



Consorcio Serrano

Exclusive Signature

## Recomendaciones

- En caso que NO se vaya a consumir la pieza de forma rápida (en 3 ó 4 días como máximo), el Consorcio recomienda que no se elimine toda la grasa. Únicamente la grasa de la zona del jamón que se vaya a consumir.
- Para evitar accidentes, se recomienda manipular la pieza una vez este bien sujeta en el soporte jamonero.
- Cuando se proceda al corte, la mano que no sujeta el cuchillo mantiene la pinza para coger la loncha. Es importante que esta mano esté siempre fuera de la trayectoria de corte.
- Se ha de realizar el corte siempre en sentido pezuña-punta, es decir, de arriba hacia abajo.
- Para degustar el jamón y disfrutar del mejor sabor y aroma, se debe cortar la pieza en lonchas pequeñas y lo mas finas posibles y con un mínimo de grasa.
- Las lonchas se disponen en el plato, evitando cualquier solapamiento entre ellas.

## Rentabilidad de la pieza

De una pieza de jamón serrano utilizando el método de corte del Consorcio, se obtendrán: 20 platos de la contramaza y 40 platos de la maza, de 80 gramos cada uno.

| JAMÓN CON HUESO            | PESO EN KG   | %             |
|----------------------------|--------------|---------------|
| NO CONSUMIBLE              |              |               |
| CORTEZA Y RECORTES         | 0,875        | - 3,877       |
| MERMAS EN GENERAL          | 0,175        | -1,90         |
| PARA CONSUMO               |              |               |
| CODILLO (HUESO)            | 1,700        | 18,47         |
| CONTRAMAZA                 | 1,440        | 15,65         |
| PUNTA                      | 0,400        | 6,96          |
| MAZA                       | 3,800        | 41,30         |
| JAMÓN PARA USOS CULINARIOS | 0,270        | 2,98          |
| <b>TOTAL</b>               | <b>8,660</b> | <b>94,223</b> |

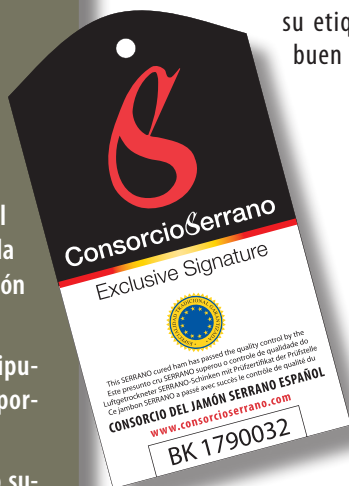
# Corte a cuchillo

CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

## Producto

El jamón con hueso es uno de los formatos tradicionales en España.

Se reconoce a un jamón Consorcio Serrano por la Exclusive Signature "S", y su etiqueta de control numerada, que es la garantía en la que todo buen comerciante y exigente consumidor deposita su confianza.



## Utensilios

- **Jamonero.**
- **Cuchillo jamonero:** 22-30 cm.
- **Cuchillo de pelar:** 14-22 cm.
- **Cuchillo para deshuesar:** 13-16 cm.
- **Chaira.**
- **Guantes y pinzas.**





Consorcio Serrano

Exclusive Signature

## ¿Qué se debe saber?

### Pequeños puntos blancos (tirosina)

Pequeños gránulos de carácter "yesoso" que se intercalan entre las fibras musculares de la pieza a medida que transcurre el proceso de curación. Su aparición es variable en forma, tamaño y localización.

Dicha aparición se cree que se debe a las diferencias intrínsecas de la materia prima, a la influencia de determinadas fases de la producción e incluso a las condiciones ambientales.

Es un componente biológico (aminoácido) hallado también en otros alimentos sometidos a procesos similares de curación, conservación o envejecimiento (quesos).

No son perjudiciales para el consumo y no confieren características anómalas al producto. La calidad final del Jamón Serrano no depende en modo alguno de la presencia o ausencia de esta sustancia.

### Velo blanco

Se manifiesta en la superficie de corte de los jamones.

Está compuesto mayoritariamente por tirosina. Su aparición no implica la pérdida de vacío o caducidad prematura de la pieza por contaminación o degradación. Simplemente debe eliminarse la zona afectada mediante corte superficial.

### Oscurecimiento de la superficie de corte

Se produce al cortar o abrir una pieza y mostrarse un cierto tiempo desprotegida de la acción ambiental, provocándose con ello una oxidación. De igual manera puede suceder con la grasa, la cual torna hacia un color más amarillento. Para evitarlo, conviene proteger el producto con un plástico alimentario y mantenerlo a temperatura adecuada de refrigeración y con cierta humedad.

### Irisaciones

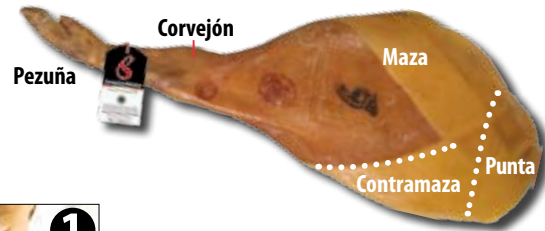
Fenómeno cromático (contraste de colores) en la superficie de corte del jamón y en determinadas zonas musculares. Se puede observar en función de la incidencia de la luz sobre dicha superficie. No representa ninguna alteración nutricional ni organoléptica del jamón.

### Precipitados salinos

Aparecen en la superficie de corte. Se trata de sal inorgánica que precipita en la superficie debido a condiciones externas de baja humedad. No representa ningún problema, eliminándose por corte de la primera loncha.

## Técnica de Corte del Consorcio del Jamón Serrano Español

### Partes principales del jamón Consorcio Serrano:



### Corte a cuchillo

**1** Una vez colocado el jamón en el soporte jamonero, se realiza con un cuchillo de hoja ancha un corte profundo alrededor de la pata, 2 cm. más abajo del corvejón.

**2** A continuación procederemos a eliminar la corteza y la grasa que cubre la pieza, pero siempre manteniendo un mínimo de la cobertura de grasa. Esta operación se deberá repetir a medida que avancemos en el corte.

**3** Es importante eliminar la porción de magro que cubre la parte externa de la cadera o hueso puente, procediendo de la siguiente manera: se realizan tres cortes incisivos, formando un triángulo, que permitirán extraer la porción de magro dejando al descubierto el hueso.

**4** Se inicia el corte de la pieza por la babilla o contramaza, teniendo como referencia la parte inferior de la punta y el vértice del corte en 'V' del mismo jamón.

**5** Se realiza el corte siempre en sentido pezuña-punta (de arriba-abajo), manteniendo la mano en el lado opuesto al sentido del corte.

**6** A medida que se va avanzando con el corte de la pieza, con el cuchillo para deshuesar iremos 'marcando' el contorno de la curculla para separar el hueso de la carne.

**7** Presentación final del producto.



### En resumen:

**Buenos instrumentos, un poco de orden, habilidad, arte y sobre todo un buen jamón Consorcio Serrano.**

[www.consorcioserrano.com](http://www.consorcioserrano.com)



LA EXCLUSIVE SIGNATURE "S" ASÍ COMO LA ETIQUETA DE CONTROL NUMERADA, SON LA GARANTÍA EN LA QUE TODO BUEN COMERCIANTE Y EXIGENTE CONSUMIDOR DEPOSITA SU CONFIANZA.