

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Wagyu en el mundo carnico

Bernardo Andres Pinto Vera

Gastronomía

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Gastronomía

Quito, 20 de Mayo de 2021

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Wagyu en el mundo carnico

Bernardo Andres Pinto Vera

Nombre del profesor, Título académico

Mario Jimenez, Chef Ejecutivo

Quito, 20 de Mayo de 2021

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Bernardo Andres Pinto Vera

Código: 00202751

Cédula de identidad: 1718891516

Lugar y fecha: Quito, 20 de Mayo de 2021

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

En el siguiente trabajo se detallará todas las características que hacen de la raza wagyu una carne única en el mundo, tomando como punto de partida su origen. El lector será capaz de evidenciar de manera clara el sistema de producción de este, las diferentes razas presentes en el mercado, sus diferentes razas y técnicas de producción. Mismos que han sido inspiración para el tema subsiguiente. El objetivo es dar a conocer todas las características, técnicas de producción, control de calidad, niveles de marmoleo, entes reguladores y todos los procesos que conlleva la producción del wagyu en el mundo. La combinación de estos hace que este tipo de carne sea único en el mundo y sobresalga sobre cualquier genero cárnico presente. el porque es una carne única en el mundo.

Esta investigación permitirá a los ecuatorianos y extranjeros tener una idea de todo lo que respecta sobre la producción, crianza, marmoleo y cocción del wagyu. Es una investigación sustentada acerca sobre cada proceso que conlleva dicha producción. Por consecuente el lector podrá salir con conocimientos importantes transmitidos y aprendidos por generaciones de productores cárnicos, que hoy en día cada vez se industrializa cada vez mas. De igual manera, se expondrá la importancia que conlleva la presencia del wagyu en ciertas comunidades y poblados de ciertas ciudades en el mundo. Así mismo, se presentará todos los beneficios que conlleva la ingesta de este tipo de carne en un ser humano por al menos dos veces a la semana. Finalmente, el lector podrá tener una breve idea del porque el wagyu presente en el mundo es sumamente selecto y característico de cada productor.

Palabras clave: Wagyu, Japon, Cultura, Recetas, Nutricion, Raza, Crianza, Inseminacion, Kobe, Certificacion,

ABSTRACT

In this work, all the characteristics that make wagyu a unique meat in the world will be presented, taking its origin as a starting point. The reader will be able to clearly show its production system, the different breeds present in the market, their different breeds and production techniques. The same that have been inspiration for the subsequent theme. The objective is to present all the characteristics, production techniques, quality control, marbling levels, regulatory bodies and all the processes involved in the production of wagyu in the world. The combination of these makes this type of meat unique in the world and stand out from any present meat genre. why it is a unique meat in the world.

This research will allow Ecuadorians and foreigners to have an idea of everything that concerns the production, breeding, marbling and cooking of wagyu. It is a sustained investigation about each process that this production entails. Consequently, the reader will be able to leave with important knowledge transmitted and learned by generations of meat producers, which today is becoming increasingly industrialized. In the same way, the importance of the presence of the wagyu in certain communities and towns of certain cities in the world will be exposed. Likewise, all the benefits of eating this type of meat in a human being will be presented at least twice a week. Finally, the reader will have a brief idea of why the wagyu present in the world is extremely select and characteristic of each producer.

Keywords: Wagyu, Japan, Culture, Recipes, Nutrition, Race, Breeding, Insemination, Kobe, Certification,

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	8
MARCO TEÓRICO	9
DESARROLLO DEL TEMA	10
Origen e historia	10
Tipos de wagyu.....	11
Características de la raza	13
Cría y producción de ganado Wagyu	13
Beneficios de consumir wagyu	20
INVESTIGACIÓN DE LOS PLATOS PRESENTADOS EN EL MENÚ	22
Empanada cortada a cuchillo - Argentina	23
Estados Unidos - Short ribs Kansas City style.....	25
Korean Short Rib Wagyu - Corea del sur	27
Adana Kebab - Turquía	29
DESARROLLO Y ELABORACION DEL MENU	31
Conclusiones	34
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	35
ANEXOS	37
ANEXO A: SISTEMA REPRODUCCION WAGYU	37
ANEXO B: ESCALA CRIA Y PRODUCCION WAGYU	38
ANEXO C: GUIA MARMOLEO	38
ANEXO D: CARTA MARCUS	39
ANEXO E: ENTRADA CALIENTE, EMPANADA ARGENTINA.....	40
ANEXO F: PRIMER PLATO FUERTE, SMOKED BABY BACK RIBS	41
ANEXO G: SEGUNDO PLATO FUERTE, KOREAN SHORT RIB WAGYU	42
ANEXO H: TERCER PLATO FUERTE, ADANA QUEBAB	43
ANEXO I: COSTOS ENTRADA CALIENTE, EMPANADA ARGENTINA	44
ANEXO J: COSTOS PRIMER PLATO FUERTE, SMOKED BABY BACK RIBS.....	44
ANEXO K: COSTOS PRIMER PLATO FUERTE, SWEET CORN SALAD	44
ANEXO L: COSTOS PRIMER PLATO FUERTE, SPICY COLE SLAW.....	45
ANEXO M: SEGUNDO PLATO FUERTE, KOREAN SHORT RIB WAGYU.....	45
ANEXO N: TERCER PLATO FUERTE, ADANA KEBAB	45
ANEXO O: REQUISICION A BODEGA USFQ	46
ANEXO P - RECETAS ESTANDAR	49

INTRODUCCIÓN

El wagyu (“Wa” significa japonés y “gyu” significa ganado) es la raza bovina de origen japonés por excelencia; misma que posee y por no decir la única raza que tiene la predominancia de generar tanto marmoleo intermuscular. Este marmoleo no solo ayuda a su composición organoléptica, sino que acarrea todo tipo de beneficios a los consumidores que consecuentemente detallaremos a continuación. Es una raza bovina sumamente interesante ya que debido a su gran herencia genética de marmoleo; se puede tener por varias generaciones adyacentes un marmoleo sumamente marcado entre sus fibras musculares. Por otro lado, se presentará una dualidad entre lo que tenemos conocido como wagyu y lo que se conoce o se denomina “Kobe”. Esta diferencia se da gracias a todas las exigencias que conlleva la crianza de la carne Kobe; misma que se denomina con ese nombre gracias a la región de Hyogo, cuya capital es Kobe.

Dicho esto, únicamente la carne wagyu que sea producida en esta región podrá tener la denominación de origen como carne “Kobe”; ya que es tan riguroso el control de producción de esta carne en cuanto a su calidad y marmoleo se está hablando ya que únicamente encontraras carne Kobe con certificación de A6 en adelante. Partiendo de que “Wagyu” significa “Vaca Japonesa” se puede decir que no existe diferencia entre lo que hoy en día se conoce como Kobe y wagyu; ya que entre ambos son similares en todo sentido, sentido que retorna al momento de seleccionar la carne de esta calidad. Esta diferenciación entre lo que el mundo conoce como Kobe y lo que representa el wagyu en el mundo cárnico no parte más que el simple hecho de lo que se conoce como “Kobe beef” no es más y nada menos que un tipo de wagyu y para que valga la redundancia no se debe tomar el wagyu como un tipo de Kobe. Dicho esto, en esta investigación se detallará con el más mínimo detalle todos los puntos característicos del wagyu, así como sus diferencias con las otras carnes en el mercado mundial.

MARCO TEÓRICO

Hoy en día existe un solo mercado para tanta variedad de carne que tenemos presente. De esta manera se presentará a detalle una de las carnes mas icónicas y exclusivas de este genero; se determinará al mas mínimo detalle todas las características de la res wagyu desde su nacimiento hasta su sacrificio. Así mismo, se describirá el porque el wagyu no es Kobe y cuales son las diferencias por las cuales ambas son denominaciones totalmente diferentes.

Por consiguiente, se explorará cada ámbito que implique adentrarse a detalle de lo que es el wagyu tanto para los productores como para los ganaderos. En esta investigación se podrá brindar todo conocimiento inicial desde los amantes de la carne hasta los mas inexpertos. Por otro lado, el beneficio que representa su consumo es algo de envidiado en otras razas; por lo que se describirá a continuación un plato que fue elegido en base a la investigación pertinente. “Mi política es criar wagyu lo mas sano posible” (Mizusako, s.f, p.15). Por ultimo se demostrará el porque de todos los cuidados que se deben brindar al wagyu para conseguir la mejor carne del mundo.

DESARROLLO DEL TEMA

Origen e historia

El wagyu, raza proveniente de Asia menor por la península de corea hacia Japón con fines de buscar proveer fuerza al cultivo de tierra. Debido a las características geográficas de la isla las migraciones de esta raza bovina a otros sectores de Japón eran sumamente difícil. Esta raza que empezó a aparecer en Japón en la era Meiji, se origina a través de cruzas entre vacas autóctonas japonesas con otras llegadas del extranjero con la finalidad de mejorar la raza. Marcó un cambio y gracias a este cambio conocemos hoy en día lo que es Japón actualmente. Este es un período importante de transición que duro aproximadamente 45 años gracias al emperador japonés Meiji que tuvo participación, 23 de octubre de 1868 a 30 de julio de 1912. Este período tan representativo para Japón denota y da significado como “era de culto a las reglas” comienza con la modernización y occidentalización para que posteriormente Japón se vuelva una potencia mundial.

Por otro lado, se analizará el cruzamiento y el porque Japón empezó a proteger tanto a esta raza para que sean los únicos que puedan jactarse de poseer wagyu 100% puro y mediante el cumplimiento de ciertos procesos se puede llegar a denominar Kobe. Esto se debe a que empezaron a realizar cruzas con otros bovinos como por ejemplo Brown swiss, Shorthorn, Devon, Simmental, Aryshire, Korean, Holstein, Aberdeen Angus, con el único fin de mejorar y hacer mas resistente al ganado japonés. En 1910, el gobierno de Japón cierra toda exportación e importación de esta raza bovina con el único fin de que todo cruzamiento con esta raza finalice y mantenerlo en el estado mas puro posible. Debido a las características geográficas de Japón, la diferente utilización, genética y región hacen que el wagyu se divida en diferentes líneas: prefectura Okayama que contiene la línea Fujiyoshi,

prefectura Hyogo contiene la línea tajima o comercialmente denominada “Kobe Beef” que mas adelante detallaremos el porque, prefectura Tottori posee la línea kedaka.

Tipos de wagyu

Línea tajima

Línea o raza que contiene la denominación a los bovinos únicamente dentro de la región de Hyogo. Estos animales son nacidos, criados y sacrificados únicamente en fincas de productores certificados por el gobierno japonés para llegar a denominarse “Kobe”. En un inicio los animales de esta línea de sangre eran utilizados únicamente para tirar de carretas y trabajos forzados como cultivo y tratado de tierra. Son bovinos que debido a lo anteriormente mencionado son animales que contienen medios delanteros mas grandes y el medio trasero o cuarto trasero de la res es mas ligero y corto.

Por otro lado, esta línea bovina es de tamaño mas reducido que sus otras líneas de sangre presentes en Japón. Presentan tasas de crecimiento mas lento, sin embargo, es la línea de wagyu que contiene una mejor calidad cárnica en su producción ya que brindan mayores niveles de marmoleo entre sus fibras intermusculares.

A continuación de mostrara una breve denominación de lo que representa cada raza wagyu en el mundo actual de producción cárnica.

Línea Shimane

Esta denominación es para los bovinos de raza wagyu de la prefectura de Okayama en Japón. Es una raza bovina que contiene altas tasas de crecimiento en promedio a las tasas de crecimiento de los otros bovinos wagyu presentes en Japón. Por consecuente se tiene reses bovinas de mayor tamaño con buena conversión en producción cárnica, pero contiene un grado de marmoleo medio en comparación a la producción de marmoleo intermuscular que se puede encontrar en la línea tajima.

Línea tottori

Línea que proviene de la prefectura de Tottori, por lo que acarrea dicho nombre. Es un bovino que en sus inicios en Japón fue utilizado únicamente para medio relacionados a la producción de granos, consecuentemente son animales mas grandes que la línea Shimane con fuertes líneas marcadas sobre su lomo. Entre sus tantas características esta línea de sangre wagyu posee tasas altas de fertilidad; hecho por el cual es generalmente utilizado para hacer inseminaciones artificiales con bovino full blood o denominados como bovinos de raza pura. Poseen la piel suelta lo mismo que los ayuda a su adaptabilidad a medios calurosos.

Como ultimo dato, ciertos productores de wagyu utilizan ciertas mezclas para que su producción de wagyu sea de la mejor calidad. “Nuestra línea genética es utilizada 100% en el programa de producción de carne Wagyu mediante cruzamientos, logrando terneros F1 y F2 machos y hembras con pesos al destete un 15% superior al de las razas británicas.” (Estancias del valle, s.f). Productor ubicado en Uruguay con alianza estratégica con la asociación de wagyu de Australia cuyo nombre es: Australia Mazda Wagyu International.

En ultima instancia se tiene la presencia de un tipo de wagyu que es conocido como el “red wagyu” o específicamente dentro del mundo bovino se lo conoce como “Wagyu Akaushi”. Esta raza es diferente a la raza de wagyu negro ya que tiene un mayor tamaño y posee una mayor inserción de marmoleo entre sus fibras intermusculares en pasturas de climas templados o tropicales. La línea de wagyu rojo o el afamado Akaushi wagyu, fue desarrollado en la isla de Kyushu. Este desarrollo fue una intervención entre el cruzamiento de dos estirpes diferentes con la única finalidad, migrar la producción a países como Estados Unidos y Australia. Dicha cruza entre estas dos estirpes logro un wagyu mas musculoso lo que genera piezas cárnicas con mayor tamaño, así como mayor rendimiento.

Características de la raza

Raza bovina de pelaje negro, se lo puede encontrar en su color rojizo en ciertas partes del mundo; sobre todo en países productores de este tipo de carne fuera de Japón. Son mansos y de muy alta fertilidad. Una de las principales características del porque el wagyu es elegido primordialmente para cruce con otras razas bovinas, es su gran marmoleo presencia en cada línea genética del animal. Esta grasa intermuscular conocida como marmoleo tiene ciertas características que conlleva a que la calidad del wagyu sea de la mas alta calidad en cada producción. Así mismo se tiene presente que la composición organoléptica del wagyu también varia dependiendo el grado de marmoleo que contenga entre sus fibras musculares; mismo tema que será explicado a mas profundidad mas adelante. Como primera instancia se tiene que el marmoleo presente en estas reses hacen que la carne sea de la mas alta calidad posible y contenga compuestos que son beneficiosos para nuestra salud.

La raza wagyu son de nacimiento terneros con bajo peso, por lo tanto, se tiene precedentes que esto facilita el parto de los bovinos recién nacidos. Es una raza que se destaca por su alta reproducción en crianzas tradicionales, así como en sistemas de crianza por medio de inseminación artificial y transferencia embrionaria. Por ultimo, se tiene como dato importante que esta es una raza con un desempeño excelente dentro de terrenos cálidos como lo es la región pampeana y otras regiones dentro de las cuales se crían “Bos Taurus”.

Cría y producción de ganado Wagyu

El inicio de la producción de wagyu toma inicio en Cibre en el año 2009 con el único fin de que la raza wagyu abastezca las demás de puntos de venta, así como de restaurantes. Las primeras cruza se dieron en estados unidos, Brasil, Uruguay y Australia. Esta cruza se efecto mediante biotecnología en vientres de Angus rojo y Angus negro; mismo que se lo denomina wangus. Por ultimo, tenemos la presencia de cruces entre

wagyu con varias razas bovinas para obtener un wagyu netamente comercial y que pueda sobrevivir en climas que no sean de su hábitat natural como lo es las islas de Japón. A continuación, se detallará a detalle cada proceso que conlleva la cría y producción de wagyu.

1. Reproducción

Esta primera etapa se produce desde una granja de crianza certificada por el gobierno japonés o si bien en países de producción cárnica como lo son Uruguay y Argentina, lo hacen mediante el medio de inseminación con esperma de wagyu. Esto es debido a que se deberá buscar la máxima calidad en cada producción de wagyu y sobre todo tener sumamente cuidado en las características del origen genético de esta raza bovina. Los criadores deben realizar chequeos rigurosos para que el ADN presente en el esperma obtenga la mejor genética para poder crear un buen mapa familiar en el país residente.

En el caso de la inseminación de las hembras provenientes de la raza wagyu se inseminan artificialmente con esperma de macho wagyu. Cada macho reproductor de wagyu debe estar previamente registrado tanto su genética como sus grados de marmoleo y características físicas. Esto determinara las características que heredaran todos los integrantes del mapa familiar. **(VER ANEXO A)**

2. Nacimiento

Cuando ya se tiene la verificación tanto de padre wagyu como madre wagyu y sus niveles de pureza, es obligatorio aplicar el certificado de nacimiento de cada res wagyu. Una vez aprobado el registro de la res, a cada wagyu recién nacido se le asigna un código de trazabilidad de 10 dígitos. Este código debe ser colocado en las orejas para su fácil visibilidad e identificación. Un proceso primordial y clave en el nacimiento de cada res wagyu es que cuando se lo quiera transferir o movilizar al animal a otro lugar, se debe registrar en el sistema. Se determinará según el mapa familiar el nivel de pureza de cada recién nacido y dicho certificado ira impreso en el documento de cada animal. Por ultimo, se debe mencionar

que la res wagyu debe estar en la granja de reproducción entre 8 a 10 meses, tiempo en el cual se logra un estomago sano y fuerte.

3. Granja de engorde – subasta

En esta etapa es importante tener los animales de la casta mas pura ya que se logrará vender en el mercado de subasta al mejor precio y postor. Para el ganadero que compra los novillos wagyu es primordial que tanto el ADN como su apariencia física deben ser lo mas impecable y puro posible.

4. Engorde

A continuación, se presentará uno de los temas de mas importancia sino es el mas valorado y resguardado de cada productor ya que si se hace bien este proceso el marmoleo de la res wagyu llegara a su máximo potencial. En esta etapa el ganadero ira cambiando la alimentación acorde a cada etapa en la que se encuentre el animal. Como primer paso se debe tener la precaución y enfocarse que el animal crezca sano y en optimas condiciones. La alimentación de esta etapa es llamada como alimentación inicial y su composición es a base de caña de azúcar fermentada.

Por otro lado, cuando ya el animal consigue un peso cercano a los 400 kilogramos de peso, es el punto en el cual el ganadero de la finca de engorde comienza a enfocarse en la inserción de grasa o en la terminología adecuada, generar marmoleo. Esta es una etapa en la cual la alimentación empieza a cambiar a una composición a base de sedimentos de la producción de cerveza. Como ultima etapa de engorde se tiene el sumo cuidado del animal y se lo alimenta con las mejores combinaciones de granos para que el marmoleo final sea de la mejor calidad posible. Al ser la ultima etapa y la que mejor se la debe

realizar, por lo general es secreto de cada productor de wagyu lo que contiene la mezcla de alimento de dicha etapa.

En países como Estados Unidos se cruza F1 wagyu (pureza del animal cerca al 100%) con razas como Angus y/o Hereford. Este es un proceso que se lo realiza en pastoreo continuo en praderas o valles con una buena calidad de pasto. Este es un proceso que debe estar sumamente supervisado ya que lo que se debe mantener como objetivo es que el animal engorde alrededor de 0,6 kilogramos al día. Este es un proceso en el cual se busca después de 28 meses un peso ideal de 550 kilogramos de peso, mismo peso vivo que llegan a tener los ganados de wagyu en Japón. Sin embargo, algunos productores suplementan este proceso con el único fin de disminuir la edad de sacrificio del animal y mejorar el grado de marmoleo intermuscular.

La presencia de AWA (American Wagyu Association) en la producción de wagyu es primordial ya que es un ente regulador y creador de un protocolo para la producción de wagyu F1. La propuesta de dicho protocolo es la complementación permanente entre pastoreo y suplementación en el engorde de las reses wagyu. Dicho protocolo propone ganancias de peso diario iguales o mayores a 1 kilogramo diario; mismo que lograra que el animal llegue a pesar 550 kilogramos a los 18 meses de edad.

Por otro lado, se tiene la presencia de que otros ganaderos tratan de imitar y llevar el mismo sistema de manejo y alimentación que se lleva a cabo en Japón. En dicho sistema la cría de wagyu es realizada en pastoreo y una vez que estos son destetados se los lleva a un confinamiento en el cual el animal recibe una dieta especial que esta basada en una mezcla de granos compuesta de maíz, alfalfa, cebada y paja de trigo. Este sistema hace que los animales criados con este sistema lleguen al peso deseado a los 20 meses de edad.

5. Sistemas de nutrición

La nutrición en esta etapa es primordial como anteriormente se menciona, debido a que la misma interfiere directamente en la calidad final de la carne, terneza

y palatabilidad; mismos factores que son determinados por la calidad final del marmoleo intermuscular presente en cada corte. Se tiene la presencia de 3 sistemas de alimentación que a continuación los analizaremos a detalle.

La alimentación con concentrados de granos fue el sistema que mejor se calificó por los consumidores debido a sus cualidades organolépticas finales. Segundo tenemos el sistema de alimentación a base de heno de Ryegrass. “El rendimiento de las praderas comerciales de Rye grass es de 60 a 70 toneladas de forraje verde por hectárea (equivalente a 12 a 14 toneladas de forraje seco), el valor nutricional de este forraje es de 15 a 18 % de proteína cruda, 70 a 80 % digestible y 2.96 megacalorías de energía metabolizable.” (Inifap, 2015). En última instancia tenemos los cortes menos apetecidos, mismos que fueron procedentes de animales alimentados de forraje verde convencional. Finalizada esta comparación nutricional, AWA recomienda que se debe combinar el pastoreo con concentrados de granos para que el ganadero se asegure que el aporte de energía al final del ciclo productivo sea el óptimo, facilitando así la generación de marmoleo en la res wagyu.

6. Subasta o directamente a matadero

Una vez alcanzado el tamaño y peso deseado por el ganadero, se llevará a una planta certificada de faenado o se subastará al animal para que sea reproductor dependiendo su nivel de pureza. A su vez el faenado también depende de cada marca que la res wagyu contenga; esto toma referencia a cuantos parches contiene en su oreja y es que si contiene varios parches no tendrá el mismo coste y calidad que uno que contenga un solo parche. Esta diferencia se genera ya que si una res creció en el mismo lugar de engorde con la misma dieta y cuidados desde corta edad su calidad final será de la mejor calidad posible. Todo el proceso debe ser verificado de cada wagyu sacrificado desde su nacimiento hasta su sacrificio en el sistema NLBC (National Livestock Breeding Center). Esta será una constancia que estará presente en cada corte para que el comprador/cliente tenga toda la información posible sobre la calidad que posee dicho corte.

7. Sacrificio y clasificación

Una vez seleccionadas las reses wagyu que van a ser sacrificadas, se las llevan a la planta de sacrificio. Una vez ya el animal sacrificado, se lo mantiene en el canal de la res a una temperatura controlada a la espera de clasificado. Para empezar el proceso de clasificación de las reses wagyu se hace un pequeño corte perpendicular entre la sexta y séptima costilla del lado izquierdo con la finalidad de que el marmoleo logrado en todo el procedimiento previamente detallado de buenos frutos. Aquí es donde entra en acción un clasificador visual del JMGA (Japan Meat Grading Association), mismos que aprobaran la clasificación de cada res faenada.

8. Análisis marmoleo de reses wagyu

A continuación de detallara lo que significa “Japan Meat Grading Association” y lo importante que este organismo para que la calidad de wagyu que sirve en Japón; así mismo mas adelante se hablara de otros organismos certificadores de calidad de todo el wagyu que es producido en el mundo; uno de los mas importantes que se mencionara es el australiano. Esta entidad es la que se encarga y trabaja juntamente con algunos productores de países como Argentina y Uruguay, para que los mismos se encarguen de producir una buena calidad de wagyu.

Japan Meat Grading Association, ente que lleva acabo unas rigurosas evaluaciones desde que el animal nace hasta cuando es sacrificado, pero toma mayor peso cuando el animal ya fue sacrificado y se basa en tres letras y cinco números dentro de los cuales estas se combinan en una rigurosa escala de clasificación de los cortes faenados en cada faena wagyu en Japón. Las letras representan y se han creado en un sistema de seguimiento de la calidad que se comercializa el wagyu en Japón; mismo sistema que es replicado en países productores de wagyu. Estas letras detallan el grado de rendimiento de la res según la

proporción de cada corte que puede ser comestible. El punto para dicha clasificación empieza con la letra C y termina con la letra A donde la misma es la mayor denominación o mas específicamente hablando, mayor rendimiento comestible representa dicha res.

En cuanto a lo números; es una puntuación que en conjunto con las letras dan lo que conocemos hoy en día como "A5" que es la máxima calificación de wagyu que se va a encontrar en Japón. Para obtener esta calificación el certificador de la asociación tendrá que ir analizando rigurosamente mediante reglas y estándares establecidos como color de la carne, textura de la carne, brillo. Existe una escala de color que la misma es empleada por el ente certificante cual será el numero máximo y la calidad de la carne según el color de esta.

De esta escala tenemos que:

- Excelente calidad: N°3, N°4 y N°5
- Buena calidad: N°2 y N°6
- Calidad estándar: N°1 y N°6
- Menor calidad: N°1 y N°7



Escala Beef Color Standard (BCS)

Se presentará a continuación un ejemplo del cuadro que deben poseer los productores de wagyu para certificar y guiar a sus compradores, así como sus consumidores que están consumiendo la mejor calidad de wagyu posible en el mercado gastronómico. (**VER ANEXO B**)

Este sistema no es nada nuevo en el mundo del wagyu, ya que su origen tiene como fecha de origen o se puede decir que esta presente en el mundo del wagyu japonés a partir de 1988. Como dato interesante a tomar en cuenta lo que realizan los certificadores de calidad es guiarse por esta tabla y después de obtener las puntuaciones de

cada lote producido, siempre toman como referencia global del lote en cuanto a calidad respecta el numero mas bajo obtenido; es decir si de un lote se obtienen reses de A5, otras reses de A4 y otras A3; lo que hará la persona certificante tomara como clasificación final el A3 para que ese sea el numero y letra de calidad que estará en el sello de dicha producción o faena.

Como si faltase poco hoy en día se encuentra otra clasificación adicional a la ya presente y detallada anteriormente; la calificación mundial conocida como “Beef Marbling Standard” o en su forma abreviada conocida como B.M.S; escala que determina la calidad de marmoleo en el wagyu que es producido a nivel mundial de un grado de 1 al 12 en la cual hace referencia a que el numero 1 es el peor marmoleo y el 12 es el mejor marmoleo que se puede encontrar en el mercado. (*VER ANEXO C*).

Por otro lado, tenemos a la calificación australiana de calidad del wagyu en el mundo que por su buen trabajo y gran trascendencia en el mercado global actual, es la entidad que certifica la mayoría de productores a nivel mundial y países como Uruguay trabajan muy de la mano con esta sociedad que se denomina como “AWA”, mismas siglas que denominan como “Australian Wagyu Association”, que en dicha escala toma nada mas que una referencia de 1 a 9 siendo el numero nueve como el mejor numero que una pieza de wagyu pueda clasificarse bajo esta escala.

Beneficios de consumir wagyu

En esta sección se detallará todos los beneficios que conlleva el consumo de la carne wagyu y el porque es recomendable para que nuestra alimentación sea completa y balanceada. Este tipo de carne es conocido a nivel mundial por ser sinónimo de calidad, exclusividad y bienestar en el circulo de la alta gastronomía.

Cabe destacar que la carne de wagyu posee los niveles mas bajos de colesterol; incluso con su rival de carne blanca como lo es un filete de pollo. Por otro lado, cabe destacar que a su vez contiene acido oleico, mismo acido que se ha comprobado que

aumenta los niveles de colesterol bueno “HDL”. Así mismo entre su gran marmoleo se tiene la presencia de ácidos grasos esenciales como lo son omega-3 y omega-6. Para entrar en contexto de la diferencia que existe entre lo que se denomina grasa buena de la grasa mala se analizará a continuación la diferencia entre lipoproteínas de alta densidad en comparación con las lipoproteínas de baja densidad.

Inicialmente tenemos que todas las células de nuestro cuerpo necesitan de cierta cantidad de colesterol para funcionar en optimas condiciones, sin embargo, la presencia de mas cantidad de las lipoproteínas de baja densidad puede conllevarnos a tener afecciones de salud. Dicho esto, se tiene la presencia de las lipoproteínas de alta densidad que son las encargadas de distribuir el colesterol parejamente por nuestro cuerpo y no dejarlo que se almacene en zonas de riesgo como lo son las arterias. Con esta explicación se quiere llegar a explicar el porque el consumo de wagyu es benéfico para nuestra salud. Dicha la presencia de ciertos ácidos grasos en su grasa hace que la cantidad que nuestro posee de lipoproteínas de alta densidad aumente; por lo tanto, tendremos menos riesgos a futuro de contener alguna posible enfermedad cardiaca o enfermedad relacionada.

Por otro lado, explicaremos el porque el omega -3 presente en la carne wagyu es benéfico para nuestra salud. En primera instancia tenemos que bajos niveles de omega-3 en nuestro organismo nos conllevara a que dicha carencia desencadene en un aumento de la producción de lipoproteínas de baja densidad. Con esto se quiere demostrar que el consumo del wagyu equilibrara los niveles de estos ácidos grasos; mismos que nos brindaran una dieta sana y equilibrada. Por ultimo, se tiene constancia de que la presencia del omega-3 en nuestro organismo puede resultar benéfico para quienes padecen diabetes, artritis, osteoporosis, asma, problemas en la piel e incluso puede llegar a ser beneficioso para las personas que padecen problemas neurológicos, incluyendo depresión y desordenes cognitivos.

Por ultimo, se detallarán otros componentes de los beneficios del consumo de carne wagyu. Primero, tenemos la presencia de que es una buena fuente de

proteína para nuestra dieta diaria, ya que un corte de este tipo de carne de aproximadamente 200 gramos de peso nos podrá aportar 22 gramos de proteína a nuestra dieta. Por otro lado, tenemos la presente de que es un gran aporte de hierro. Mismo mineral esencial para el buen transporte de oxígeno a nuestros tejidos; mismos que están presentes dentro de nuestros glóbulos rojos. Por lo que el consumo de carne wagyu es favorable ya que nos aporta un 10% del valor recomendado de dicho mineral. Por último, tenemos la presencia de sodio en pequeñas cantidades dentro de la carne wagyu. El simple hecho de poseer este mineral en pequeñas cantidades brinda un beneficio extra a la carne wagyu ya que el mismo ayuda a mantener un balance de los fluidos corporales, desempeñando un papel sumamente importante en el enfriamiento natural del cuerpo a través de lo que comúnmente conocemos como transpiración o sudoración.

INVESTIGACION DE LOS PLATOS PRESENTADOS EN EL MENU

A continuación, se mostrará todos los platos de cada país y el porque cada una de estas preparaciones son únicas. Cada país será expuesto con un plato típico y representativo tanto dentro como fuera de su país. A su vez se detallará ciertos datos importantes de cada preparación.

Para entrar en el contexto de los que se va a exponer mas adelante, se debe entender los tipos de cocciones utilizadas en estas preparaciones y el porque cada una de ellas hace que el comensal tenga en cada bocado un poco de cultura, así como de su tradición gastronómica. En un inicio el menú esta basado en géneros cárnicos compuestos y que conllevan diferentes tipos de cocción.

Empanada cortada a cuchillo - Argentina

En primera instancia se expondrá el genero cárnico escogido en esta preparación, para que se pueda entender de una mejor manera el porque esta presente el lomo fino como genero cárnico de esta preparación.

Lomo fino de res, es un corte magro lo que significa que no contiene un gran marmoleo graso presente entre sus fibras intermusculares. Es un genero cárnico de la res cuya cocción es sumamente precipitada. La preferencia de escoger este corte sobre otros tipos de cortes en muchas preparaciones es porque es un corte de la res muy versátil. A este corte de la res se lo puede cocinar en una infinidad de preparaciones dando una seguridad de la mas alta calidad posible.

Para comenzar la descripción de esta preparación se tiene que indagar mas a fondo el porque esta preparación tiene tanta trascendencia en el mundo gastronómico. La historia remonta a lo mas antiguo de la era persa hace poco mas de 2000 años atrás donde por primera vez se puede decir que seria el nacimiento de la empanada como la conocemos hoy en día. Dicho suceso ocurre específicamente cuando empiezan a transportar carne cocinada envuelta de grandes masas para que la misma ayude a su conservación y tenga alimento a su disposición en cualquier circunstancia.

En argentina tenemos la predominancia de las empanadas como un medio de costumbre de recibir a los viajeros que venían a los pueblos. Es por lo que cada provincia como se va a detallar mas profundamente mas adelante estos 15 tipos de empanadas que están presentes en este extenso país que posee una mixtura de culturas y tradiciones muy arraigadas. En cuanto a la diferenciación de la creación de cada empanada viene a presentarse en una variación de los métodos de elaboración de las masas, diferentes tipos de rellenos y métodos de cocción. Esto nos conlleva a que cada provincia contenga su propia empanada

tradicional. Como hecho histórico se tiene que Domingo Faustino Sarmiento en 1869 en la inauguración del ferrocarril dijo que la empanada san-junina es la mejor de toda la Argentina.

Historia:

Remonta a Persia hace casi 2000 años atrás donde se frecuentaba transportar la carne cocinada dentro de masas para que la misma dure por más tiempo y se la pueda comer en cualquier momento y lugar. El simple hecho de que la preparación sea sumamente fácil hizo que dicha preparación se esparciera por cada ciudad que iban los grupos de viajeros.

Tipos de empanadas:

A continuación se detallarán unos cuantos ejemplos de lo que se puede encontrar como empanada en el país tan regionalista como es Argentina.

1. Empanada criolla clásica
2. Empanada tucumana
3. Empanada salteña
4. Empanada riojana
5. Empanada san-junina
6. Empanada jujeña
7. Empanada santiagueña -> muy grande
8. Empanada catamarqueña -> mediana
9. Litoraleña -> puede tener varios repulgues
10. Chaqueña -> res o pescado
11. Bonaerense -> carne molida
12. San Luis -> matambre molido o picado fino
13. Mendocina -> paleta o aguja
14. Empanada cordobesa
15. Empanada patagónica

Estados Unidos - Short ribs Kansas City style

El ahumado empezó como técnica culinaria que en tiempos modernos la conocemos como una técnica de conservación de los alimentos. El proceso consta de someter los alimentos que por lo general son de origen cárnico a humos provenientes de maderas con poco nivel de resina. Este medio de prevención y cuidado de los alimentos por las personas nómadas de aquella época hizo que hoy en día gracias a la tecnología que tenemos a nuestro alrededor existan toda clase de ahumado. Hoy en día se tiene dos tipos de ahumado como lo es el ahumado en frío y ahumado en caliente que a continuación demostraremos fortalezas y debilidades de cada uno de ellos.

Parámetros de cocción:

- Cuanto más baja sea la temperatura, mayor dispersión del humo.
- A mayor temperatura, menor tiempo de ahumado.
- A menor tiempo de ahumado, menor tiempo de conservación del producto final.
- A mayor tiempo de ahumado, más intenso será el sabor.
- El ahumado en caliente se suele realizar **a baja temperatura** (entre 70 y 100 °C). Por este motivo, la cocina al vacío y el ahumado se complementan perfectamente.
- Las cocciones realizadas entre 30 °C y 60 °C son consideradas **de riesgo** por la posible proliferación bacteriana.
- Después de la curación se debe **eliminar el exceso de sal** aclarando la carne o el pescado en agua fría y, finalmente, secar. Una película endurecida en el alimento es señal de un secado excesivo.

Tipos de madera para ahumar:

GUÍA DE MADERAS PARA AHUMAR CARNES:

Tipo de Madera	Pollo	Pescado	Vacuno	Cerdo	Cordero
Roble	X	X	X		X
Ulmo	X	X		X	
Nogal	X		X	X	
Manzano	X	X		X	X
Cerezo	X	X		X	X

Técnicas o pasos del ahumado:

- Curado

El curado de las carnes es uno de los procesos claves cuando uno va a cocinar cualquier tipo de carne en una cocción de larga duración ya que será el proceso fundamental por el cual la carne podrá cambiar su composición, así como también el sabor de esta y el punto mas importante será que nos ayudará a tener una mejor duración del alimento. El curado es un proceso que inicia a partir de los 10 minutos en adelante; como procesos mas complejos en los cuales se debe tener ambiente controlado para que el alimento perdure y siga el proceso adecuado de curado.

Es un proceso sencillo que inicia a partir de agregar sal y pimienta a una carne, adicionalmente se pueden añadir condimentos a gusto de cada persona para que la carne tenga un mejor sabor y textura una vez culminado este proceso. Cuando haya pasado el tiempo deseado para que la pieza a ahumar haya adquirido todos los sabores deseados, se deberá sacar todos los condimentos de la superficie con un trapo húmedo hasta retirar todo el condimento. El resultado de este proceso será que tengamos una carne sumamente brillante y apta para que absorba todos los aromas del ahumado.

Ahumado en frio, es un proceso el cual consiste en someter a una carne a humo directo de una madera no resinosa por medio de un aparato o dispositivo de

ahumado. Este dispositivo se denomina pistola de ahumado, es el nombre con el cual se lo conoce comercialmente. Por otro lado, tenemos la presencia de ahumado en caliente que consiste en someter a un alimento que por lo general son géneros cárnicos con un buen contenido graso en su interior, para que los fenoles de las maderas utilizadas en este método se impregnen a la misma.

Un ejemplo de carnes grasas, son los pescados azules como un atún o salmón. El salmón, debido a su gran desplazamiento contracorriente, genera que el pescado tenga gran contenido de aceites esenciales y contenido graso entre sus fibras cárnicas. Otro género cárnico que se utiliza muy a menudo es el cerdo; sobre todo piezas como: panceta, costillas, paletilla y bondiola.

Korean Short Rib Wagyu - Corea del sur

En este caso se presentará un tipo de parrilla que es insignia de algunos países y en muchos otros un claro ejemplo de como se debe servir a los comensales. Es una preparación que tradicionalmente se sirve en pequeñas parrillas con carbón, sin embargo, hoy en día tenemos la presencia de la modernización a parrillas mas seguras que son a gas. Las formas mas representativas de la parrilla coreana es el bulgogi, en la cual se utiliza el solomillo de cerdo o lomo fino de res previamente marinados en una mezcla especial de cada restaurante.

Gogi – gu, significa carne asada en coreano y generalmente el chef utiliza la parrilla incorporada en la mesa para prepara los platillos escogidos por los comensales.

Los comensales escogen a su elección vegetales o platillos típicos de este tipo de cocina, conocidos como el banchan; dentro de los mas típicos tenemos los siguientes:

- Kimchi
- Rabano
 - o Danmuji: rábano amarillo encurtido

- Chikin – mu: rábano blanco
- Namul: verduras marinadas con aceite de sésamo, salsa de soja, jengibre
- Bokkum

Salsa gochujang:

Salsa picante hecha a base de chiles rojos en polvo con arroz glutinoso, pasta de soja y se deja fermentar en el sol en vasijas de barro por al menos 6 meses para que adquiera su sabor característico. Esta es considerada una de las preparaciones de salsas mas antiguas del mundo que por lo general en cada hogar coreano la preparan. Sin embargo, la gente joven prefiere comprar y facilitarse la vida teniendo una salsa gochujang comercial.

Ingredientes:

- Jang: significa salsa
- Polvo de soja fermentado
- Polvo chiles rojos
- Arroz glutinoso
- Malta: se la hierbe junto a agua y se la cierne para obtener la malta de la cebada que ayuda a la fermentación de la mezcla.
- Salsa de soya negra
- Sal

Siempre se lo hace en el invierno según el calendario lunar; por lo general la hacen entre noviembre y enero. Esto da referencia a que, la salsa producida en estos meses tendrá el tiempo necesario de sol y por lo tanto los sabores serán mejores. Dicha preparación esta en sus optimas condiciones a partir de los 5 años, tanto en cuanto a su composición organoléptica, así como sus sabores y aromas contenidas en su interior. Por ultimo, se pone sal sobre la mezcla, se tapa y se deja madurar por varios años.

Usos:

- Marinar carnes
- Sazonar
- Salsas

Adana Kebab - Turquía

Se describirá a uno de los platos mas típicos de medio oriente; presente en países como Irán, Paquistán, Turquía y la India. El nombre de esta preparación proviene del persa; alimento que era único y exclusivo de los reyes. Kebab significa “carne a la parrilla”. Mas específicamente hablando, se escogió al Adana kebab como preparación de este imponente país. El nombre original del mismo es Kiyma kebab que significa carne de cordero picada.

Es primordial saber que debido a la cultura tan arraigada que existe se tiene dos denominaciones para los alimentos. Se tiene los alimentos que son halal cuyo significado es alimentos sin necesidad de sacrificio. Por otro lado, tenemos a los alimentos haram que son alimentos, como la carne de cerdo, reptiles o bebidas alcohólicas, etc. La dieta tradicional árabe es principalmente vegetariana basada en cereales como arroz, cebada y trigo. También legumbres como: garbanzo y hortalizas de todo tipo. La carne mas utilizada debido a sus creencias religiosas es la carne de cordero.

En esta ocasión vamos a reproducir al Adana kebab, plato que adquiere su nombre debido a la ciudad en la cual se ganó su fama. El tradicional Adana kebab es carne de cordero picada con variedad de vegetales tales como cebolla, ajo, perejil o cilantro y tomate. El método de procedimiento de la preparación de este platillo insignia es el siguiente. Se hace una pasta homogénea y se extiende en espadas de 10 pulgadas de largo o el equivalente a 25 cm de largo. El siguiente paso es colocar la espada con la carne sobre una parrilla caliente. Se lo acompaña con una base de vegetales frescos solo aderezados con aceite

de oliva y sal y se lo come metiendo el kebab dentro de un pan pita acompañado de una salsa de ajo o algún tipo de mayonesa.

Tipos de kebab:

- Doner
- Durum
- Lahmacun
- Adana

Tipos de rellenos:

- Cordero
- Pollo
- Falafel: base de garbanzos acompañados con varios vegetales y condimentos que por lo general se lo prepara a los veganos o vegetarianos.

Para la ensalada se agrega “anardana powder”, que es un polvo a base de pepas secas de granada para que le de ese sabor dulce y fresco a los vegetales de la ensalada de base del kebab. Este es un condimento que busca dar aromas frutales y toques cítricos a la preparación.

DESARROLLO Y ELABORACION DEL MENU

Este es un menú de 4 tiempos basado en géneros cárnicos como lo son res, cerdo y cordero; así mismo se expuso uno de los bocadillos mas icónicos de uno de los países cárnicos y más importantes del mundo, como lo es Argentina. Se expondrá a continuación una combinación de preparaciones y técnicas ancestrales con presentaciones de vanguardia, respetando las recetas originales y técnicas de cocción. La finalidad de estas preparaciones es brindar conocimiento de los platos mas icónicos de cada país representado en el menú.

Técnicas empleadas

En esta sección se detallarán completamente todas las técnicas empleadas.

Corte Chiffonade / Chifonda: es una técnica de corte empleada en hojas. El corte será en tiras finas y alargadas. El origen del termino proviene del francés chiffonner que significa arrugar (Hernández, s.f, p.8).

Blanquear: Es un método de cocción que consiste en cocinar el alimento en agua. Se trata de una cocción corta la cual se detendrá aplicando agua fría. Esto con el fin de eliminar impurezas, sabores fuertes, ablandar o pre-cocinar el alimento. Este método se puede realizar desde agua fría hasta llevar a ebullición, o comenzar directamente desde ebullición y dejar unos minutos (Crespo y Gonzáles, 2016, p.64).

Reacciones de Maillard: Son un conjunto de reacciones químicas entre las proteínas y azúcares, que suceden al momento de la cocción a altas temperaturas. Debido a la caramelización de las proteínas se forma una capa en los alimentos y aporta sabor y color (Larousse Cocina Mx, s.f, párr.1).

Ahumar: Técnica que consiste en exponer alimentos durante cierto tiempo al humo de una hoguera para eliminar la mayor cantidad posible de agua. Este proceso tiene como objetivo alargar la vida útil del alimento y cambiar su sabor. La técnica de ahumar en México es muy utilizada, sobre todo por los grupos indígenas del país que la han practicado desde tiempos ancestrales para conservar y saborizar los alimentos. (Larousse Cocina Mx, s.f, párr.1).

Cocción a baja temperatura: Es un método de cocción de largo tiempo para preparar productos de forma delicada y que estos tengan aromas concentrados, conserven sus jugos y nutrientes (Miele, s.f, p.6).

Blanquear: Someter alimentos crudos a la acción del agua hirviendo, al natural, con sal o con vinagre, y luego refrescarlos y escurrirlos, o simplemente escurrirlos, antes de cocerlos realmente. Este blanqueo tiene varias finalidades diferentes: reafirmar, depurar, eliminar el exceso de sal o la acritud, facilitar el pelado, reducir el volumen de las verduras. En algunos casos, los elementos se sumergen en agua fría y se llevan a ebullición: papas, dados de panceta, menudos blancos previamente purgados, aves, carne y huesos, arroz (por ejemplo, para eliminar el almidón y facilitar la cocción del arroz con leche). En otros casos se sumergen directamente en agua hirviendo, sobre todo en el caso de la col verde y la lechuga. (Larousse Cocina Mx, s.f, párr.1).

Salsa: Preparación más o menos líquida, caliente o fría, que acompaña o sirve para cocinar un manjar. La función de una salsa es añadir a este último un sabor que se armonice con el suyo. (Larousse Cocina Mx, s.f, párr.1).

Rehogar: Cocinar un genero de manera parcial o total a fuego bajo con poca grasa y sin que tome color (Crespo y González, 2016, p.65).

Emulsión: Es una mezcla entre dos o más cuerpos que no son miscibles entre sí, pero con un movimiento que genere fricción las partículas se descomponen y se juntan fácilmente, además de que estas pueden ser frías o calientes (The Culinary Institute of America, 2012, p.16).

Repulgue: Borde labrado de las empanadas. (RAE, s.f.)

Amasar:

Formar o hacer masa, mezclando harina, yeso, tierra o cosa semejante con agua u otro líquido. (RAE, s.f.)

Relleno: Picadillo sazonado de carne, hierbas u otros ingredientes, con que se llenan tripas, aves, hortalizas y masas. (RAE, s.f.)

Encurtir: Procedimiento de conservación de alimentos aplicado a aceitunas, pepinillos, cebollitas, coliflor, zanahorias y otras hortalizas y frutas. Se consigue sumergiéndolas en una solución con sal o en vinagre y hierbas aromáticas; en México a esto también se le conoce como escabeche. (Larousse Cocina Mx, s.f, párr.1).

Asar / Asado: Es una técnica de cocción que emplea el uso de calor seco y altas temperaturas directamente sobre los alimentos. Este tipo de cocción permite conservar la mayor parte de los jugos, sabor y propiedades de los alimentos. Esto debido a la coagulación y caramelización de las proteínas que forman una capa protectora debido a las reacciones de Maillard. De manera general los alimentos entran en contacto directo con el fuego o la brasa y de esta manera el carbón o la leña aportan un sabor ahumado a los alimentos (Salas, s.f, p.48).


CONCLUSIONES

La raza wagyu es compleja de entender debido que conlleva ciertos procesos y técnicas que no todos los productores o ganaderos del mundo podrían replicar. Con el análisis presentado se pudo llegar a constatar de que el wagyu es más que una simple raza. Estos forman parte de la identidad de ciertas regiones de Japón. Esta identidad ha estado resguardada por generaciones por cada región para que los secretos, técnicas de crianza, fórmulas de alimentación queden como una herencia entre generaciones de productores de las granjas certificadas para producir wagyu. Debido a esto, estos conocimientos y reglamentos han logrado que toda la producción de wagyu en el mundo sea pareja tanto en su composición organoléptica como de mantener la más alta calidad de carne producida.

Creando este menú en base a géneros carnicos diferentes, me pude dar cuenta que a pesar de que se puede llegar a tener un conflicto de sabores se puede crear un menú armonioso y que cada plato congenie con el siguiente. Sin embargo, al momento de la creación de dicho menú surgieron ciertos inconvenientes. Se sustituyó algunos ingredientes por escasez y por falta de consumo. La salsa gochujang y el anardana powder no fueron posibles de conseguir, por lo que tuve que sustituirlos por otros ingredientes locales que son similares en sabores. De las recetas originales se sustituyó la grasa de cola de cordero por tocino de cerdo, baby back ribs por costillas corte americano, paleta de cordero por canilla de cordero debido a mantenerme dentro del presupuesto establecido.

Finalmente, este fue un menú organizado de tal manera que los comensales puedan obtener referencia de platillos típicos de algunos de los países más icónicos, mismos que utilizan la tradicional técnica de asar en sus comidas.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

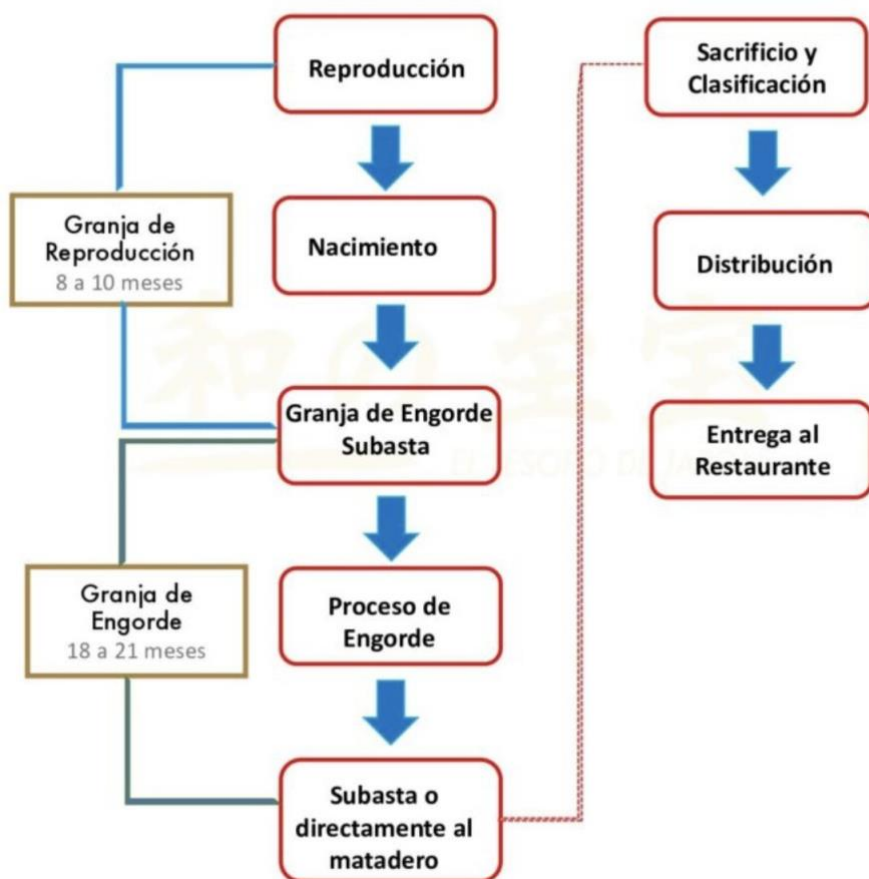
- Ahumar. Larousse Cocina. Larousse Cocina. Retrieved 5 April 2021, Obtenido de:
<https://laroussecocina.mx/palabra/ahumar/>.
- Blanquear. Larousse Cocina. Larousse Cocina. Retrieved 2 April 2021, from
<https://laroussecocina.mx/palabra/blanquear/>.
- Cocina, N. (2017). Carne de wagyu o de Kobe: diferencias y características. Nutrition y
 Cocina. Retrieved 22 April 2021, from <https://nutricionycocina.es/carne-de-wagyu-o-de-kobe/>.
- Crespo Fernández, E., & González González, N. (2016). Técnicas Culinarias. Madrid:
 Paraninfo. Obtenido de: <https://books.google.com.ec/books?id=CiaoCwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=tecnicas+culinarias+pdf&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKewjj156nnsHtAhWR1FkKHXPiAKsQ6AEwAXoECAMQAg#v=onepage&q&f=false>
- Bello Gutiérrez, J. (2008). Jamón curado. Ediciones Díaz de Santos.
- Fu, X., Yang, Q., Wang, B., Zhao, J., Zhu, M., Parish, S., & Du, M. (2018). Reduced satellite
 cell density and myogenesis in Wagyu compared with Angus cattle as a possible
 explanation of its high marbling. *Animal (Cambridge, England)*, 12(5), 990–997.
<https://doi.org/10.1017/S1751731117002403>
- Guo, Y., Zhang, X., Huang, W., & Miao, X. (2017). Identification and characterization of
 differentially expressed miRNAs in subcutaneous adipose between Wagyu and Holstein
 cattle. *Scientific Reports*, 7(1), 44026–44026. <https://doi.org/10.1038/srep44026>
- Jimenez Ramirez, J. (2016). REEDICION  Raza Bovina WAGYU. Pregon Agropecuario.
 Retrieved 3 April 2021, Recuperado de: <https://www.pregonagropecuario.com/cat.php?txt=8169>.
- La raza Wagyu. *Revista Genética Bovina Colombiana*. Retrieved 1 May 2021, Recuperado de:
<https://revistageneticabovina.com/la-raza-wagyu/>.

- Larousse Cocina Mx. (s.f). Larousse Cocina. Obtenido de Maillard Reacciones:
<https://laroussecocina.mx/palabra/maillard-reacciones-de/>
- Miele & Cie. KG Gütersloh. (s.f). Cocción a baja temperatura libro de cocina. Obtenido de
<https://m.miele.es/media/ex/es/recetarios/recetariocalientaplatos2019.pdf>
- Nuestra genética Wagyu. Wagyu. Retrieved 18 April 2021, Obtenido de:
<https://www.wagyu.uy/index.php/es/wagyu/genetica-wagyu.html>.
- Ortega, J., & García, L. (2011). El Genoma bovino, métodos y resultados de su análisis. *Revista MVZ Córdoba*, 16(1), 2410–2424. <https://doi.org/10.21897/rmvz.300>
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Diccionario de la lengua española*, 23.^a ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>>.
- Salas García, F. (s.f). Técnicas en Cocina. Madrid: Síntesis. Obtenido de
<https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771914.pdf>
- The culinary institute of america. (2012). *The art and craft of the cold kitchen garde manger* (Cuarta ed.). Estados Unidos: Wiley.
- Valenzuela, J., Lloyd, S., Mastaglia, F., & Dawkins, R. (2020). Adipose invasion of muscle in Wagyu cattle: Monitoring by histology and melting temperature. *Meat Science*, 163, 108063–108063. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2020.108063>

ANEXOS:

ANEXO A: SISTEMA REPRODUCCION WAGYU

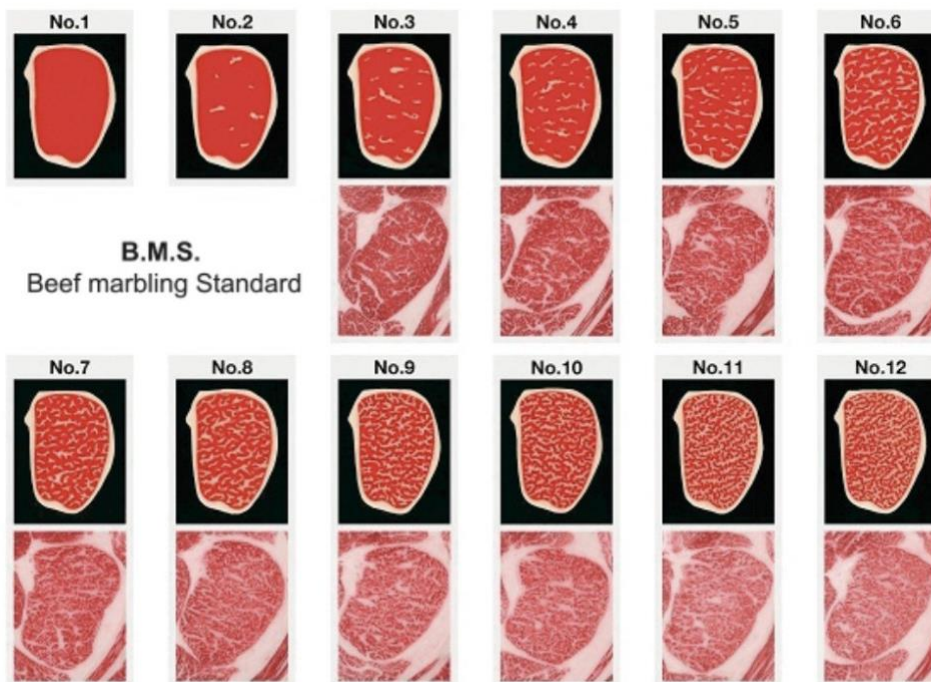
PROCESO DE CRIANZA DE WAGYU



ANEXO B: ESCALA CRIA Y PRODUCCION WAGYU

Rendimiento de la res	A	A1	A2	A3	A4	A5 La mejor calidad A5-12							
	B	B1	B2	B3	B4	B5							
	C	C1	C2	C3	C4	C5							
Calidad de la carne		1	2	3	4			5					
B.M.S.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

ANEXO C: GUIA MARMOLEO



Calificación adicional B.M.S. (Beef Marbling Standard)

ANEXO D: CARTA MARCUS



PARRILLA MUNDIAL

ENTRADA

EMPANADA ARGENTINA

Empanada rellena de lomo fino de res, acompañada con chimichurri de ajo ahumado.

FUERTE

KANSAS CITY SMOKED RIBS

Baby back ribs ahumadas al mejor estilo de Norte América, acompañadas con ensalada de maíz dulce y una ensalada de col slaw picante.

KOREAN SHORT RIB WAGYU

Costilla wagyu preparada cocción lenta con el clásico korean spicy rub.

ADANA QUEBAB

La perfecta combinación entre cordero y cerdo en conjunto de una mezcla fresca de verduras.

ANEXO E: ENTRADA CALIENTE, EMPANADA ARGENTINA



ANEXO F: PRIMER PLATO FUERTE, SMOKED BABY BACK RIBS

ANEXO G: SEGUNDO PLATO FUERTE, KOREAN SHORT RIB WAGYU



ANEXO H: TERCER PLATO FUERTE, ADANA QUEBAB



ANEXO I: COSTOS ENTRADA CALIENTE, EMPANADA ARGENTINA

RECETA:	EMPANADA ARGENTINA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,100
			NÚMERO DE PORCIONES	3
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogram	0,210	Relleno empanada	\$ 8,00	\$ 1,68
Kilogram	0,300	Masa empanada	\$ 1,49	\$ 0,45
Kilogram	0,070	Chimichurí	\$ 7,41	\$ 0,52
Cantidad Total	0,580			\$ 2,65
Merma (%-cant)	0%			
Rendimiento total kg	0,580			\$ 2,65
Costo por kilogramo	1,000			\$ 4,56

ANEXO J: COSTOS PRIMER PLATO FUERTE, SMOKED BABY BACK RIBS

RECETA:	SMOKED BABY BACK RIBS		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,150
			NÚMERO DE PORCIONES	3
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogram	0,100	KANSAS CITY DRY RUB	\$ 8,85	\$ 0,89
Kilogram	0,450	BABY BACK RIBS COOKED	\$ 7,12	\$ 6,25
Kilogram	0,100	Salsa smoked baby back ribs	\$ 3,54	\$ 1,30
Cantidad Total	0,650			\$ 8,44
Merma (%-cant)	0%			
Rendimiento total kg	0,650			\$ 8,44
Costo por kilogramo	1,000			\$ 12,98

ANEXO K: COSTOS PRIMER PLATO FUERTE, SWEET CORN SALAD

RECETA:	SWEET CORN SALAD		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,100
			NÚMERO DE PORCIONES	3
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogram	0,300	Sweet corn salad	\$ 5,10	\$ 1,53
Kilogram	0,070	Vinagreta miel y djon	\$ 8,61	\$ 0,60
Cantidad Total	0,370			\$ 2,13
Merma (%-cant)	0%			
Rendimiento total kg	0,370			\$ 2,13
Costo por kilogramo	1,000			\$ 5,76

ANEXO L: COSTOS PRIMER PLATO FUERTE, SPICY COLE SLAW

RECETA:	SPICY JALAPEÑO COLE SLAW		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,100
			NÚMERO DE PORCIONES	3
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogram	0,300	Spicy jalapeño cole slaw	\$ 1,10	\$ 0,33
Cantidad T	0,300			\$ 0,33
Merma (%-cant)	0%			
Rendimiento total kg	0,300			\$ 0,33
Costo por kilogramo	1,000			\$ 1,10


ANEXO M: SEGUNDO PLATO FUERTE, KOREAN SHORT RIB WAGYU

RECETA:	KOREAN WAGYU SHORT RIB		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,150
			NÚMERO DE PORCIONES	3
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogram	0,100	Salsa Barabacoa Koreana	\$ 4,29	\$ 0,43
	0,500	KOREAN SHORT RIB WAGYU	\$ 21,45	\$ 10,72
Kilogram	0,100	KOREAN SPICE RUB	\$ 4,49	\$ 0,45
Cantidad Total	0,700			\$ 11,60
Merma (%-cant)	0%			
Rendimiento total kg	0,700			\$ 11,60
Costo por kilogramo	1,000			\$ 16,57

ANEXO N: TERCER PLATO FUERTE, ADANA KEBAB

RECETA:	ADANA KEBAB		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,100
			NÚMERO DE PORCIONES	3
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogram	0,320	Kebab	\$ 16,71	\$ 5,35
Kilogram	0,300	Base vegetales Kebab	\$ 1,56	\$ 0,47
Kilogram	0,150	TORTILLA TRIGO 10 PULG X 10 UND	\$ 4,44	\$ 0,67
Cantidad Total	0,770			\$ 5,82
Merma (%-cant)	0%			
Rendimiento total kg	0,770			\$ 5,82
Costo por kilogramo	1,000			\$ 7,55

ANEXO O: REQUISICION A BODEGA USFQ

		MENU IDENTIDAD
Issue Request	USF	09/04/2021 21:24

Issue Request : LA2104-00094 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 16/04/2021
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : MENU IDENTIDAD
 Status : Suspended

Preview

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
1003	0,00	A. OLIVA GALON	Liter	0,20	0,20	8,50	1,70
31078	0,00	AJI SECO TROCEADO	Kilogram	0,04	0,04	10,18	0,41
83010	0,00	AJO PELADO	Kilogram	0,09	0,09	5,73	0,52
31007	0,00	AJO POLVO	Kilogram	0,03	0,03	6,87	0,21
31008	0,00	AJONJOLI BLANCO	Kilogram	0,04	0,04	5,40	0,22
40002	0,00	ALBAHACA FRESCA	Kilogram	0,04	0,04	4,51	0,18
45003	0,00	ALMENDRA FILETEADA	Kilogram	0,03	0,03	16,02	0,48
9006	0,00	AZUCAR MORENA	Kilogram	0,60	0,60	1,25	0,75
83028	0,00	CEBOLLA DE VERDEO	Kilogram	0,10	0,10	6,50	0,65
31019	0,00	CEBOLLA EN POLVO	Kilogram	0,03	0,03	7,59	0,23
83029	0,00	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	0,15	0,15	1,40	0,21
83030	0,00	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0,25	0,25	1,30	0,33
14013	0,00	CERDO COSTILLAR AMERICANO	Kilogram	0,50	0,50	7,12	3,56
14026	0,00	CERDO PANCETA AHUMADA	Kilogram	0,10	0,10	18,90	1,89
83032	0,00	CHILE JALAPENO FRESCO	Kilogram	0,10	0,10	3,50	0,35
40013	0,00	CILANTRO TIERNO FRESCO	Kilogram	0,08	0,08	1,50	0,12

Page 1 of 3

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83036	0,00	COL BLANCA	Kilogram	0,30	0,30	0,36	0,11
83039	0,00	COL MORADA	Kilogram	0,30	0,30	0,40	0,12
83043	0,00	ECHALOTES	Kilogram	0,15	0,15	1,45	0,22
51012	0,00	HARINA TRIGO	Kilogram	0,40	0,40	0,70	0,28
51014	0,00	MAICENA	Kilogram	0,02	0,02	4,46	0,09
55001	0,00	HUEVOS	Each	2,00	2,00	0,10	0,21
15022	0,00	RES LOMO FINO	Kilogram	0,30	0,30	12,46	3,74
83071	0,00	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0,15	0,15	1,80	0,27
83072	0,00	PIMIENTO VERDE	Kilogram	0,15	0,15	0,80	0,12
40028	0,00	PEREJIL LISO	Kilogram	0,10	0,10	1,50	0,15
83082	0,00	TOMATE CHERRY	Kilogram	0,06	0,06	3,04	0,18
83085	0,00	TOMATE FRESCO	Kilogram	0,12	0,12	0,98	0,12
83093	0,00	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0,20	0,20	0,45	0,09
44031	0,00	MANZANA ROJA	Kilogram	0,20	0,20	2,00	0,40
31034	0,00	JENGIBRE POLVO	Kilogram	0,02	0,02	6,18	0,12
31043	0,00	OREGANO SECO	Kilogram	0,06	0,06	6,31	0,38
31045	0,00	PAPRIKA NACIONAL	Kilogram	0,10	0,10	6,57	0,66
31048	0,00	PIMENTON ESPANOL	Kilogram	0,03	0,03	18,69	0,56
31049	0,00	PIMIENTA BLANCA ENTERA	Kilogram	0,02	0,02	7,26	0,15
31050	0,00	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	Kilogram	0,01	0,01	11,49	0,11
31051	0,00	PIMIENTA CAYENA	Kilogram	0,02	0,02	8,84	0,18
31052	0,00	PIMIENTA DULCE	Kilogram	0,01	0,01	7,66	0,08

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
31055	0,00	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Kilogra m	0,02	0,02	9,68	0,15
57014	0,00	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogra m	0,20	0,20	4,73	0,95
36089	0,00	MOSTAZA DIJON	Kilogra m	0,03	0,03	15,49	0,46
85001	0,00	VINAGRE ARROZ	Liter	0,10	0,10	3,38	0,34
85006	0,00	VINAGRE MANZANA	Liter	0,10	0,10	6,70	0,67
36070	0,00	MAIZ DULCE (BODEGA- DELI)	Kilogra m	0,25	0,25	2,27	0,57
36085	0,00	MIEL DE ABEJA	Kilogra m	0,05	0,05	7,97	0,40
36127	0,00	SALSA TOMATE	Kilogra m	0,30	0,30	1,64	0,49
36147	0,00	ZUMO DE LIMON	Liter	0,10	0,10	2,04	0,20
33002	0,00	CORDERO CANILLA IMPORTADO	Kilogra m	0,35	0,35	13,90	4,87
Total:						29,20	

ANEXO P - RECETAS ESTANDAR

EMPANADA ARGENTINA

Realizado por: Bernardo Pinto

Tipo: Entrada
caliente

Porciones: 3 pax

Ingredientes:

Relleno empanada:

0,300 kg Res Lomo Fino
0,080 kg Cebolla de Verdeo
0,100 kg Cebolla Perla
0,080 kg Pimiento verde
0,080 kg Pimiento Rojo

Masa Empanada:

0,400 kg Harina de Trigo
0,100 kg Mantequilla sin sal
1 u Huevo

Chimichurri:

0,500 Lt A. Oliva Galón
0,020 kg Ajo Pelado

Preparación:

Subreceta 1: Relleno Empanada

- Hacer un refrito de la cebolla perla con un poco de aceite
- Verter el lomo fino en cubos pequeños y cocinarlos con el refrito
- Añadir los pimientos y la cebolla de verdeo
- Cocinar a termino completo la carne y retirar del fuego

Subreceta 2: Masa empanada

- En un bowl batir los huevos
- Añadir de a poco la harina
- Añadir la mantequilla
- Amasar hasta que se incorporen todos los ingredientes y dejar reposar por un mínimo de 10 minutos
- Con una taza o un pocillo hacer el diametro deseado de la empanada.
- Colocar el relleno
- Remojar los bordes de la masa con un poco de huevo previamente batido para que ayude a ambos lados de la masa a pegarse entre si.
- Repulgar el borde de la empanada.
- Cocinar por 15 minutos a 180° grados centigrados.

0,070 kg Perejil
Liso

0,080 kg Cilantro
Tierno Fresco

0,060 kg
Orégano Seco

Subreceta 2: Chimichurri

- Ahumar el ajo entero a una temperatura de 30° grados por un tiempo maximo de 1 hora.
- Una vez el ajo ahumado, picarlo en brunoise fino.
- En un bowl añadir el ajo junto con el perejil liso y el cilantro tierno cortados en chifonade.
- Añadir el oregano seco
- Para terminar añadir el aceite que al menos cubra todos los ingredientes.

KANSAS CITY SMOKED BABY BACK RIBS

Realizado por: Bernardo Pinto

o por:

Tipo: Plato Fuerte

Porción: 3 pax

es:

Ingredientes:

Salsa Smoked

Baby Back Ribs:

0,020 kg Ajo
Pelado
0,300 kg Salsa
Tomate
0,080 kg Vinagre
Manzana
0,080 kg Azúcar

Preparación:

Subreceta 1: Salsa smoked baby back ribs

- En una olla rehogar el ajo picado en brunoise fino
- Añadir la salsa de tomate junto con la azúcar morena y mezclar hasta que se incorpore totalmente el azúcar
- Añadir el vinagre de manzana y dejar reducir
- Añadir los condimentos secos y dejar reducir la salsa hasta tener la textura deseada

Morena
0,030 kg
Pimentón
Español
0,015 kg Ají Seco
Troceado
0,005 kg
Pimienta Cayena
0,005 kg
Pimienta Dulce

Sweet Corn Salad:

0,240 kg Maíz
Dulce
0,120 kg Tomate
Cherry
0,080 kg Cebolla
de Verdeo
0,250 kg
Manzana Roja
0,030 kg
Almendra
Fileteada
0,040 kg
Albahaca Fresca

Spicy Jalapeño Cole Slaw

0,250 kg Col
Morada
0,250 kg Col
Blanca
0,200 kg
Zanahoria
Amarilla
0,150 kg Cebolla
Paiteña
0,140 kg Chile
Jalapeño Fresco

Kansas City Dry Rub:

0,200 kg Azúcar
Morena
0,100 kg Paprika
en Polvo
0,016 kg Sal
Crisal
0,016 kg

Subreceta 2: Sweet corn salad

- Cortar en chiffonade fino la cebolla de verdeo y la albahaca fresca
- Cortar en mitades el tomate cherry
- Cortar en dados pequeños la manzana roja
- En un bowl poner el maíz dulce previamente escurrido
- Añadir todos los ingredientes junto a la vinagreta de miel y mostaza dijon, mezclar y servir.

Subreceta 3: Vinagreta Miel y Dijon

- En un bowl poner todos los ingredientes y realizar una emulsión hasta que todos los ingredientes se incorporen.

Subreceta 4: Spicy Jalapeño Cole Slaw

- Cortar la col morada y col blanca en chiffonade
- Blanquear la col por aproximadamente 1 minuto y medio, sacar del agua hirviendo y realizar baño maría inverso.
- Cortar la zanahoria amarilla en brunoise fino
- Cortar la cebolla paiteña en brunoise fino
- Cortar el chile jalapeño fresco en brunoise fino
- En un bowl colocar todos los ingredientes junto a la salsa y mezclar hasta que se incorpore la salsa con todos los ingredientes.

Subreceta 5: Salsa Cole Slaw

- En un bowl colocar la mayonesa e incorporar en forma de hilo el vinagre sin dejar de batir para que la mezcla no se corte.
- Una vez incorporado el vinagre añadir el azúcar y mezclar hasta que los granos de esta hayan desaparecido.
- Incorporar la crema de leche y la mostaza de manera envolvente hasta obtener una salsa suave y tersa.

Subreceta 6: Kansas City Dry Rub

- En un bowl colocar todos los polvos secos en el siguiente orden:
- Primero colocar la azúcar morena y la sal y mezclar hasta que se unan ambos condimentos secos.
- Por ultimo, añadir todos los condimentos secos y mezclar hasta que estén bien distribuidas todas las especias.

Subreceta 7: Baby Back Ribs Cooked

- Sacar la tela de parte intercostal de las

Pimienta Negra
Molida
0,016 kg Ajo
Polvo
0,016 kg Cebolla
en Polvo
0,016 kg Ají Seco
Troceado
0,016 kg
Pimienta Cayena

Vinagreta Miel y

Dijon:

0,200 lt A. Oliva
Galón
0,060 kg
Vinagre
Manzana
0,035 kg Miel de
Abeja
0,025 kg
Mostaza Dijon

Salsa Cole Slaw:

0,100 kg
Mayonesa
0,040 kg
Vinagre
Manzana
0,050 kg Crema
de Leche
0,020 kg Azúcar
Blanca
0,020 kg
Mostaza

- costillas
- Añadir un poco de aceite vegetal u oliva para que el dry rub se añada de una mejor manera
 - Colocar en una bandeja que contenga agujeros con la finalidad de que los humos del horno ahumador puedan penetrar la carne por toda la pieza cárnica.
 - Cocinar la pieza en el horno ahumador por aproximadamente 12 horas a una temperatura de 95° grados centígrados. En este punto es importante ir humedeciendo cada 20 minutos las costillas con una solución de jugo de manzana con un poco de vinagre de manzana con la finalidad de que la pieza no se seque.
 - Si no se tiene horno ahumador estos son los pasos para seguir:
 - Primero se debe colocar el rub y con el horno a 120° grados centígrados cocinar la pieza por un periodo de 6 horas.
 - Si se dispone de termómetro, se lo puede insertar dentro de la pieza sin que el mismo este en contacto con algún hueso. La temperatura interna de cocción deberá llegar hasta lo 65° grados centígrados.
 - Una vez alcanzada dicha temperatura sacar la pieza del horno y dejar reposar por unos 20 minutos fuera del horno.
 - Colocar el horno a 200° grados y envolver las costillas de cerdo en papel aluminio y cocinar las costillas por unas 2 horas mas.
 - Una vez que hayan transcurrido las 2 horas, sacar las costillas del horno y dejar reposar dentro del papel aluminio por unos 30 minutos.
 - Por ultimo, en la parrilla con carbón seco y previamente encendida colocar la pieza con la finalidad de dar ese sellado de la parrilla para que los sabores y aromas del ahumado se plasmen de una mejor manera en las costillas.

KOREAN WAGYU SHORT RIB

Realizado por: Bernardo Pinto

o por:

Tipo: Plato Fuerte

Porciones: 3 pax

es:

Ingredientes:

Korean

Barbecue Sauce:

0,250 kg Salsa Soya Nacional
0,220 kg Azúcar Morena
0,090 kg Vinagre Arroz
0,015 kg Pimienta Blanca Entera
0,020 kg Ajo Pelado
0,015 kg Jengibre
0,012 kg Maicena

Korean Spice

Rub:

0,040 kg Ajonjolí Blanco
0,040 kg Azúcar Morena
0,012 kg Cebolla

Preparación:

Subreceta 1: korean Barbecue Sauce

- En una olla colocar la salsa de soya junto la azúcar morena y mezclar hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Dejar reducir por unos 15 a 20 minutos.
- Agregar el ajo picado en brunoise fino junto con el vinagre de arroz y dejar reducir por 20 minutos.
- Agregar pimienta blanca entera y el jengibre y reducir la salsa por unos 10 minutos adicionales.
- Si se desea una salsa mas espesa añadir la maicena disuelta en un 2 parte su peso en agua para que la misma se incorpore totalmente y no se formen grumos de maicena.

Subreceta 2: Korean Spice Rub

- En un bowl colocar la azúcar morena junto con la sal parrillera y mezclar hasta que ambos ingredientes se hayan incorporado entre si.
- Añadir el resto de los condimentos secos, mezclarlos bien hasta conseguir

en Polvo
 0,010 kg Ajo
 Polvo
 0,005 kg Sal
 Parrillera
 0,005 kg
 Jengibre en Polvo
 0,005 kg
 Pimienta Blanca
 Molida

Korean Short Rib Wagyu:

0,550 kg Short
 Rib Wagyu
 0,080 kg Korean
 Spice Rub

que todos estén incorporados a la mezcla completamente.

- Reservar en ambiente seco libre de humedad.

Subreceta 3: Korean Short Rib Wagyu

- Colocar las costillas de wagyu en una bandeja de rejilla en lo posible con algo que retenga la grasa.
- Colocar el rub por toda la pieza de wagyu
- La misma se debe cocinar de la siguiente manera:
- En un horno previamente calentado a 120° grados centígrados, meter la pieza previamente rociada con el rub y cocinarla por un periodo de 5 a 6 horas aproximadamente.
- Si se tiene termómetro para carne colocarlo en su interior sin que la aguja toque algún hueso.
- Una vez la guja insertada en su interior la misma deberá llegar hasta 65° grados centígrados a la temperatura previamente explicada.
- Sacar la pieza del horno y dejarla reposar por unos 30 minutos.
- En una parrilla previamente encendida con carbón seco, sellar la pieza para que los aromas de todos los condimentos se plasmen mejor entre las fibras de la carne.
- Una vez obtenido el sellado a la parrilla deseado, sacar la pieza y dejarla reposar por unos 5 minutos.
- Una vez transcurrido el tiempo, se debe cortar la carne en laminas sumamente finas para posteriormente servir en una bandeja de piedra caliente a los comensales.

ADANA KEBAB

Realizado por: Bernardo Pinto

o por:

Tipo: Plato Fuerte

Porción: 3 pax

es:

Ingredientes:

Kebab:

0,500 kg Canilla de Cordero

0,300 kg Panceta de Cerdo

0,100 kg

Echalotes

0,030 kg Ajo

Pelado

0,015 kg Perejil Liso

Base vegetal:

0,150 kg cebolla perla

0,120 kg Tomate Fresco

0,050 kg Perejil Liso

0,100 kg Zumo Limón

Preparación:

Subreceta 1: Kebab

- En una olla poner la cola de cordero previamente limpia y sin piel.
- Desgrasar a fuego bajo por al menos 2 horas a una temperatura de 60° grados centígrados o hasta que toda la grasa este disuelta.
- Colar la grasa y dejarla que se enfríe en un recipiente aparte.
- Una vez fría la grasa mezclar con la carne de canilla de cordero.
- Para sacar la carne de canilla de cordero, se debe hacer pequeños cortes circunferenciales alrededor de la canilla con la finalidad de que la carne salga de una mejor manera.
- En un molino de carne colocar la carne de canilla de cordero y moler por el husilo fino al menos 2 veces o hasta que se logre la textura deseada.
- Si no se tiene molino se puede utilizar un procesador de alimentos en el cual se procederá de la siguiente manera:
- Primero poner la carne de canilla de cordero junto con el ajo pelado y el perejil liso, mezclar hasta que el ajo y el perejil se incorporen a la carne.
- Una vez incorporados añadir lentamente la grasa de cola de cordero junto con los echalotes.
- Se debe colocar la mezcla en espadas o laminas larga de hierro y formar un estilo de chorizo horizontal, es importante en esta etapa que se debe presionar los extremos de la espada sumamente bien con la finalidad que los jugos de cocción proporcionados por la carne no se escapen.
- Cocinar en una plancha, sobre hornilla o parrilla por unos 5 a 8 minutos o hasta que este completamente cocinado

Subreceta 2: Base Vegetal

- Cortar la cebolla perla en juliana fina
- Segundo, cortar el tomate en concasse
- Tercero, cortar en chiffonade el perejil liso
- Por ultimo, en un bowl colocar todos los ingredientes junto al zumo de limón y dejar reposar hasta servir.