



MANUAL DE CORTE



INDICE

1. A quien va dirigido
2. Objetivo del documento
3. Elección de la pieza
4. Limpieza o pelado de la Pieza
5. El Maestro cortador
6. Utensilios
7. Colocación de la pieza en el jamonero
8. El corte
9. Conservación, consumo y mantenimiento.

1.- A quien va dirigido:

Este documento va dirigido a todas aquellas personas que en algún momento realicen las tareas de cortar, manipular, presentar o vender **Jamón/Paleta** y muy concretamente a las personas que, más habitualmente, serán los responsables del corte, presentación y supervisión del **Jamón/Paleta**.

2.- Objetivo del documento

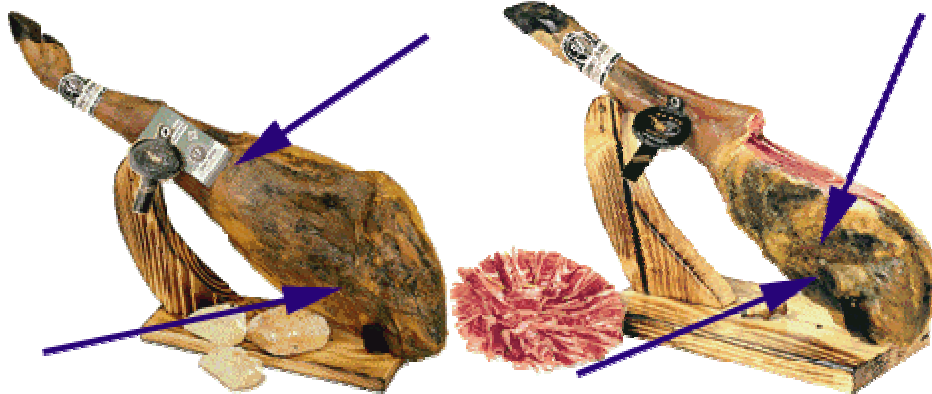
El objetivo del presente documento es explicar como debe cortarse el jamón/paleta, y la importancia que tenemos al manipular un producto de altísima calidad, y que nadie, bajo ningún concepto, tiene derecho a, en unos pocos minutos que tardamos en cortarlo, echar por tierra el trabajo de todo un equipo de profesionales que ha dedicado un gran esfuerzo, sacrificio, tiempo, amor al trabajo y por supuesto una enorme inversión tanto en "equipo humano" como en infraestructuras y materia prima.

3.- Elección de la pieza:

El objetivo es elegir siempre la pieza que este en mejores condiciones para su corte inmediato. Esta información nos la darán los propios Jamones/Paletas independientemente de la fecha de recepción de los mismos.

- ¿Cómo nos darán los **Jamones/Paletas** esta información?

Preguntándoles en el lenguaje que ellos nos puedan contestar: "**El Tacto**". Debemos presionar siempre por la parte acortezada (cara interna) del jamón/paleta.



Presionaremos con los dedos pulgares, pues la presión ha de ser muy firme y con movimientos verticales en las dos zonas marcadas en el gráfico como "**Zonas a presionar**"

- ¿Por qué la presión hemos de hacerla con los dedos pulgares y muy firme?

Porque la información que buscamos no se encuentra en la superficie del jamón/paleta, pues al tratarse de la parte acortezada siempre estará dura, sino que lo que nosotros buscamos es saber como estará el jamón/paleta en su interior, es decir, como estará de curado dos centímetros mas adentro de lo que tocamos directamente con los pulgares; o sea que debemos hacerle al una "radiografía" a través de nuestros dedos.

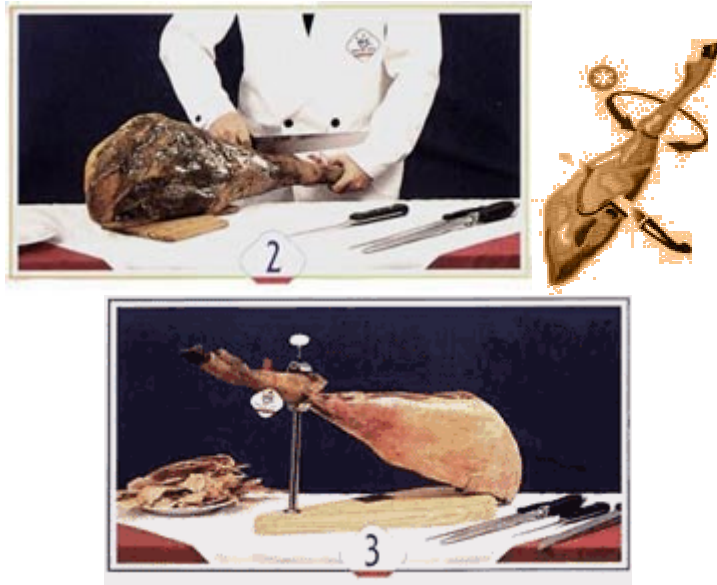
De todos los **Jamones/Paletas** que tengamos para escoger debemos elegir aquel que nos diga que esta más duro en su interior.

Ya tenemos elegido el jamón/paleta idóneo, ahora debemos "limpiarlo" o "descortezarlo"

4.- Limpieza ó Pelado del **Jamón/Paleta** :

Esta es la tarea más sencilla y menos comprometida; puesto que consiste solamente en quitarle al **Jamón/Paleta** la corteza enmohecida, la piel y la parte rancia y amarillenta de la "grasa superflua" (tocino). En aquellos casos en los cuales la flora sea excesiva, se limpiará, primero con un trapo, la propia malla sirve, y luego se frotará la superficie con un poquito de aceite o la misma grasa del **Jamón/Paleta** .

- ¡Ojo! la operación de **limpieza y descortezado** del **Jamón/Paleta** se hará **siempre con cuidado**, poniendo la mano que no maneja el cuchillo a salvo, y siempre limpiar por defecto no por exceso. Aconsejado, sobre todo, para aquellas piezas que su consumo se prolongará mas de 2 semanas.



Para ello, practicáremos una incisión profunda y firme en la **parte alta del codillo**. Se retira la corteza y el tocino exterior y se da un corte profundo en la caña. Si se va a consumir en un solo día, se eliminara toda la corteza y el tocino exterior pelando el jamón. En caso contrario se limpiara y perfilara a medida que se va cortando.

5.- El Maestro Cortador:

Cortar bien un **Jamón/Paleta Ibérico** es un ARTE, para el cual se necesita destreza y experiencia, con el fin de conseguir el mayor rendimiento de la pieza.

6.- Utensilios:

1. Cuchillos:

1. Cuchillo Jamonero: Ha de ser largo y flexible, se utiliza para sacar las lonchas.
2. Puntilla: Fina y fuerte para separar el hueso del músculo.
3. Machete: De hoja ancha, para limpiar durezas y tocino.

2. Chaira o eslabón: para "enfilar" los cuchillos. El afilado de los cuchillos corre a cargo del afilador con su herramienta correspondiente.
3. Jamonero: Fundamental para sujetar con firmeza la pieza.
4. Tabla de corte, para ayudarnos en tareas de limpieza.

7. Colocación de la pieza en el Jamonero.

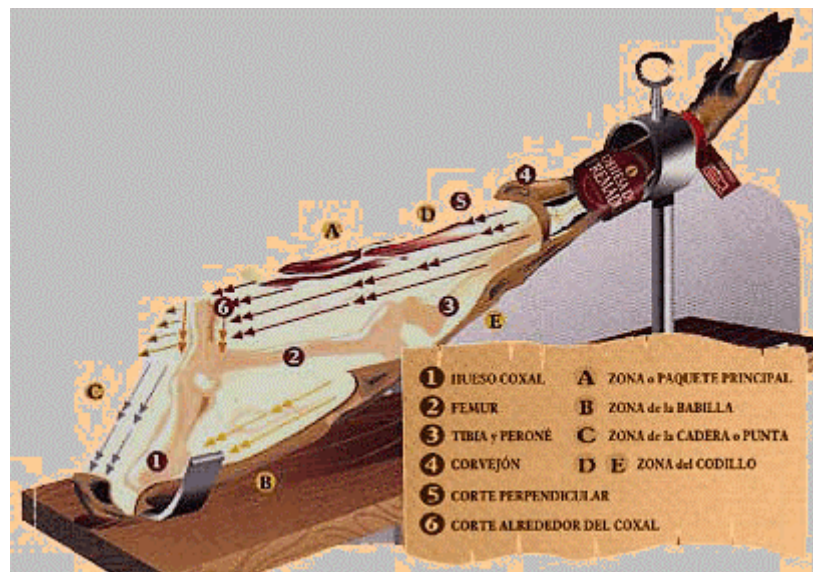
Para colocar adecuadamente el Jamón/Paleta en el Jamonero se debe abrir las piezas metálicas y colocar al final de las mismas la parte contraria a la pezuña, y dejar que claven los pinchos laterales a lo largo del jamón.

Si fijamos primero la parte final del jamón/paleta será más fácil el resto y no encontraremos hueso al sujetar con los pinchos.

Cerrar bien las piezas metálicas y el jamón quedará firme y en la posición correcta para comenzar el corte.

8. El Corte.

Si se va a consumir rápidamente, o se desea un corte más vistoso, se comenzará la pieza por la parte principal (A) más jugosa e infiltrada. Para un consumo más lento es recomendable comenzar por la zona de la babilla (B), para evitar que al final pueda quedar excesivamente reseca. Con respecto a la diferencia entre un jamón y una paleta es la morfología ósea de la pata. El hueso omoplato/paleta cubre una mayor superficie de la pieza que la cadera (jamón). Las pautas de corte son las mismas.





Las lonchas han de ser pequeñas y tan finas como sea posible. Independientemente del tiempo que se tarda en consumir, el jamón ha de tener siempre el borde limpio y perfilado, evitando así sabores rancios o cortezas innecesarias.



Al llegar al hueso de la cadera, usando la puntilla, se hará un corte incisivo alrededor del hueso para que las siguiente loncha salgan limpias de esta zona.



Si se deja de cortar, hay que proteger la zona con algunos de los trozos mas gruesos de tocino y corteza, sacados al principio, de forma que la grasa superficial se mantenga siempre fresca.



El corte continua, lo más recto posible, incluso en la parte inferior o contramaza. El corte de esta parte inferior puede hacerse en sentido inverso, hasta igualar el nivel.



En la zona de unión del fémur con la rotula, se extraen lonchas solo de su parte inferior, próxima al hueso de la cadera, dejando la parte superior o jarrete para el final.



En la parte superior de la caña, hay que extraer el hueso peroné. Se hará con una escisión profunda y apalancando el hueso para sacarlo con facilidad. El corte en esta zona, puede hacerse en lonchas o taquitos. **(Solo Jamón)**



Una vez terminado el corte en estas zonas escalonadas próximas a la rotula, se da la vuelta al jamón para continuar cortando por la otra parte, denominada contra.



El corte de la loncha finaliza en la parte inferior, del dorso o babilla del jamón, siempre con loncha pequeñas y finas.



El hueso del jamón es un gran ingrediente para dar sabor al puchero o cocido. Con este ultimo paso se aprovechan completamente las distintas calidades de un producto único.



LONCHAS: Las primeras lonchas, repletas de grasa, que vayan saliendo las guardaremos para conservar el jamón/Paleta cuando no lo usemos. Todas las lonchas llevarán grasa intramuscular para hacerlas más jugosas.

COMO MOVER EL CUCHILLO: Extraer lonchas pequeñas y finas, cortadas con mimo, confianza y seguridad. El cuchillo debe desplazarse suavemente

con un ligero vaivén y sin presionar. El corte debe ser lo más recto posible, tratando de igualar toda la superficie cortada, que deberá permanecer horizontal o plana, evitando así escalones.

EN EL PLATO: Se ordenará en el plato desde el exterior hacia dentro, colocando la parte del tocino hacia el interior del plato.

- Como aclaración diremos que el **Jamón/Paleta** se cortará por completo en 2 únicas posturas sobre el jamonero:

1. Con la pezuña hacia arriba (Maza, parte mas vistosa)

2. Con la pezuña hacia abajo (Contramaza, parte menos infiltrada)

Este dato es importante, ya que independientemente del comienzo que elijamos, a la hora de cortar la "**culata**", nunca deberemos lonchearla de forma paralela al hueso de cadera, sino siempre ha de hacerse en plano totalmente perpendicular a dicho hueso, para que las lonchas mueran justo en el hueso, que, previamente, habrá sido separado del músculo con el cuchillo corto ó puntilla.

- De esta forma evitaremos:

1. Despilfarrar la grasa subcutánea en las 10 primeras lonchas.
2. Tener que dejar sin lonchear 1,5 cm. de jamón/paleta junto al hueso de cadera.
3. Tener que dejar sin lonchear 50 gr. de la parte nerviosa que une la "cabeza del fémur"/"brazo" con el "Hueso de cadera"/"Homoplato".
4. Que un plato de Jamón presentado de la contramaza ó babilla de la sensación de monótono y "carente de infiltración".
5. Y, lo más importante, evitaremos dejar sin cortar aproximadamente 200 gramos y, por tanto, alrededor de 3 raciones de cada pieza.

9. Recomendaciones de consumo y de corte

Los jamones y paletas no necesitan una forma especial de conservación, tan solo deberán estar en un lugar fresco y seco y preferentemente colgados, y siempre despojados de cualquier envase cuyo fin fue el de proteger la pieza para su transporte, es decir, embalajes, papeles y malla.

Para su degustación se recomiendan las siguientes pautas:

1. Es recomendable que la temperatura del jamón esté sobre los 23°C, al menos dos días antes de su consumo y, evidentemente, durante.
NUNCA FRIO.

2. Las piezas deben cortarse justo antes de ser servidas.

Cortando el Jamón/Paleta de la forma indicada se consiguen 2 objetivos fundamentales:

1. Incrementar el rendimiento de cada pieza
2. Aumentar de forma importante la "calidad" del producto y con ello la Satisfacción del jamón y paleta.

Esperamos haber sido de ayuda.