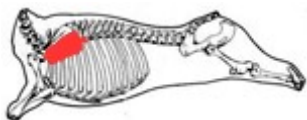


## Cortes de Gado Bovino

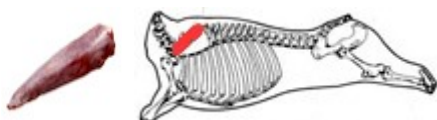
### Raquete



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

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

### Peixinho



Também conhecido como **coió**, **lagartinho-da-pá**, **lagarto do braço**, **lombinho** e **tatuzinho da paleta**. Pode ainda ser chamado de **chingolo** (espanhol), **jumeau** (francês) ou **chuck tender** (inglês).

Tem fibras curtas e magras, sendo mais rijo que o acém. Sendo bem cozido ou moído, o peixinho rende excelentes molhos, cozidos e ensopados. Pode ser também assado, usado como carne recheada ou escalopes ao molho madeira.

### Miolo da paleta



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

Tem fibras curtas e magras. Bem cozido ou moído, produz excelentes molhos, cozidos e ensopados.

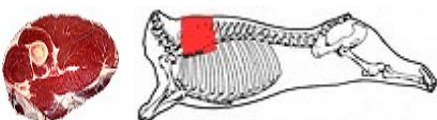
### Pescoço



Continuação do peito, tem formação muscular semelhante ao mesmo. Também chamado de **cogote** (espanhol), **collier** (francês) ou **neck** (inglês).

Por ter estrutura muscular semelhante à do peito, pode ser usado nos mesmos tipos de pratos. Necessita de cozimento longo em calor úmido. Pode ser utilizado em sopas, guisados, cozidos, caldos, refogados, ensopados, enrolado com temperos ou assado na panela com molho.

### Acém



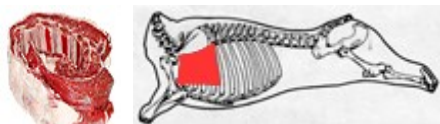
Também conhecido como **agulha**, **lombo de agulha**, **alcatrinha**, **lombo de acém**, **lombinho de acém** e **tirante**. Pode, ainda, ser chamado de **aguja** (espanhol), **basses côtes** (francês) ou **chuck** (inglês).

É o maior e mais macio pedaço do dianteiro do boi, sendo uma carne relativamente magra que deve ser cozida por calor úmido. O acém rende ótimos ensopados, picadinhos, assados, cozidos, carne moída, refogados, bifés de panela,

## Cortes de Gado Bovino

carnes de panela, carnes recheadas ou preparadas com molho.

### Costela



Também conhecida como **costela do dianteiro**, **ripa de costela** e **assado**. É a parte superior da caixa torácica do bovino, tendo ossos maiores e mais largos, e carne um pouco mais seca do que a costela ponta de agulha ou costela minga. Pode ainda ser chamada de **asado** ou **asado de tira** (espanhol), **plat-de-côtes** (francês) ou **short ribs** (inglês).

A costela é o corte com maior variedade de sabores, texturas e aromas. Exige um tempo de cozimento mais longo, para amaciar suas fibras. É utilizada principalmente para churrasco, ou então para o preparo de carne cozida com legumes. As carnes preparadas com osso tem sempre um sabor muito especial.

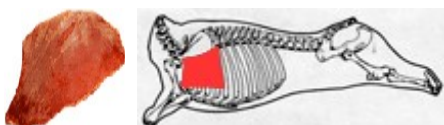
### Costela ponta de agulha ou Costela minga



Também conhecida como **capa do bife**, é a parte inferior da caixa torácica do bovino, tendo portanto ossos mais finos e bastante cartilagem entremeada com gordura. Conhecida como **tapa de bife** (espanhol), **flanchet** (francês) ou **cube roll cover** (inglês).

Fica muito bem em assados, ensopados ou sopa. É considerada a "rainha das churrasqueiras", sendo uma carne muito saborosa para churrasco. Deve ser cozida por tempo longo, distante do braseiro, para amaciar suas fibras. A costela minga pode estar envolvida pelo matambre, facilmente reconhecido por sua cor rosada, e que deve ser retirado e preparado em separado.

### Matambre



O matambre tem seu nome originado do espanhol "mata hambre" (mata a fome), pois quando um bovino é abatido a primeira peça de carne que se retira é esta "manta" que envolve a costela.

Quando se compra costela, o matambre é a tira de carne de cor rosada que a envolve, e que deve ser preparada separadamente. Pode ser preparada na grelha ou no espeto, cortada em tiras finas e servida como aperitivo para o churrasco. Outro preparo excelente é enrolar o matambre e recheá-lo com legumes, lingüiça e ovos.

### Peito



Também conhecido como **granito**, podendo ainda ser chamado de **pecho** (espanhol), **poitrine** (francês) ou **brisket** (inglês).

Parte do dianteiro do boi constituída de músculos e fibras grossas e compridas. Necessita de cozimento longo em calor úmido. Pode ser usado em cozidos, caldos, sopas, refogados, enrolado com temperos e assado na panela com molho. Para churrasco ou grelha, deve ser assado com bastante calor e por várias horas. Na hora de servir, retira-se a gordura, de cor amarelada.

Material preparado por Carlos Alberto de Lima e postado no site <http://bacalhaucombatata.blogspot.com>

## Cortes de Gado Bovino

### Cupim



O cupim é a porção de fibras musculares entremeadas de gordura situadas logo atrás do pescoço de bovinos de raça zebuína ou seus cruzamentos. É também chamado de **giba** ou **mamilo**.

É a corcova do boi-zebu. Nele, fibras e gordura se entrelaçam. É saboroso e muito usado em churrasco. Mas exige um longo tempo de cozimento.

Tem sabor característico e paladar agradável. Deve sempre ser cozido lentamente. Muito utilizado em churrascos ou na grelha, pode ser assado enrolada em várias camadas de celofane especial para culinária que distribui o calor uniformemente e promove o cozimento da carne em seu próprio suco. Outra forma de preparo é o cozimento em panela de pressão, bem temperado ou apenas com sal refinado, e posteriormente assado no forno enrolada em papel celofane.

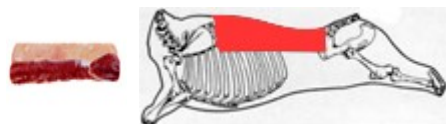
### Noix



Também conhecido como **filé de costela**, **entrecote** e **charneira**. Pode ainda ser chamado de bife ancho (espanhol), entrecôte (francês) ou cube roll (inglês). Este corte em especial, quando apresentado com osso, é chamado de **bisteca** ou **chuleta**.

É uma carne muito saborosa, suculenta e macia. Tem fibras mais curtas e rijas, sendo utilizado principalmente para churrasco ou na grelha, ou como carne cozida com legumes, assados, refogados e picadinhos.

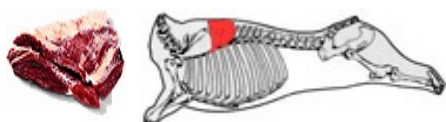
### Contra filé



Também conhecido como **lombo**, **lombo desossado**, **filé curto**, **filé de lombo** e **filé**. É chamado de contra filé pois na carcaça do bovino este corte situa-se "contra" o filé mignon, ou seja, estão apenas separados pelas vértebras lombares. Pode ainda ser chamado de bife angosto ou bife de chorizo (espanhol), faux-filet (francês) ou striploin (inglês).

É uma carne macia, de sabor acentuado e que por sua camada de gordura na lateral mantém a umidade da carne. Ideal para bifes de chapa, estrogonofe, grelhados, rosbife, medalhões, churrasco, grelha e assados. Deve ser servido mal passado ou ao ponto, e assado em alta temperatura para que não enrijeça. Quando comprar contra filé, evite os primeiros 6 a 7 centímetros do corte, perto da alcatra, pois neste pedaço há um nervo que atravessa a carne quase paralelamente à gordura, que somente será visível quando se estiver fatiando a carne. Prefira pedaços de contra filé com gordura uniforme. Antes do preparo, remova o "nervo" lateral que segue longitudinalmente na carne, se acaso ainda não tiver sido retirado.

### Capa de filé



A capa de filé é um corte localizado sobre o contra filé ou filé de costela na porção torácica.

Com textura desigual e grande quantidade de nervos, presta-se bem para o preparo de carnes com molho que precisam de cozimento mais longo, além de ensopados, refogados, assados, churrascos, preparo na grelha e picadinhos.

## Cortes de Gado Bovino

### Bisteca ou Chuleta



Este é um corte especial de lombo, feito através de secções transversais do músculo com osso sem o filé mignon. É chamado de côte ou côte de boeuf em francês.

É uma carne muito saborosa, macia e entremeada de gordura. Fica ótima em bifês e churrascos, preparada na grelha. Pode ser assada no forno (rosbife), sendo salgada somente no momento de levar ao forno. Procure sempre bisteca com gordura entremeada, pois é muito mais saborosa.

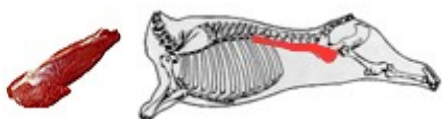
### T-Bone



É um corte especial de lombo, feito através de secções transversais do músculo com osso. O T-bone tem parte final do contra filé de um lado do osso e a parte central do filé mignon do outro. Também conhecido como Tibone ou T. Bone.

É uma carne muito saborosa, macia e entremeada de gordura. Fica ótima em bifês e churrascos, preparado na grelha.

### Filé mignon



Também conhecido como filé, pode ainda ser chamado de lomo (espanhol), filet (francês) ou tenderloin (inglês).

É o corte mais macio de carne bovina. Um filé mignon inteiro tem aproximadamente 2 kg. Tem sabor adocicado e menos acentuado que a alcatra e o contra filé, é suculento e tem pouca gordura. É ideal para bifês, como tournedor, medalhão, escalope, estrogonofe e também para rosbifes, assados, refogados e picadinhos. Fica bem acompanhado de vários tipos de molhos. Para churrasco, pode entrar como um ingrediente do espetinho misto ou xixo, ou preparado em bifês grossos na grelha ou inteiro no espeto.

### Alcatra



Também chamada de **alcatra-grossa**, **coice** e **alcatre**. Em francês é chamado de rumsteck e em inglês rump.

Um dos cortes mais versáteis do boi. Uma peça inteira mede 80cm e contém cinco tipos de carnes. São elas: picanha, maminha, baby beef, tender steak e o top sirloin. Todos muito saborosos, se cortados corretamente (contra as fibras).

A alcatra é macia e tem pouca gordura, sendo ideal para bifês, refogados, assados e ensopados. Fica excelente no churrasco, tanto no espeto ou em bifês grossos na grelha. Evite cortes finos pois a carne poderá ressecar.

### Miolo de alcatra



Também conhecido como **coração de alcatra** e **centro da alcatra**. Chamada de corazón de cuadril (espanhol) ou eye of rump (inglês). O corte conhecido como baby beef provém do miolo da alcatra.

## Cortes de Gado Bovino

Tem fibras curtas e é mais macio que o coxão mole. Ideal para bifes, churrasco ou na grelha, em assados, refogados, grelhados, e picadinhos.

### Picanha



Pode ser chamada de tapa de cuadril (espanhol) ou cap of rump (inglês).

Parte macia, mais marmorizada e com capa de gordura, tem sabor acentuado. É de fácil preparo e muito suculenta. É própria para churrascos, podendo ser assada inteira ou em postas no espeto ou na grelha. É boa para assados, bifes ou carne de panela. É importante prepará-la com a gordura para que o sabor e maciez fiquem mais acentuados, podendo-se retirá-la na hora do consumo. Se houver ainda uma membrana prateada na parte inferior da picanha, retire-a antes do preparo para evitar que a carne 'encolha' durante o cozimento. Lembre-se que a picanha pesa entre 1kg e 1,5kg, portanto se você encontrar picanhas maiores à venda saiba que na verdade há uma parte de coxão duro que não foi separada do corte sendo vendida junto.

### Maminha



Também conhecida como **ponta de alcatra**, sendo chamado de colita de cuadril (espanhol), aiguillette baronne (francês) ou tail of round (inglês).

Parte mais macia da alcatra, é suculenta e tem sabor suave. É boa para assados, churrasco ou na grelha, carnes de panela ou bifes servidos bem passados, pois tem maior teor de gordura. Deve ser cortada de forma correta, ou seja, contra as fibras, para acentuar sua maciez e sabor.

### Coxão mole



Também conhecido como **chã de dentro**, **chã**, **coxão de dentro**, **polpa** e **polpão**. Pode ainda ser chamado de nalga de adentro (espanhol), tranche (francês) ou topside (inglês).

Com fibras curtas e macias, é um corte macio que fica bom em assados, ensopados, picadinhos, escalopes, milanesas, bifes finos e enrolados, ou então moída para refogados e molhos.

Sinônimo de carne para bife por muitos anos, o coxão mole tem sido insistentemente cortado de maneira errada, por não ser cortado em sentido transversal às fibras.

### Coxão duro



Também conhecido como **coxão de fora**, **chandanca**, **posta vermelha**, **perniquim**, **lagarto plano**, **lagarto chato**, **lagarto vermelho**, **chã de fora** e **lagarto atravessado**. Pode ainda ser chamado de cuadrada (espanhol), gîte a la noix (francês) ou flat (inglês).

Com fibras mais longas e rijas e gordura concentrada na parte externa, exige cozimento lento, sendo ideal para assados de panela, rosbifes, carne recheada, cozidos ou utilizado moído em molhos e refogados.

### Lagarto ou Tatu

## Cortes de Gado Bovino



Também conhecido como **lagarto redondo**, **lagarto paulista**, **lagarto branco**, **posta branca**, **paulista** e **tatu**. Pode ainda ser chamado de **peceto** (espanhol), **rond de gîte** (francês) ou **eye of round** (inglês).

De cor mais clara, fibras longas e magras, tem formato arredondado, alongado e bem definido. Preparo típico é a carne de panela, carne desfiada (carne louca) podendo ainda ser usado em assados e rosbifes. Pode ser recheado com lingüiça ou vegetais e ovo e assado no forno. Ainda cru e cortado em fatias bem finas, produz o famoso carpaccio.

### Patinho



Também conhecido como **bochecha**, **caturnil**, **cabeça de lombo** e **bola**. Pode ainda ser chamado de **bola de lomo** (espanhol), **rond de tranche ou noix** (francês), **noce** na Itália, **dió** na Hungria ou **knuckle** (inglês).

Menos macio que a alcatra, é usado para bifês à milanesa e preparações de carne moída crua - como o quibe e o steak tartar, ou então moída e cozida em refogados, molhos, bifês e assados. A parte inferior do patinho é um dos melhores cortes para escalope. Ideal também para picadinhos como o boeuf bourguignon (de origem francesa), goulash (origem húngara) ou spezzatino (origem italiana).

Cortado em fatias transforma-se em um dos melhores escalopes que se pode conseguir do boi.

### Fraldinha ou Vazio



É também chamado de **aba de filé**. No corte de costela minga, a fraldinha é a ponta com carne. Conhecido como **vacio** (espanhol), **bavette d'aloiau** (francês) ou **thin flank** (inglês).

Parte constituída de feixes musculares mais grossos e longos, é um corte muito saboroso que fica bom em ensopados, picados, cozidos, carne moída, carne recheada, carne desfiada (carne louca), caldos e sopa. Pode ser assada em churrasco ou na grelha, devendo ser cortada em tiras grossas.

### Pacú

É um corte do **vazio** ou **fraldinha**. Também conhecido como **bife do vazio**, é chamado de **bife de vacio** (espanhol), **bavette de flanchet** (francês) e **flank steak** (inglês).

### Músculo do traseiro



Também conhecido como **músculo mole**. Pode ser chamado de **tortuguita** (espanhol), **mouvant** (francês) ou **heel** (inglês).

Muito saboroso, é indicado para o preparo de molhos, ensopados, carnes de panela, papinha e também sopas.

### Músculo do dianteiro



## Cortes de Gado Bovino

Também conhecido como **braço e mão de vaca**. Pode ainda ser chamado de tortuga (espanhol), jarret ou gîte de devant (francês) ou fore shank (inglês).

Deve ser cozido por calor úmido, podendo ser moído ou cortado em bifes ou tiras. Muito saboroso, é indicado para o preparo de molhos, ensopados, refogados, assados, carnes de panela e também sopas.

**Garrão (traseiro) ou Ossobuco**



Também conhecido como **músculo duro, músculo de segunda, músculo da perna e canela**. Quando cortado com osso é chamado de **ossobuco**. Pode ainda ser chamado de osobuco (espanhol), gîte (francês) ou shank (inglês).

Possui, no centro, osso com tutano que, submetido a cozimento lento, fornece pratos com molhos de muito sabor. Pode também ser usado em sopas e cozidos, produzindo caldos saborosos e gelatinosos.

**Garrão (dianteiro) ou Ossobuco**



Conhecido como brazuelo (espanhol), jumeau (francês) ou shin (inglês). Possui, no centro, osso com tutano que, submetido a cozimento lento, fornece pratos com molho de muito sabor. **Rabo**



Também conhecido como **rabada**. Chamado de rabo (espanhol), queue (francês) e tail (inglês). É uma carne com osso muito saborosa, excelente para ensopados e cozidos.