



RECETARIO.

DE **salsas** CON

Nestlé
PROFESSIONAL



LA MARCA *Certified Angus Beef*® OFRECE:

- MAYORES UTILIDADES BRUTAS
- CALIDAD SUPERIOR CON UN PRODUCTO MÁS UNIFORME
- MAYOR LEALTAD DE LA CLIENTELA
- DIFERENCIACIÓN DE LA COMPETENCIA

Si es *Certified*, es lo mejor.™



TODOS ESTOS PRODUCTOS FINALES
ESTÁN DISPONIBLES EN CORTES PORCIONADOS.

Publicado y editado por:

Nestlé® Servicios Corporativos S.A., de C.V., Boulevard Miguel de CervantesSaavedra 301, PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo, CP. 11520, Ciudad de México.

NESTLÉ® CREMA PARA BATIR, CHEF®, MAGGI COCKTAIL®, CONSOME DE POLLO MAGGI®, MINOR'S®, y sus diseños son marcas registradas, utilizadas bajo la licencia de su titular, Société des Produits NESTLÉ®, S.A., Case Postales 353, 1800, Vevey, Suiza.

CERTIFIED ANGUS BEEF® es una marca registrada de Certified Angus Beef, 206 Riffel Road Wooster, OH 44691 330/345-2333

www.CertifiedAngusBeef.com www.CertifiedAngusBeef.Lat

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL.

Realización:

Equipo de Chefs: Chef Erika Gutiérrez, Chef Cristian Guzman

Marketing Nestlé Profesional: Virginia Martínez, Ricardo Maravilla

Arte y Diseño: Dominique Suarez, Rosa María Desales

ÍNDICE

CONOCE NUESTROS CORTES

RIBEYE	5
STRIPLOIN	7
TOP SIRLOIN BUTT	9
HAMBURGUESA	11
LOMO	13

SALSAS

SALSA DE QUESO AZUL	15
SALSA DE FINAS HIERBAS	17
SALSA DE ROMERO	19
SALSA DE PIÑA	21
SALSA DE PIMIENTA NEGRA	23
SALSA DE VINO TINTO Y FRAMBUESAS	25
SALSA DE MORRÓN Y EPAZOTE	27
SALSA DE HONGOS	29
CHIMICHURRI COCKTAIL	31

GUARNICIÓN

PIMIENTOS COCKTAIL	33
ESQUITES	35
PAPAS CON TOCINO Y JALAPEÑO	37

MANTEQUILLA

MANTEQUILLA DE CHIPOTLE	40
MANTEQUILLA DE AJO Y CILANTRO	40
MANTEQUILLA CHILE DE ÁRBOL Y CACACHUATE	41
MANTEQUILLA DE PEREJIL Y LIMÓN	41
MANTEQUILLA DE AJO CONFITADO	42

CONDIMENTO DE HIERBAS MEXICANAS	43
---------------------------------	----

MAYONESA

MAYONESA COCKTAIL	46
MAYONESA QUESO AZUL COCKTAIL	46

CREMA DE CHIPOTLE	47
-------------------	----

CEBOLLITAS

TERIYAKI HABANERO	49
PICANTES COCKTAIL	49

CORTES

de **carne**

- CHUCK
- BRISKET
- SHANK
- RIBEYE
- PLATE
- SHORTLOIN
- FLANK
- SIRLOIN
- TENDERLOIN
- TOP SIRLOIN
- BOTTOM SIRLOIN
- ROUND



LOS MEJORES

CORTES ANGUS

SON DE LA MARCA



CORTE		MÉTODOS DE COCCIÓN	APLICACIONES RECOMENDADAS	ESPECIFICACIONES
 RIBEYE	RIBEYE STEAK	CALOR SECO	<ul style="list-style-type: none"> Steak como plato principal Rebanado para sándwiches, ensaladas o wraps 	<ul style="list-style-type: none"> Espesor o gramaje por porción Espesor de cobertura de grasa Largo del labio (cola)
	FILETE DE RIBEYE	CALOR SECO	<ul style="list-style-type: none"> Steak como plato principal Rebanado para usar un ingrediente de alto nivel (fajita, fideos chinos, sándwiches) 	<ul style="list-style-type: none"> Espesor o gramaje por porción Espesor de la grasa Sin tejido conectivo
	TAPA DEL RIBEYE (SPINALIS)	CALOR SECO	<ul style="list-style-type: none"> Steak como plato principal En trozo y rebanado para usar como ingrediente de alto nivel (fajitas, fideos chinos, sándwiches) En rollo relleno estilo pinwheel 	<ul style="list-style-type: none"> Gramaje por porción Sin tejido conectivo
 NEW YORK (STRIPLOIN)		CALOR SECO	<ul style="list-style-type: none"> Steak para el centro del plato, como plato principal Rebanadas delgadas como ingrediente para sándwiches y sopas 	<ul style="list-style-type: none"> Espesor o gramaje por porción Espesor de la cobertura de grasa Longitud de la cola o labio Del centro de la pieza o con media luna (con vena)
 TENDERLOIN	TENDERLOIN ENTERO	CALOR SECO	<ul style="list-style-type: none"> Steak como plato principal Rebanadas para agregar una apariencia premium a las entradas, sándwiches, sobre pastas, ensalada y más 	<ul style="list-style-type: none"> Con o sin cordón Sin espejo de grasa (limpio), sin cordón Retirar el tejido conectivo: limpio
	FILETE MIÑÓN	CALOR SECO	<ul style="list-style-type: none"> Steak para el centro del plato, como plato principal Rebanado para uso en entradas, sobre ensaladas, sándwiches, wraps y servido en tazón Pochado para un elegante plato principal de res 	<ul style="list-style-type: none"> Con o sin cordón Espesor o gramaje por porción
 TOP SIRLOIN	STEAK DE TOP SIRLOIN	CALOR SECO	<ul style="list-style-type: none"> Steak como plato principal Rebanado para sándwiches, sobre ensaladas, wraps y servido en tazón 	<ul style="list-style-type: none"> Espesor o gramaje por porción Espesor de la cobertura de grasa
	FILETE DE TOP SIRLOIN	CALOR SECO	<ul style="list-style-type: none"> Steak como plato principal Rebanado para sándwiches, sobre ensaladas y fajitas Rebanada en tiras para brochetas tipo asiático 	<ul style="list-style-type: none"> Espesor o gramaje por porción
	COULOTTE (PICAÑA)	CALOR SECO	<ul style="list-style-type: none"> Steak como plato principal Rebanadas delgadas y montado en abanico en el plato Servir en sándwiches, sobre ensaladas y wraps 	<ul style="list-style-type: none"> Retirar el tejido conectivo: limpia Retirar la cobertura de grasa o su espesor Espesor o gramaje por porción
HAMBURGUESA			<ul style="list-style-type: none"> Hamburguesas y minihamburguesas Relleno para sándwiches, wraps, carne molida en guisado, pastel de carne, sopas, stroganoff y sobre pastas 	

RIBEYE



INCREMENTO DE VENTAS

VALOR

Opciones más asequibles en comparación con los cortes tradicionales del ribeye.

FLEXIBILIDAD EN LAS PORCIONES

Tamaños de porción más manejables para dar cabida a un ribeye más grande, para maximizar la presentación en el plato e incrementar la satisfacción del cliente.

SABOR

Uno de los favoritos entre los comensales.

NUTRICIÓN

Los nuevos cortes del ribeye ofrecen soluciones más magras para satisfacer la demanda.

PREPARACIÓN

Un mínimo número de cortes para generar facilidad e incremento de la rentabilidad.

APLICACIONES

Sirva un Filete de Costillar o un Cucina Steak, así como emocionantes nuevas ideas para el menú, tales como: el Asado del Granjero o el Casquete de Costillar.

IDEAS PARA EL MENÚ

CORTE CUCINA STEAKS

· Corte premium de ribeye grueso y limpio.

ASADO DEL GRANJERO

· Uno de los asados más succulentos para incluir en el menú de hoy.
· Excelente para un método de cocción en convección o rostizado.

FILETE DE COSTILLAR

· También se comercializa como Center-Cut Rib Steak (steak de entrecot de costillar).
· Ideal para parrillar/asar al horno.

CASQUETE DE COSTILLAR

· También se comercializa como Pinwheel Rib Steak (Tampiqueña de Costillar) o Boneless Rib Strips (Tiras de Costillar sin Hueso)
· Ideal para brochetas/pinchos.

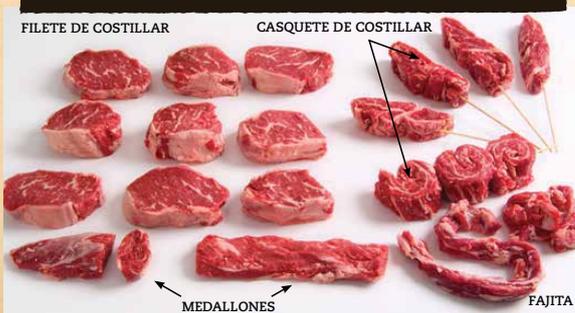
MEDALLONES

· También se comercializa como Tournados o Brochetas/Pinchos.
· Se puede crear un artículo para el menú de valor agregado para los comensales haciendo un maridaje con mariscos.

MÉTODO DE CORTE DEL CUCINA STEAK



MÉTODO DE CORTE PARA EL FILETE DE COSTILLAR

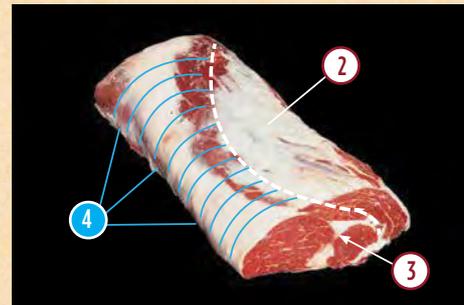
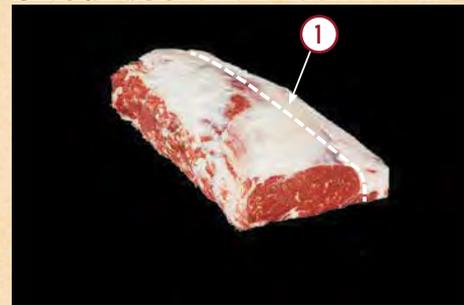


POTENCIAL DE COMERCIALIZACIÓN DEL RIBEYE

Al revisar la comercialización del ribeye, se nos presenta un filete de costillar que es atractivo a los ojos del consumidor, así como formas singulares de utilizar el recorte remanente controlando el rendimiento de una mejor manera.

• Instrucciones de corte para el RIBEYE •

MÉTODO PARA EL CORTE CUCINA STEAK



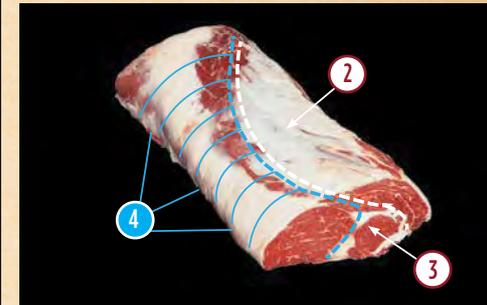
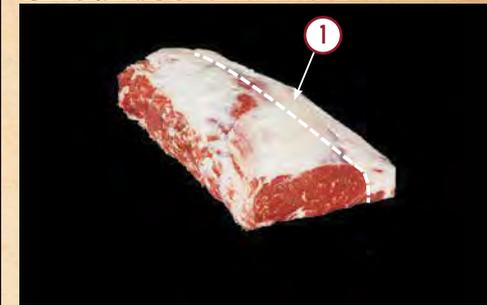
- Paso 1:** Retire el cordón y limpie la parte del músculo externo.
- Paso 2:** Separe la tapa del músculo del lomo limpie. Para aumentar el rendimiento, agregue molida de res gruesa y/o recortes del músculo; forme un rollo y meta en una red o amarre para crear el Asado del Granjero.
- Paso 3:** Deje el trozo pequeño de la cola (músculo complexus) en el lado de la espaldilla.
- Paso 4:** Rebane el músculo del lomo para sacar los cortes Cucina Steaks.



CUCINA STEAKS

ASADO DEL GRANJERO

MÉTODO PARA EL FILETE DE COSTILLAR



- Paso 1:** Retire el cordón y recorte el músculo externo. Corte para medallones o brochetas.
- Paso 2:** Retire la tapa de carne y limpie. Corte en tiras y ponga en una brocheta/pincho o forme un rollo de la tira de carne y atravesese con una brocheta.
- Paso 3:** Retire el pequeño trozo de la cola (músculo complexus) en el lado de la espaldilla. Rebane para formar los Tournados o Medallones.
- Paso 4:** Rebane el músculo del lomo de extremo a extremo sacando steaks.
Consejo: Para formar steaks de espesor uniforme, recorte la orilla del lado del lomo.



CASQUETE DE COSTILLAR

FILETE DE COSTILLAR

STRIP LOIN



IDEAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DEL STRIP LOIN (BIFE ANGOSTO, LOMO ANCHO, LOMO, NEW YORK)

INCREMENTO DE VENTAS

VALOR

Al encontrar nuevos precios con este nuevo estilo de corte.

FLEXIBILIDAD EN LAS PORCIONES

Sirva porciones más pequeñas, más asequibles para crear una presentación única en el plato con un filete de New York succulento y de buen grosor.

SABOR

El favorito de los amantes de los cortes de res.

NUTRICIÓN

El sólido perfil nutrimental cumple con la exigencia de alternativas más magras.

PREPARACIÓN

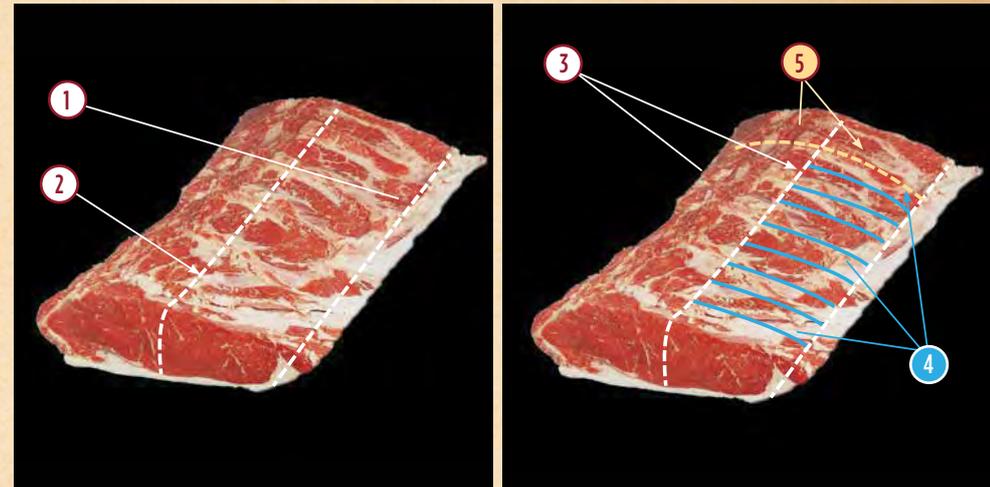
El estilo de corte de principio a fin incrementa la rentabilidad.

APLICACIONES

Sirva un filete de New York o un asado al horno que son fáciles de manejar.

• Instrucciones de corte para el STRIP LOIN •

VISTA DEL STRIP LOIN DESDE EL EXTREMO DEL COSTILLAR: CON ESPECIFICACIÓN 0X1



IDEAS PARA EL MENÚ

STRIP LOIN DIVIDIDO A LO LARGO DE LA PIEZA

· El corte en trozo perfecto para trinchar en la estación del chef o para servir en la cena a la carta. Increíble sabor sin el desperdicio de otros cortes para trinchar.

CHATEAU ESTILO NEW YORK PARA DOS

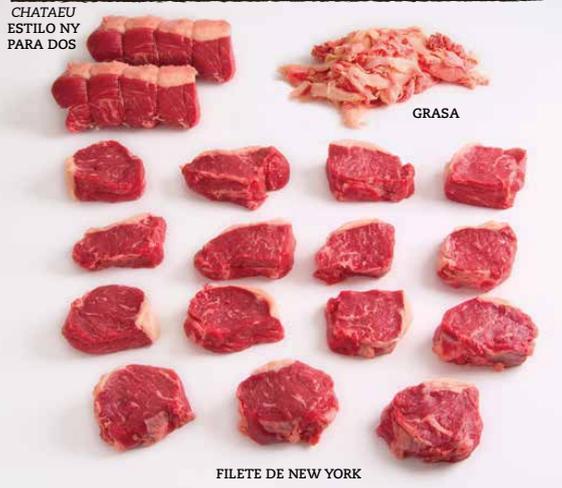
· Sus clientes pueden mostrar su gusto gastronómico al lado de la mesa o seguir la moda y decidir compartir presentándolo al centro de la mesa con una renovada versión de un clásico.

FILETE DE NEW YORK

· Ahora un restaurante puede servir una porción más pequeña de uno de los mejores cortes que existen. Con sabor más intenso que tenderloin (lomo, filete, lomito) y con una alta calificación en suavidad entre los cortes americanos.

· Ideal a la parrilla o al horno en cocimiento con líquidos.

STRIP LOIN (NEW YORK DESPIEZADO) DESPOSTE APROXIMADO



POTENCIAL DE COMERCIALIZACIÓN DEL STRIP LOIN

Una nueva perspectiva para la comercialización de este corte ofrece un filete succulento y de buen grosor a un precio asequible, con un tamaño de porción más pequeño para dar variedad al menú. Los productos adicionales tales como el corte en trozo cortado a lo largo cada vez cobran más popularidad entre los comensales.

- 1 Paso 1: Recorte para limpiar la pieza retirando el ligamento de la nuca, cartílago y exceso de grasa en la orilla.
- 2 Paso 2: Divida el lomo a lo largo de manera horizontal de lado a lado, dividiendo el ojo del lomo por la mitad de la cabeza a la cola.
- 3 Paso 3: Deje los lados enteros para los cortes en trozo para hornear, o
- 4 Paso 4: Rebane para sacar filetes de 8 oz (227 g) de cada extremo empezando en el lado del costillar y deteniéndose en cuanto aparezca la vena o media luna.
- 5 Paso 5: Deje los extremos con vena o media luna sin rebanar, para sacar dos cortes en trozo para el *Chateau* estilo New York de 24 oz (680 g).



NEW YORK DIVIDIDO A LO LARGO



FILETE DE NEW YORK



Chateau ESTILO NEW YORK PARA DOS

TOP SIRLOIN BUTT



IDEAS DE COMERCIALIZACIÓN DEL TOP SIRLOIN BUTT (CUADRIL, CADERA, AGUAYÓN, PALOMILLA)

INCREMENTO DE VENTAS

- VALOR** Opciones más asequibles en comparación con cortes de precio más elevados.
- FLEXIBILIDAD EN LAS PORCIONES** Amplia gama de porciones que satisfacen los gustos de la clientela y diferentes precios.
- SABOR** Uno de los favoritos entre los comensales.
- NUTRICIÓN** El sólido perfil nutricional cubre las exigencias de alternativas más magras.
- PREPARACIÓN** Un corte que ofrece una variedad de usos: asado al horno, steaks, brochetas o pinchos, para sopas, ensaladas y sándwiches. Los steaks del Top Sirloin funcionan mejor cuando se sirven término rojo-medio.
- APLICACIONES** La textura y sabor son ideales para untar con mezclas de especias en seco y usar los marinados favoritos.

IDEAS PARA EL MENÚ

FILETE DE SIRLOIN

- También se comercializa como Sirloin en Corte Baseball o Filete de Sirloin
- Ideal para la parrilla/asar al horno

COULOTTE

(picaña, tapa de cuadril, punta de anca, puyazo, tapa de aguayón)

- Se comercializa entero o como producto para la parrilla u hornear en líquido.
- Puede estofarse con líquidos y servirse como tal.
- Cortado en steaks se comercializa como cortes Sirloin Strip Steaks o Steaks de Picaña
- En cubos para brochetas/ guisado tipo chili/estofados
- Corte en tiras para sofreír

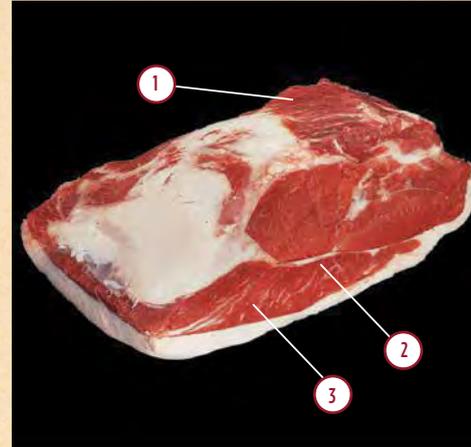


POTENCIAL PARA LA COMERCIALIZACIÓN DEL TOP SIRLOIN BUTT (CUADRIL, CADERA, AGUAYÓN, PALOMILLA)

Una nueva perspectiva de la comercialización de Top Sirloin Butt produce una variedad de steaks. Éstos ofrecen a los consumidores más valor y más rentabilidad potenciales que el corte de Sirloin completo.

• Instrucciones de corte para el TOP SIRLOIN BUTT •

TOP SIRLOIN BUTT VISTO DESDE EL LADO DE LA PIERNA



- Paso 1:** Retire el músculo conocido como "ratón" o "nuez"
- Paso 2:** Retire el músculo de la tapa o picaña (Coulotte) Para retirar la tapa o picaña siga la veta natural de grasa.
- Paso 3:** Limpie el Coulotte y corte en Steaks. Se puede limpiar la capa de grasa o dejarse sobre la pieza. Se puede comercializar la picaña entera o rebanada a contrahebra para sacar varios steaks.



COULOTTE (TAPA O PICAÑA)

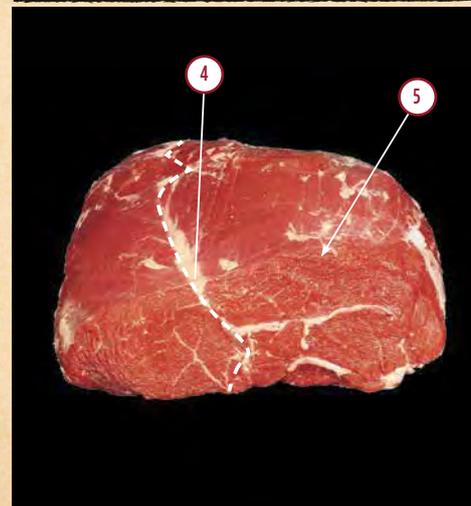


COULOTTE LIMPIO



STEAKS DE PICAÑA

TOP SIRLOIN BUTT DESHUESADO



- Paso 4:** Divida el Top Sirloin Butt Una vez que se ha retirado la tapa, recorte para limpiar el nervio o vena como se muestra en las líneas punteadas.
- Paso 5:** Divida el remanente Top Sirloin Butt deshuesado por la mitad
- Paso 6:** Recorte y rebane en Filetes de Sirloin y Baseball Steaks. Retire cualquier grasa visible o tejido conectivo grueso. Rebane las tres porciones para sacar steaks.



FILETE DE SIRLOIN Y BASEBALL STEAKS

HAMBURGUESA



A FIN DE CUENTAS:

El sabor superior y la consistente alta calidad de los steaks y cortes para hornear de la marca Certified Angus Beef® se aplican a nuestra carne molida de res. Nuestros 10 rigurosos estándares eliminan las variaciones que se encuentran en otras carnes molidas de res, mismas que utilizan un espectro más amplio de materias primas. Además, nuestra carne molida de res se elabora con un objetivo: asegurar que sus clientes disfruten un sabor y jugosidad naturalmente buenos en cada bocado.

LAS MOLIDAS DE RES DE LA MARCA Certified Angus Beef® SON EXCLUSIVAS EN EL ACTUAL MERCADO DE LA CARNE MOLIDA

Trátese de fresca o congelada, a granel o en hamburguesas, la carne molida de res de la marca Certified Angus Beef® ofrece una calidad superior y consistente, permitiendo que su negocio ofrezca un punto claro de diferencia a los clientes actuales y potenciales. Nuestra carne de res solo proviene de ganado de madurez “A” estabulado con granos, proporcionando un sabor, textura y color superiores. Por el contrario, otros productos de carne molida de res pueden incluir una amplia variedad de materias primas, tales como carne magra de toro y vaca de ganado de mayor edad o carne magra importada de otros países, típicamente de animales “finalizados en pastizal”. Estas diferencias presentan un riesgo de calidad y sabor inconsistentes. Incluso se pueden identificar más variaciones en la sección titulada “Comprenda su etiqueta de carne molida de res” (véase al reverso).

LOS CONSUMIDORES RECONOCEN LA ALTA CALIDAD DE NUESTRA MARCA

Los consumidores se deleitan con la carne de res premium y califican a la marca Certified Angus Beef® como la de más alta calidad que cualquier clasificación o marca de carne de res, colocándola por arriba de la carne USDA Prime Y Choice. El estudio a nivel nacional* muestra que el 94% de los consumidores reconocen el logotipo de la marca Certified Angus Beef®: más del doble que la marca más cercana a la nuestra en calificación. Los consumidores perciben nuestro logotipo y nombre de la marca como el signo definitivo de calidad, brindándole la oportunidad de aprovechar la venta de esta calidad.

Comprenda su etiqueta de carne molida de res

LEYENDA Ingredientes permitidos en estos productos que no requieren enlistarse en la etiqueta. Ingredientes permitidos en estos productos que requieren enlistarse en la etiqueta. Ingredientes que no se permiten en estas categorías de productos.

CATEGORÍA EN ETIQUETA DE ACUERDO CON USDA	QUE INGREDIENTES SE PERMITEN									
	MÚSCULO ESQUELÉTICO	REGORTE ESQUELÉTICO	CARNE DE VACA ¹	CARNE DE CABEZA	CARNE DE CACHETE ²	GRASA DE RES AGREGADA	FTB3 (Res Finamente Texturizada)	POCB (Res Picada Parcialmente Desgrasada)	CARNE DE CORAZÓN Y ORGANOS DE RES	AGUA, LIGADORES, EXTENSORES Y RELLENOS
Molida de espaldilla, molida de pierna o molida de sirloin	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗
Molida de espaldilla, molida de pierna o molida de sirloin	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗
Carne molida de res (también carne molida de res pura o 100% pura)	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗
Carne molida de res (también carne molida de res pura o 100% pura)	✓	✓	✓	✓	●	✗	✓	✗	✗	✗
Hamburguesas de res pura (también carne de res 100% pura)	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗
Hamburguesas de res pura (también carne de res 100% pura)	✓	✓	✓	✓	●	✗	✓	✗	✗	✗
Hamburguesas de res	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗	●
Hamburguesas de res	✓	✓	✓	✓	●	✓	✓	✗	●	●
Hamburguesas gourmet	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Hamburguesas gourmet	✓	✓	✓	✓	●	✓	✓	●	●	●
Steak de hamburguesa	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗
Steak de hamburguesa	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	●	✗	●
ESTOS PRODUCTOS NO SE ENCUENTRAN DISPONIBLES EN LA MARCA Certified Angus Beef®										
Hamburguesa	✓	✓	✓	✓	●	✓	✓	✗	✗	✗
Mezcla de hamburguesa de carne de res pura	✓	✓	✓	✓	●	✗	✓	●	✗	✗
Mezcla de hamburguesa de carne de res	✓	✓	✓	✓	●	✓	✓	●	●	●

NOTAS AL PIE DE PÁGINA:

1. Puede contener carne de vaca o toro nacional o importada (madurez B, C, D o E)
2. Se deben declarar los ingredientes si >2%. El máximo es 25%.
3. La carne de res finamente texturizada, comúnmente conocida como LFTB, puede incluirse hasta en un máximo de 10% en productos de la marca Certified Angus Beef®
4. El agua y mezcla de especias no deberá exceder el 5% del compuesto de carne total. No se permiten ligadores, rellenos ni extensores.

¿Preguntas? Por favor entre en contacto con Certified Angus Beef en el (330)345-2333 • ©2015 Certified Angus Beef. Reservados todos los derechos.

*Investigación del 2013 realizada por Firebox Research & Strategy, Beachwood, OH. Intercepción en tiendas con una muestra de 900 participantes.

LOMO



SHORTLOIN (T-BONE ENTERO)

BEEF LOIN, SHORT LOIN, SHORT-CUT



PORTERHOUSE PORCIONADO

BEEF LOIN, PORTERHOUSE STEAK

SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- Steak para el centro del plato, como plato principal
- Corte en abanico desprendiéndose del hueso para una presentación Premium

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- Hornear
- Parrillar
- Asar
- Saltear
- Freír en sartén

T-BONE PORCIONADO

BEEF LOIN, T-BONE STEAK

SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- Steak para el centro del plato, como plato principal

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- Hornear
- Parrillar
- Asar
- Saltear
- Freír en sartén

NEW YORK

BEEF LOIN, STRIP LOIN, SIN HUESO

SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- Steak como plato principal
- Estación de trinchado
- Rebanado en tiras para saltear, pinchos, sobre ensaladas y para sándwiches

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- Hornear
- Parrillar
- Asar

NEW YORK CON HUESO

BEEF LOIN, STRIP LOIN STEAK, CON HUESO

SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- Steak para el centro del plato, como plato principal

NEW YORK SIN HUESO

BEEF LOIN, STRIP LOIN STEAK, SIN HUESO

SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- Steak para el centro del plato, como plato principal
- Rebanadas delgadas como ingrediente para sándwiches y sopas

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- Hornear • Parrillar • Asar • Saltear • Freír en sartén

FILETE DE NEW YORK

BEEF LOIN, STRIP LOIN STEAK, SPLIT, SIN HUESO

SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- Filete de New York: "degustación" de filetes

EL TOP SIRLOIN OFRECE VARIAS OPCIONES PARA STEAKS Y PARA HORNEAR.

1 PICAÑA



1. Picaña con grasa y espejo de grasa
2. Picaña limpia
Al horno o parrilla. Corte a contra-hebra al servir.
3. Corte a contra-hebra para sacar steaks de picaña
A la parrilla.

2 COULOTTE (PICAÑA)

BEEF LOIN, TOP SIRLOIN, CAP, SIN HUESO



- SUGERENCIAS PARA EL MENÚ
- Steak como plato principal
 - Horneada entera y rebanada a contra-hebra para fajitas, tacos y sándwiches
 - Steak
- MÉTODOS DE PREPARACIÓN
- Hornear • Parrillar • Asar

3 COULOTTE STEAK (PICAÑA PORCIONADA)

BEEF LOIN, TOP SIRLOIN CAP STEAK, SIN HUESO



- SUGERENCIAS PARA EL MENÚ
- Steak como plato principal
 - Rebanadas delgadas y montado en abanico en el plato
 - Servir en sándwiches, sobre ensaladas y wraps
 - Picaña o Churrasco
- MÉTODOS DE PREPARACIÓN
- Hornear • Parrillar • Asar • Saltear • Freír en sartén

4



4. Recorte para limpiar el nervio o vena como se muestra en las líneas punteadas. Rebane en filetes de Sirloin y Baseball steaks o déjelo entero para Sirloin Chateau

CORTES ADICIONALES DEL LOMO

TOP SIRLOIN

STEAK DE TOP SIRLOIN

BEEF LOIN, TOP SIRLOIN BUTT STEAK, SIN HUESO

FILETE DE TOP SIRLOIN

BEEF LOIN, TOP SIRLOIN BUTT STEAK, CENTER-CUT, SIN HUESO, SIN ESPEJO DE GRASA LADO DORSAL (IM)

BOTTOM SIRLOIN

TRI-TIP (COLITA DE CUADRIL)

BEEF LOIN, BOTTOM SIRLOIN BUTT, TRI-TIP, SIN HUESO, DESGRASADA

BALL TIP PORCIONADA

BEEF LOIN, BOTTOM SIRLOIN BUTT, BALL TIP STEAK

BALL TIP (PUNTA DE LA BOLA, DE LA POSTA ROSADA, DE LA BOLA DE LOMO)

BEEF LOIN, BOTTOM SIRLOIN BUTT, BALL TIP DESHUESADA,

SIRLOIN FLAP

(VACÍO O ASADO DE VACÍO)



Nombres comunes:
Vacío
Asado de Vacío
Flap Steak
Bavette Steak

Es similar a la arrachera, entraña o falda. Lleno de sabor y de fina textura, aunque ligeramente fibroso si está muy crudo. Económico.

TENDERLOIN

(FILETE, LOMO, LOMITO) ENTERO



Nombres comunes:
PSMO
Beef Loin
Tenderloin
Full
Side Muscle-off

FILETE MIÑÓN



BEEF LOIN, TENDERLOIN STEAK, SIDE MUSCLE-OFF, SIN ESPEJO DE GRASA

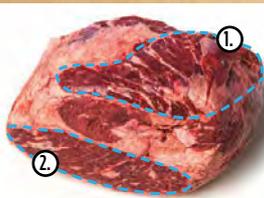
EL TOP SIRLOIN BUTT ES CONOCIDO COMO ASIENTO DE PICAÑA, CUADRIL O CADERA. SE CARACTERIZA POR SU VERSATILIDAD, JUGOSIDAD, TERNEZA Y SABOR.

TOP SIRLOIN BUTT

1. Quite los músculos conocidos como "ratón" o "nuez"
2. Retire el músculo de la tapa o picaña (Coulotte)

"EL RATÓN"

Retire la veta de grasa de este grupo de músculos (glúteo accesorio).
Para usar a la parrilla o al horno.





SALSA DE QUESO AZUL



SALSA DE QUESO AZUL

INGREDIENTES

- 490 gr Crema para Batir Nestlé®
- 35 gr Fondo de Demi Glace CHEF®
- 21 gr Queso azul



PROCEDIMIENTO

- 1 Desmenuzar el queso azul y mezclarlo con la Crema para batir Nestlé® y Fondo de demi glace CHEF®
- 2 Poner en el fuego, calentar a 90 °C y servir.



ESTA **SALSA**
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





SALSA DE FINAS HIERBAS



SALSA DE FINAS HIERBAS

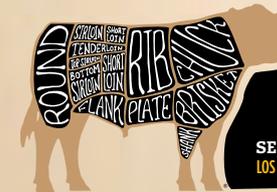
INGREDIENTES

- 520 gr Crema para Batir Nestlé®
- 50 gr Fondo de Demi Glace CHEF®
- 4 gr Hierbas finas



PROCEDIMIENTO

- 1 Mezclar la Crema para batir Nestlé®, las finas hierbas y el Fondo de Demi Glace CHEF®.
- 2 Poner en el fuego, calentar a 90 °C y servir.



ESTA **SALSA**
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





SALSA DE ROMERO



SALSA DE ROMERO

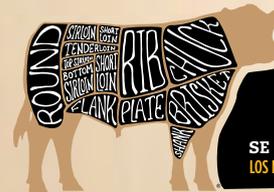
INGREDIENTES

- 520 gr Crema para Batir Nestlé®
- 50 gr Fondo de Demi Glace CHEF®
- 12 gr Romero fresco en rama



PROCEDIMIENTO

- 1 Mezclar la Crema para batir Nestlé®, el Fondo de demi glace CHEF® y el romero finamente picado.
- 2 Poner en el fuego, calentar a 90 °C por 4 minutos, terirar el romero y servir caliente.



ESTA **SALSA**
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





SALSA DE PIÑA



SALSA DE PIÑA

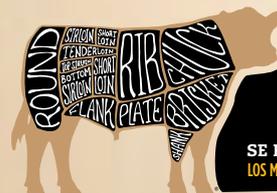
INGREDIENTES

- 350 gr Crema para Batir Nestlé®
- 35 gr Fondo de Demi Glace CHEF®
- 170 gr Piña miel
- 5 ml Aceite Cartamo



PROCEDIMIENTO

- 1 Limpiar y cortar la piña en cubos medianos. Saltear con el aceite por un minuto.
- 2 Licuar la piña con la Crema para batir Nestlé®.
- 3 Colar la mezcla sobre un coludo e incorporar el Fondo de Demi Glace CHEF®
- 4 Poner en el fuego, calentar a 90 °C y servir caliente



ESTA SALSA
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





SALSA DE PIMIENTA NEGRA



SALSA DE PIMIENTA NEGRA

INGREDIENTES

- 460 gr Crema para Batir Nestlé®
- 50 gr Fondo de Demi Glace CHEF®
- 2 gr Pimienta negra recién molida



PROCEDIMIENTO

- 1 Mezclar la Crema para Batir Nestlé® con el Fondo de Demi Glace CHEF® y la pimienta negra.
- 2 Calentar a fuego medio cuidando de que no llegue al punto de hervor y moviendo de vez en cuando para evitar que se pegue.
- 3 Servir caliente.



ESTA SALSA
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





SALSA DE

VINO TINTO Y FRAMBUESA



SALSA DE

VINO TINTO Y FRAMBUESA

INGREDIENTES

10 ml	Aceite de cártamo
50 gr	Cebolla
5 gr	Ajo
2 ramas	Tomillo
5 pzs	Pimienta negra entera
150 ml	Vino Tinto
30 gr	Azúcar mascabado
500 ml	Agua
40 ml	Salsa Demi Glace CHEF®

PARA ESPESAR LA SALDA

10 gr	Fécula de Maíz
20 ml	Agua



PROCEDIMIENTO

- 1 En un cazo cónico, calentar el aceite y cocinar la cebolla y el ajo a fuego lento hasta que estén tiernos pero cuidando que no se doren.
- 2 Añadir el tomillo, la pimienta entera y el vino tinto, dejándolo reducir a la mitad de su volumen.
- 3 Incorporar los 500 ml de agua, el azúcar mascabado y el Fondo de Demi Glace CHEF®, mezclar perfectamente y dejar cocer a fuego lento por 15 minutos.
- 4 Colar la salsa y llevarla de nuevo a fuego.
Para espesar la salsa:
- 5 Diluir la fécula de maíz en el agua, añadir a la salsa batiendo con un batidor globo para que se integre perfectamente y no genere grumos.
- 6 Añadir las frambuesas frescas y retirar del fuego.
- 7 Servir caliente



ESTA SALSA
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





SALSA DE MORRÓN Y EPAZOTE



SALSA DE MORRÓN Y EPAZOTE

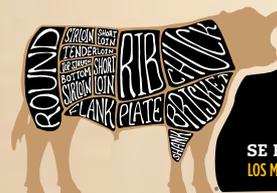
INGREDIENTES

- 350 gr Crema para Batir Nestlé®
- 35 gr Fondo de Demi Glace CHEF®
- 150 gr Pimiento morrón Rojo
- 9 g Epazote
- 10 ml Aceite Cartamo



PROCEDIMIENTO

- 1 Cortar el pimiento en juliana, saltear con el aceite. Reservar
- 2 Licuar el pimiento con la Crema para batir Nestlé®.
- 3 Vaciar la mezcla a un coludo e incorporar el Fondo de demi glace CHEF® y las hojas del epazote.
- 4 Poner en el fuego, calentar a 90 °C por 4 minutos, reirar las hojas de epazote y servir caliente.



ESTA SALSA
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





SALSA DE DE HONGOS



SALSA DE HONGOS

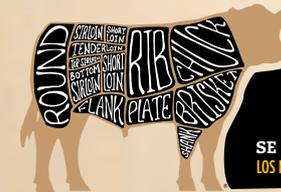
INGREDIENTES

- 425 gr Crema para Batir Nestlé®
- 42 gr Fondo de Demi Glace CHEF®
- 50 gr Cebolla blanca
- 180 gr Champiñones
- 25 ml Aceite Cartamo



PROCEDIMIENTO

- 1 Cortar la cebolla en brunoise y los champiñones en cuartos. Saltear con el aceite.
- 2 Agregar la Crema para batir Nestlé®, el Fondo de demi glace CHEF®, mezclar perfectamente y calentar a 90°C por 4 minutos.
- 3 Servir caliente



ESTA **SALSA**
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





CHIMICHURRI COCKTAIL



CHIMICHURRI COCKTAIL

INGREDIENTES

- 200 ml Maggi® Cocktail
- 1 Diente de ajo
- 30 gr Chile serrano
- 100 gr Perejil
- 150 gr Coliflor
- 150 gr Zanahoria
- 160 ml Aceite de oliva
- 3 hojas Laurel
- 1 rama Tomillo



PROCEDIMIENTO

- 1 Picar muy finamente el chile, el perejil, la coliflor y la zanahoria la zanahoria, la coliflor y el perejil.
- 2 Mezclar perfectamente bien todos los ingredientes con Maggi® Cocktail.
- 3 Marinar por 48 h. en refrigeración moviendolo de vez en cuando.
- 4 Servir frío.



ESTE CHIMICHURRI
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





PIMIENTOS COCKTAIL



PIMIENTOS COCKTAIL

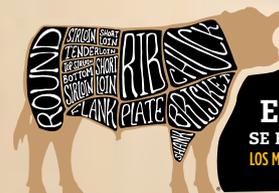
INGREDIENTES

- 100 ml Maggi® Cocktail
- 200 gr Pimiento morrón Rojo
- 200 gr Pimiento morrón Verde
- 200 gr Cebolla blanca
- 4 g Diente de ajo
- 50 ml Aceite de oliva



PROCEDIMIENTO

- 1 Cortar la cebolla y los pimientos en juliana; el ajo en brunoise y ponerlos en un coludo junto con el aceite.
- 2 Acitronar todo a fuego lento por 30 minutos, cuidando de que no se dore.
- 3 Incorporar el MAGGI COCKTAIL®, mezclar perfectamente y servir caliente.



ESTE CHIMICHURRI
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





ESQUITES



ESQUITES

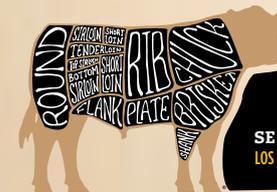
INGREDIENTES

- 5 g Maggi® Consomé de pollo
- 200 gr Granos de elote
- 2 gr Diente de ajo
- 20 gr Mantequilla
- 700 ml Agua
- 9 g Epazote
- 1 g Chile de árbol seco



PROCEDIMIENTO

- 1 Cortar finamente el ajo. Saltearlo con mantequilla e incorporar el grano de elote.
- 2 Agregarle la mitad del MAGGI® Consomé de pollo y el resto de los ingredientes. Hervir
- 3 Cocer a fuego lento y tapado hasta que el grano de elote este tierno.
- 4 Sazonar con el resto del MAGGI Consomé de pollo®. Retirar del fuego.
- 5 Servir caliente.



ESTA GUARNICIÓN

SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





PAPAS CON TOCINO Y JALAPEÑO



PAPAS CON TOCINO Y JALAPEÑO

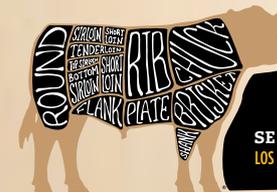
INGREDIENTES

- 22 g Maggi® Consomé de pollo
- 300 gr Papa cambray
- 1000 ml Agua
- 150 gr Tocino
- 110 g Chile jalapeño
- Acetie



PROCEDIMIENTO

- 1 Poner a cocer las papas hasta que estén tiernas con el agua y la mitad del MAGGI® Consomé de pollo.
- 2 Retirarlas del fuego, escurrirlas y cortar por mitad. Reservar.
- 3 Cortar finamente el tocino y los jalapeños en juliana. Saltear el tocino hasta dorar e incorporar los jalapeños
- 4 Agregar las papas y terminar de sazonar con la mitad restante de MAGGI® Consomé de pollo.
- 5 Servir caliente.



ESTA GUARNICIÓN

SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





MANTEQUILLAS



MANTEQUILLA DE CHIPOTLE

INGREDIENTES

- 10 ml Fondo de res CHEF®
- 180 gr Mantequilla
- 20 gr Chipotle molido

PROCEDIMIENTO

- 1 Acremar la mantequilla y reservar.
- 2 Agregar el chipotle y el Fondo de res CHEF® y mezclar perfectamente.
- 3 Reservar en porciones requeridas y refrigerar.



ESTA MANTEQUILLA
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®



MANTEQUILLA DE AJO Y CILANTRO

INGREDIENTES

- 10 ml Fondo de res CHEF®
- 180 gr Mantequilla
- 5 gr Cilantro
- 16 gr Chile jalapeño

PROCEDIMIENTO

- 1 Acremar la mantequilla y reservar.
- 2 Picar finamente el jalapeño y el cilantro, incorporar perfectamente con la mantequilla y el Fondo de Res CHEF®
- 3 Poner en el molde desado y refrigerar.



ESTA MANTEQUILLA
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®



MANTEQUILLA

DE CHILE DE ÁRBOL Y CACACHUATE

INGREDIENTES

- 10 ml Fondo de res CHEF®
- 180 gr Mantequilla
- 20 gr Cacahuete
- 1 gr Chile de árbol

PROCEDIMIENTO

- 1 Picar finamente el cacahuete y el chile de árbol.
- 2 Acremar la mantequilla, añadir el resto de ingredientes y mezclar perfectamente.
- 3 Poner en el molde deseado y refrigerar.



ESTA MANTEQUILLA
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®



MANTEQUILLA

DE PEREJIL Y LIMÓN

INGREDIENTES

- 9 ml Fondo de demi glace CHEF®
- 160 gr Mantequilla
- 3 gr Perejil
- 12 gr Jugo de limón

PROCEDIMIENTO

- 1 Picar finamente el perejil.
- 2 Acremar la mantequilla, agregarle el perejil, el jugo del limón y Fondo de Demi Glace CHEF®. Mezclar perfectamente.
- 3 Poner en el molde deseado y refrigerar.



ESTA MANTEQUILLA
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®



MANTEQUILLA

DE AJO CONFITADO

INGREDIENTES

- 7 ml Fondo de demi glace CHEF®
- 160 ml Aceite de cartamo
- 15 gr Dientes de ajo
- 150 gr Mantequilla

PROCEDIMIENTO

- 1 Confitar el ajo con el aceite. Retirar del fuego. Retirar el ajo del aceite, hacerlo puré y reservar.
- 2 Acremar la mantequilla, agregarle el puré de ajo confitado, el Fondo de Demi Glace CHEF® y mezclar perfectamente.
- 3 Poner en el molde deseado y refrigerar.



ESTA MANTEQUILLA
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





CONDIMENTO DE HIERBAS MEXICANAS



CONDIMENTO DE HIERBAS MEXICANAS

INGREDIENTES

- 50 ml Fondo de res CHEF®
- 450 ml Aceite de oliva
- 10 gr Hierbas mexicanas



PROCEDIMIENTO

- 1 Mezclar todos los ingredientes con el Fondo de res CHEF®.
- 2 Con ayuda de una brocha, pintar las hamburguesas mientras se están cocinando.



ESTE CONDIMENTO

SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





MAYONESAS



MAYONESA COCKTAIL

INGREDIENTES

- 70 ml MAGGI® Cocktail
- 450 gr Mayonesa con limón

PROCEDIMIENTO

- 1 Mezclar todos los ingredientes perfectamente.
- 2 Servir.



ESTA MAYONESA
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®



MAYONESA QUESO AZUL COCKTAIL

INGREDIENTES

- 100 ml MAGGI® Cocktail
- 400 gr Mayonesa con limón
- 50 gr Queso azul

PROCEDIMIENTO

- 1 Deshacer el queso azul hasya formar una pasta
- 2 Mezclarlo con el resto de ingredientes.
- 3 Servir.



ESTA MAYONESA
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





CREMA DE CHIPOTLE



CREMA DE CHIPOTLE

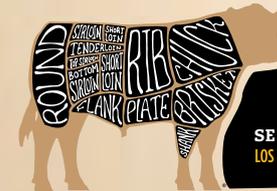
INGREDIENTES

- 400 gr Nestlé® Media crema
- 12 gr Maggi® Consomé de pollo
- 110 gr Chipotle molido



PROCEDIMIENTO

- 1 Colocar en un recipiente todos los ingredientes y mezclar perfectamente y reservar.
- 2 Colocar cantidad deseada a cada hamburguesa.



ESTA CREMA
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®





CEBOLLITAS



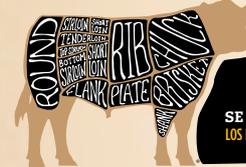
CEBOLLITAS TERIYAKI HABANERO

INGREDIENTES

- 150 gr Salsa Minor ´ s® Teriyaki
- 750 gr Cebolla blanca
- 25 gr Chile habanero

PROCEDIMIENTO

- 1 Cortar la cebolla en juliana, tapar con vitafilm.
- 2 Cocer por 4 min. A temperatura máxima en microondas, sacar, destapar, remover y repetir la misma cocci por 4 min mas.
- 3 Agregar a las cebollas la salsa MINOR ´ S TERIYAKI SAUCE® y mezclar perfectamente.
- 4 Servir a temperatura deseada.



ESTAS CEBOLLITAS
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®



CEBOLLITAS PICANTES COCKTAIL

INGREDIENTES

- 150 gr MAGGI COKCTAIL®
- 750 gr Cebolla blanca
- 20 gr Chile de árbol

PROCEDIMIENTO

- 1 Cortar la cebolla en juliana y los chiles en rodajas delgadas, tapar con vitafilm.
- 2 Cocer por 4 min. A temperatura máxima en microondas, sacar, destapar, remover y repetir la misma cocción por 4 min mas.
- 3 Agregar a las cebollas la salsa Maggi Cocktail® y mezclar perfectamente.
- 4 Servir a temperatura deseada.



ESTAS CEBOLLITAS
SE RECOMIENDA CON TODOS LOS CORTES
LOS MEJORES CORTES Angus son de la marca Certified Angus Beef®



LA MARCA *Certified Angus Beef*® OFRECE:

- MAYORES UTILIDADES BRUTAS
- CALIDAD SUPERIOR CON UN PRODUCTO MÁS UNIFORME
- MAYOR LEALTAD DE LA CLIENTELA
- DIFERENCIACIÓN DE LA COMPETENCIA

Si es *Certified*, es lo mejor.™



SOLUCIONES PARA TU NEGOCIO



LOS MEJORES
CORTES ANGUS.
SON DE LA MARCA



Si es *Certified*, es lo mejor.

Nestlé
PROFESSIONAL

