GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

¿Cómo empezar un jamón para el corte perfecto?

Actualidad Empresarial | 05/10/2023 | 00:00

El jamón ibérico es un plato tradicional de la gastronomía española, con el cual se suelen acompañar todo tipo de comidas y bebidas, tanto en eventos especiales como en la cotidianidad del hogar.

Si bien su consumo está bastante extendido en el país, no todos conocen la mejor manera para cortarlo. Es por esto que Jamones Caballero, se propuso compartir en este espacio algunos consejos de cómo empezar un jamón, aprovechando todas sus partes y sin estropear la pieza.

Preparación

Lo primero que se debe tener en cuenta antes de afilar los cuchillos es la intención del consumo. Si se busca un consumo lento y prolongado, se debe iniciar el corte por el área de la babilla, pero si se busca un consumo rápido en un evento grande o un restaurante es necesario empezar por la maza. Estas dos áreas están claramente diferenciadas en todas las piezas de jamón por lo que es importante reconocerlas con anterioridad para evitar inconvenientes.

Cuando se empieza por la babilla, se debe hacer una limpieza parcial de la pieza. La babilla es la parte más curada y menos jugosa del jamón, razón por la cual tiene poca resistencia en el tiempo. En ese sentido, es mejor comenzar por esta área cuando se va a consumir la pieza en familia o en una cena con pocos comensales, ya que se va a evitar el cambio de sabor y coloración en toda la carne al almacenarla o refrigerarla. Después de limpiar la pieza, se debe colocar el jamón con la pezuña hacia abajo, de tal manera que la zona de la babilla quede en la parte superior y facilite el loncheado. Seguido de esto, se hacen cortes superficiales con un cuchillo especial para carnes de arriba hacia abajo y se finaliza con el emplatado.

Consumir jamón

En eventos, restaurantes u hoteles donde sea necesario consumir la mayor cantidad de la pieza posible, se debe empezar por la maza, realizando una incisión a dos o tres centímetros del corvejón. Esto permite delimitar el área de limpieza y la zona de corte, para de esta manera retirar poco a poco el tocino y la corteza. Después de esto, se comienza el proceso de loncheado, cuidando que las tajadas sean delgadas y uniformes, sin que esto implique que deban tener la misma longitud.

Es recomendable que el encargado de realizar los cortes cuente con las herramientas apropiadas para lonchear el jamón. Por lo general, solo se necesita de un cuchillo jamonero bien

afilado, una base fuerte y firme que puede ser en acero inoxidable o madera; y un sistema de anclaje giratorio que facilite la manipulación de la pieza. Para saber cómo empezar, un jamón de manera correcta y entender cuál es la pieza más adecuada para repartir a comensales o amigos, solo se debe ingresar a la página web de Jamones Caballero y elegir el jamón que mejor se adapte a sus necesidades y gustos.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/218613-como-empezar-un-jamon-para-el-corte-perfecto.htm