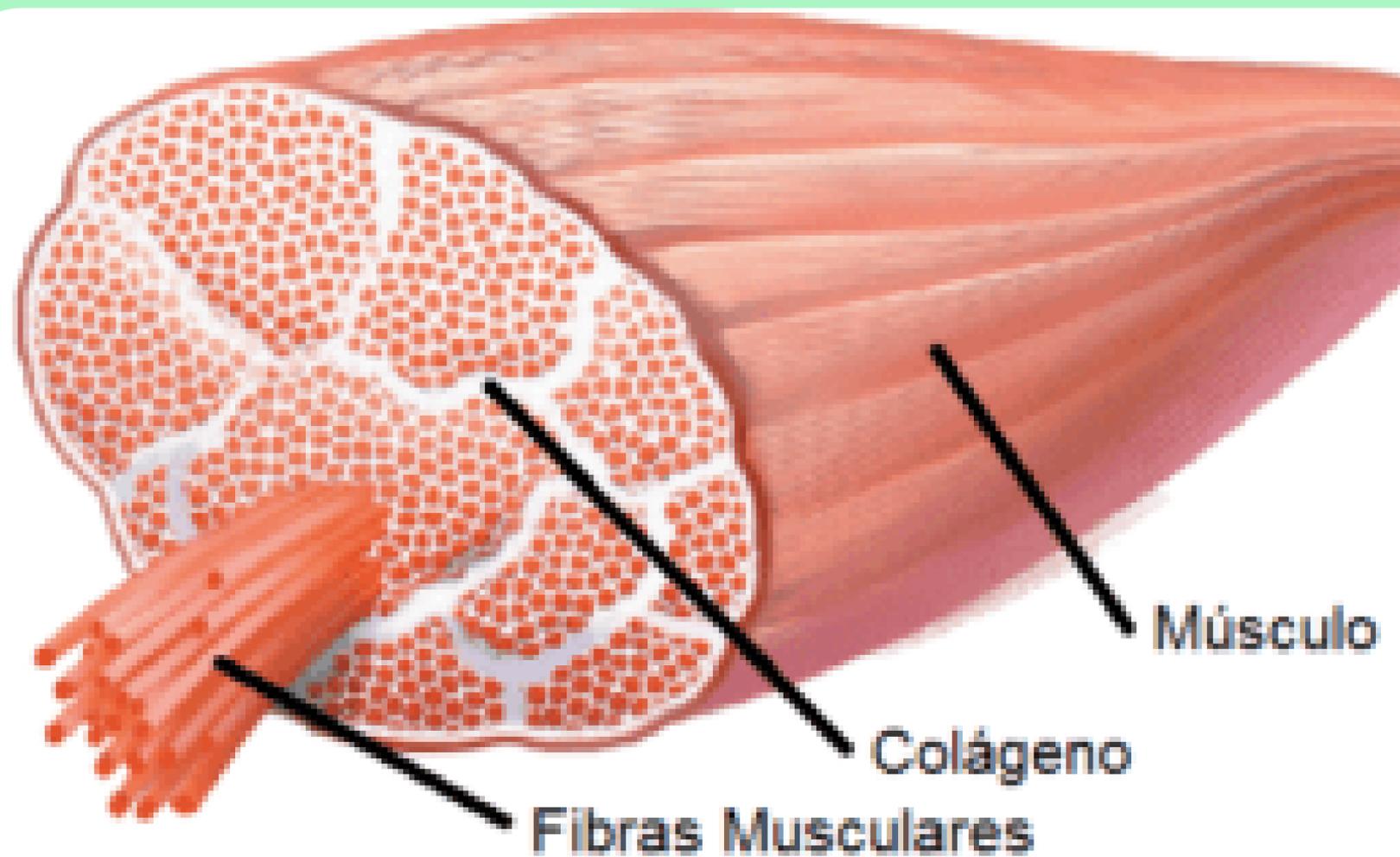


Tecido Muscular



COMPOSTO DE FEIXES DE FIBRAS MICROSCÓPICAS, DE FORMA TUBULAR, QUE SE AFINAM NAS EXTREMIDADES. ESSAS FIBRAS VARIAM DE TAMANHO, TENDO EM MÉDIA DE 2,5 CM A 5,0 CM DE COMPRIMENTO.

Tecido Conjuntivo



- FORMA AS PAREDES DAS FIBRAS MUSCULARES, LIGANDO-AS EM FEIXES, ENVOLVENDO OS MÚSCULOS, FORMANDO TENDÕES.
- LIGAM O MÚSCULO AOS OSSOS E LIGAMENTOS.
- UNEM OS OSSOS AOS ÓRGÃOS.

Tecido Conjuntivo



Branco

COLÁGENO

EMBORA ENDUREÇA A CARNE, TORNA-SE GELATINA QUANDO COZIDO EM CALOR ÚMIDO EM TEMPERATURA BAIXA (57 E 60°C), TORNANDO-SE ASSIM MACIO. EX.EMPLO:

- PÉS DE GALINHA
- PELE DE PEIXE
- CALDO COM MÚSCULO

Amarelo

ELASTINA

NÃO É AMACIADO PELA COCÇÃO.

Tecido Gorduroso

PRINCIPAIS DEPÓSITOS
DE GORDURA

AO REDOR DOS
ÓRGÃOS INTERNOS

DIRETAMENTE SOB A
PELE

EM VOLTA E ENTRE OS
MÚSCULOS

Tecido Gorduroso

BENEFÍCIOS DA
GORDURA PRESENTE
NA CARNE



MELHORA O SABOR, A
SUCULÊNCIA E A MACIEZ DA
CARNE COZIDA

REDUZ O TEMPO DE COCÇÃO E
DIMINUI AS PERDAS DE SUCOS
POR EVAPORAÇÃO

MESMO QUE A MEMBRANA SE ROMPA
NOS PROCESSOS DE SUBDIVISÃO E
COCÇÃO NÃO OCORRE A PERDA DE
GORDURA TOTALMENTE PORQUE SE
ENCONTRA RETIDA NA ESTRUTURA
CELULAR.

Tecido Ósseo

Animais Adultos

- OSSOS DUROS
- QUEBRADIÇOS
- BRANCOS



Animais Jovens

- OSSOS MALEÁVEIS
- MENOS QUEBRADIÇOS
- RÓSEOS

Carnes: Cores



PIGMENTOS
RESPONSÁVEIS PELA
COLORAÇÃO
VERMELHA DA
CARNE

Hemoglobina

Mioglobina

QUANDO AQUECIDA
A MAIS DE 64 °C A
HEMOGLOBINA
DECOMPÕE-SE
ORIGINANDO:

Hematina
(SUBSTÂNCIA COR
MARROM)

**Carne de animais novos (vitela), é mais clara.

Carnes: Estrutura e Maciez

A PALATIBILIDADE
DA CARNE É
JULGADA PELA:

MACIEZ
(DETERMINADA PELA
IDADE DO ANIMAL)

QUANTIDADE E
DEPOSIÇÃO DA GORDURA

Carnes: Estrutura e Maciez

Cortes mais macios

- FILEÉ MIGNON
- LOMBO
- COSTELAS

Cortes mais duros

- ACÉM
- PALETA
- COXÃO DURO
- MÚSCULO



Fileé Mignon

Carnes: Conservação



Carnes: Aquisição

1 CARNES QUE APRESENTAM SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL)



2 TRANSPORTE ADEQUADO

- SOB REFRIGERAÇÃO



3 PEÇAS INTEIRAS E PEDAÇOS



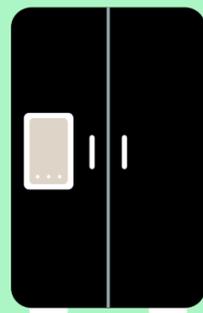
Carnes: Aquisição

Carnes	Características
Bovina	Coloração vermelha, carne moída, gordura creme e macia. Não pegajosa e lisa
Aves	Coloração homogênea, sem sinais de machucados. Úmida, consistência flexível, pele intacta
Suína	Coloração rosada, mais escura na perna e no lombo. Gordura firme e branca
Peixes	Coloração brilhante, carne úmida, firme, lisa e elástica. Olhos inteiros, úmidos, brilhantes e salientes. Guelras limpas, vermelhas e brilhantes

Carnes: Pré-Preparo

1

**DESCONGELAMENTO
ADEQUADO**



2

**LIMPEZA
(RETIRADA DAS PARTES
NÃO COMESTÍVEIS)**

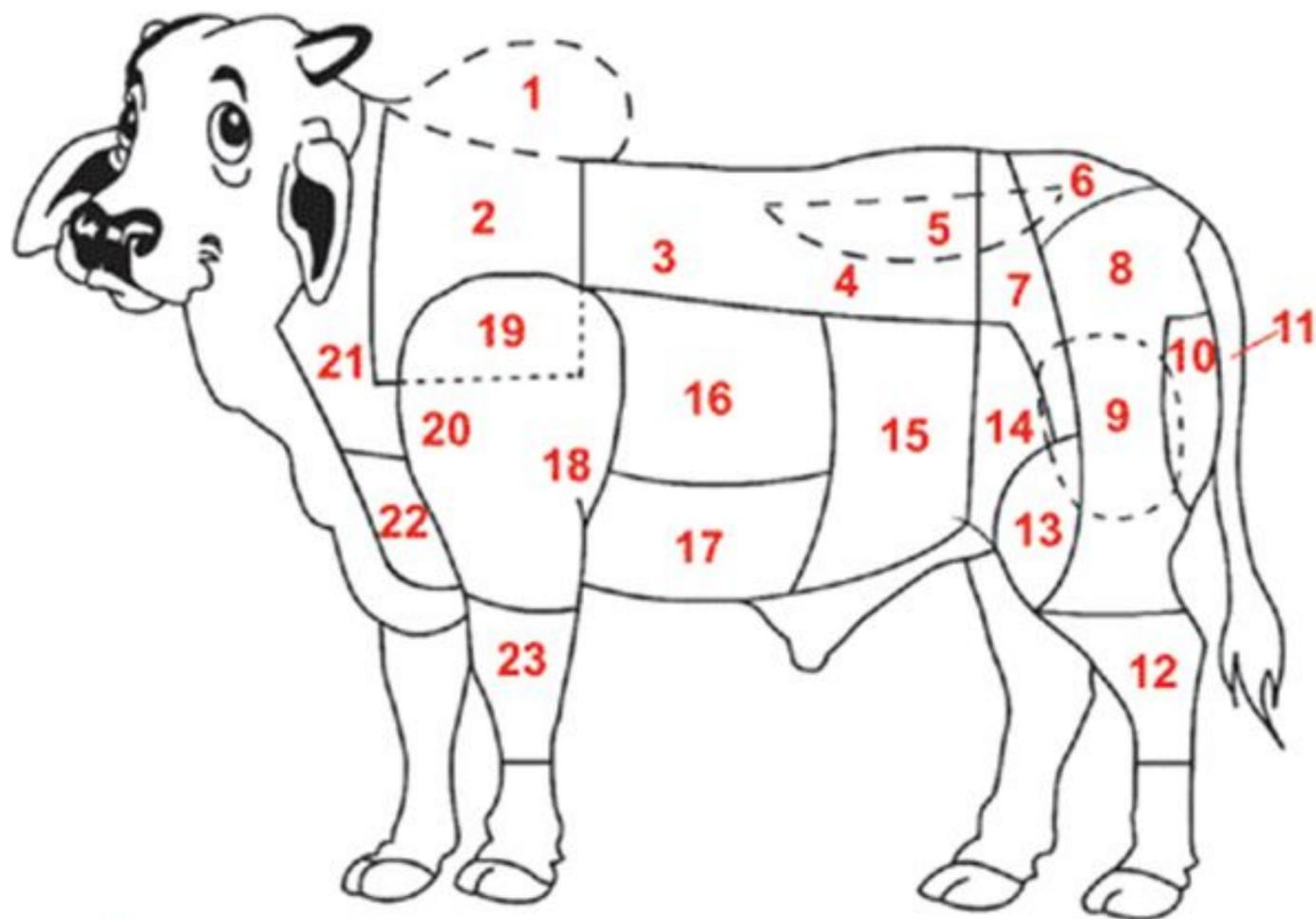
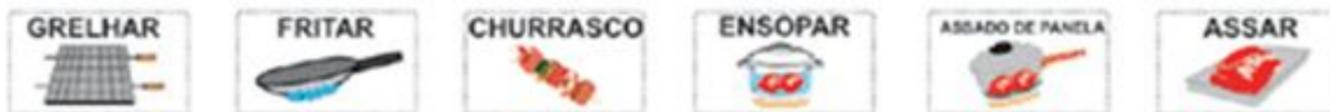


3

**CORTES
(PERDAS NUTRICIONAIS
– LÍQUIDOS /
OXIDAÇÃO)**



Cada carne tem um modo certo de preparar...



Cortes e modos de preparo

1-Cupim		
2-Acém		
3-Contrafilé de costela		
4-Contrafilé de lombo		
5-Filé mignon		
6-Picanha		
7-Miolo do alcatra		
8-Coxão duro		
9-Coxão mole		
10-Lagarto ou Tatu		
11-Rabo		
12-Músculo de traseiro		
13-Patinho		
14-Maminha		
15-Fraldinha ou Vazio		
16-Costela		
17-Costela Ponta de Agulha ou Minga		
18-Miolo da paleta		
19-Raquete		
20-Peixinho		
21-Pescoço		
22-Peito		
23-Músculo de dianteiro		

Carnes: Cortes

- **PESCOÇO:** UM DOS CORTES COM MAIS GORDURA.
- **ACÉM:** CORTE DO LOMBO DO BOI. É DURA E GORDUROSA.
- **PEITO:** CARNE DURA.
- **BRAÇO, PÁ OU PALETA:** CARNE DURA.
- **FRALDINHA:** CORTE PEQUENO DE FIBRAS LONGAS; É A PARTE DA CARNE QUE FORRA O ABDÔMEN.

Carnes: Cortes

- **FILÉ MIGNON:** MACIO, LOCALIZADO AO LONGO DO DORSO DO ANIMAL.
- **CONTRA-FILÉ:** CARNE MACIA, DE FORMA REDONDA, FICA AO LONGO DA PARTE EXTERNA DA COLUNA VERTEBRAL.
- **CAPA DE FILÉ:** TEXTURA DESIGUAL, MUITOS NERVOS.
- **ALCATRA:** FORMA ALONGADA E FIBRAS SEMELHANTES ÀS DO COXÃO MOLE.
- **PATINHO:** PARTE MENOS MACIA QUE A ALCATRA.

Carnes: Cortes

- **COXÃO DURO OU DE FORA:** UM POUCO FIBROSO.
- **COXÃO MOLE OU DE DENTRO:** MÚSCULO DO INTERIOR DA PERNA, DE CONSISTÊNCIA MACIA.
- **LAGARTO:** PARTE DA COXA DO BOI.
- **MÚSCULO:** CONSISTÊNCIA RIJA.
- **MAMINHA DE ALCATRA:** CORTE MACIO.
- **PICANHA:** MACIA, MUITO USADA PARA CHURRASCOS.
- **CUPIM:** CORTE COM BASTANTE GORDURA.

Carnes: Pré-Preparo - Cortes

- BIFES
- CHATEAUBRIAND / TOURNEDOS
- MEDALHÕES / ESCALOPES
- BISTECAS
- ISCAS
- CUBOS
- MOÍDA

****O FATIAMENTO DAS PEÇAS DE CARNES PARA A RETIRADA DE BIFES DEVE SER FEITO NO SENTIDO TRANSVERSAL À FIBRA, SECCIONADO-A, POIS CORTAR A CARNE NO SENTIDO DA FIBRA TORNA-A DURA APÓS A COCÇÃO.**

Carnes: Ossobuco - Cortes

Ossobuco e Mocotó são diferentes.

- OSSOBUCO É O MÚSCULO COM O OSSO.
- EM SEU INTERIOR SE ENCONTRA O TUTANO CORTADO EM FATIAS DE 3 CM, APROXIMADAMENTE.

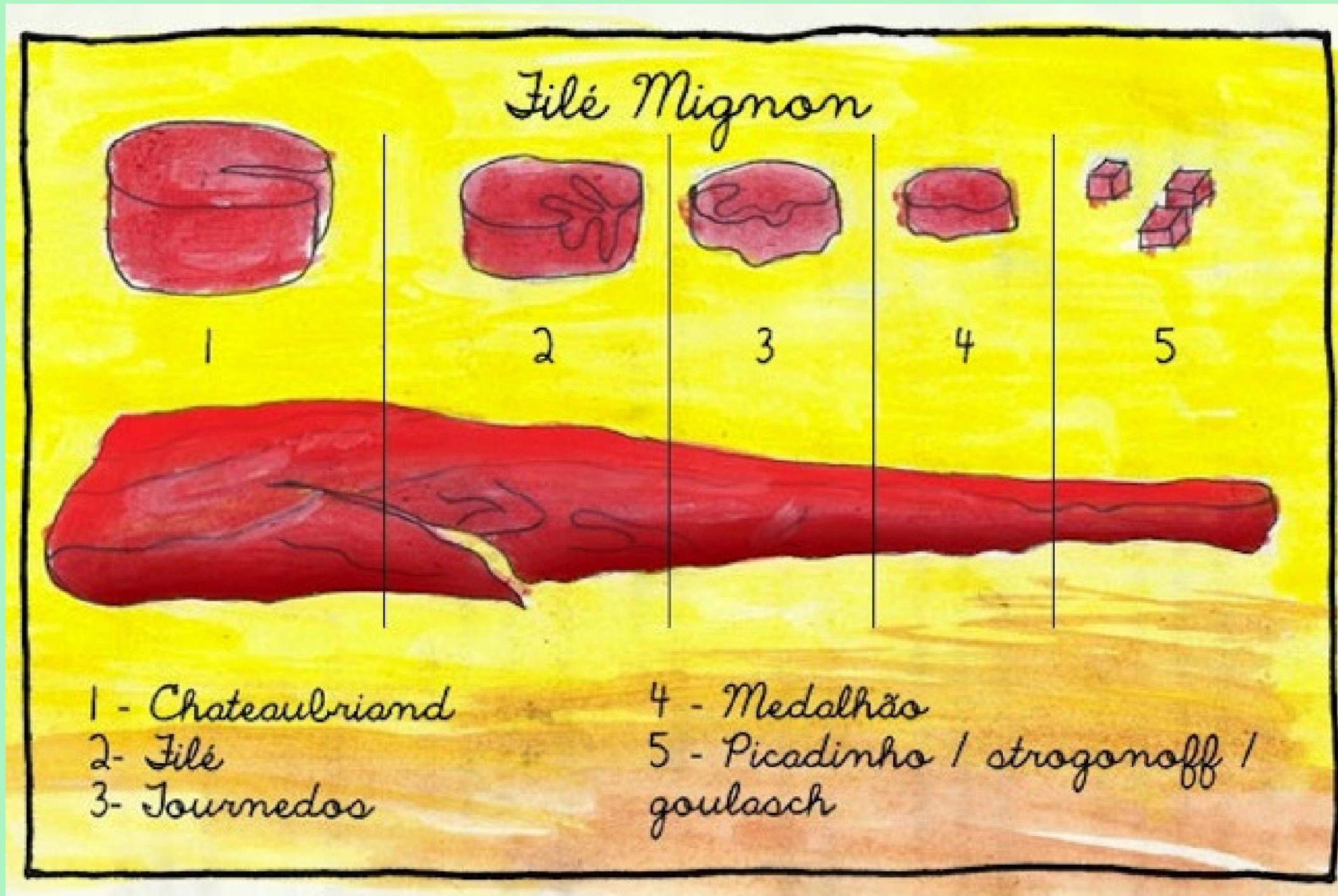


Carnes: Filet Mignon - Cortes



Disponível: <https://www.youtube.com/watch?v=DWEYCsZdbSs>

Carnes: Filé Mignon - Cortes



Carnes: 5 Cortes Bovinos



Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=egfk6fej6Pg&t=233s>

Carnes: Agentes Amaciadores

Ação Mecânica

- **BATEDOR DE BIFE PARA AMACIAR A CARNE.**
EM COZINHAS INDUSTRIAIS, AO AMACIAMENTO É UTILIZADO COM UM EQUIPAMENTO QUE CONTÉM VÁRIAS LÂMINAS QUE SECCIONAM AS FIBRAS DA CARNE, TORNANDO-SE MAIS MACIA.



Ação Enzimática

UTILIZA ENZIMAS NATURAIS COMO A PAPAÍNA (MAMÃO) E A BROMELINA (ABACAXI).



Carnes: Agentes Amaciadores

Ação Química

Maturação a Vácuo

**DEIXAR A CARNE EM
VINHA DE ALHOS
(TEMPEROS E VINAGRE
OU VINHO).**



**A CARNE DESOSSADA É
EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS
PLÁSTICOS LAMINADOS E
MANTIDAS SOB REFRIGERAÇÃO
(0°C) POR ATÉ 60 DIAS. A
EMBALAGEM A VÁCUO PROTEGE
CONTRA CONTAMINAÇÃO
MICROBIANA E O LAMINADO
CONTRA AÇÃO DA LUZ.**

Carnes: Preparo - Coção

Calor Seco

- ASSAR
- GRELHAR
- REFOGAR
- FRITURA

EXEMPLOS: FILÉ,
ALCATRA, CONTRA-FILÉ,
PICANHA.

CORTES PARA GRELHA –
ESPESSURA DE 2 A 3 CM
CHAPAS E FRIGIDEIRAS –
BIFES FINOS (1 A 1,5 CM)

Calor Úmido

- FERVURA
- A VAPOR

CALOR MISTO

- ENSOPAR

EXEMPLOS: COXÃO MOLE, COXÃO
DURO, LAGARTO, PATINHO, ACÉM
E PALETA

**ALGUNS PODEM SER FEITOS NO
FORNO CUIDANDO PARA QUE O
ASSADO NÃO FIQUE SECO (REGAR
A CARNE COM LÍQUIDOS OU USAR
PAPEL LAMINADO).**



Carnes: Preparações Culinárias

Picadinho

- **ESPETO:** CUBOS DE APROXIMADAMENTE 3 CM.
- **GOULASH:** CUBOS DE APROXIMADAMENTE 4 CM.
- **PICADINHO:** CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2 CM.
- **ISCAS:** TIRAS DE APROXIMADAMENTE 5 CM (COMPRIMENTO) X 1 CM (LARGURA).



Carnes: Preparações Culinárias

Carne Moída

- CUIDADO COM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS.

PODE SER EMPREGADA EM DIVERSAS PREPARAÇÕES TAIS COMO HAMBÚRGUERES, ALMÔNDEGAS, BOLINHOS, RECHEIOS, QUIBE.



Carnes: Preparações Culinárias

Assados

- QUANDO AS PEÇAS DE CARNES SE DESTINAM À ASSADOS, DEVE SER MANTIDAS A PELE E A GORDURA QUE RECOBREM, POIS ESTAS IMPEDEM A PERDA DE SUCO E MELHORAM O SABOR.
- AS CARNES PODEM SER SIMPLES OU RECHEADAS.



Carnes: Vitela

NOVILHO COM MENOS DE 6 MESES DE IDADE

Vitela de Leite

- ABATIDAS DEPOIS DE 20 DIAS DE NASCIDAS.
- GERALMENTE SÃO ANIMAIS MACHOS.

Vitela de Confinamento

- ALIMENTADAS DEPOIS DO DESMAME.
- TEM CARNE MAIS DURA E MAIS ESCURA.



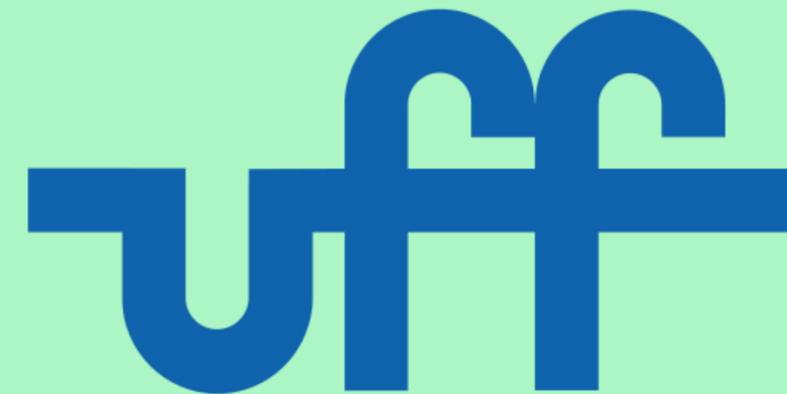
CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM HOTELARIA

*Laboratório
de A&B*

PROFA. ADRIANA DE SOUZA LIMA
MONITORA VANESSA MARIA BRAGA DE LEMOS



FACULDADE DE TURISMO E HOTELARIA



**Universidade
Federal
Fluminense**