

Cómo utilizar bien la barbacoa

1. **Eliminación de olores.** Antes de empezar, es conveniente dejarla calentando 15 min. para eliminar malos olores y restos de grasa.
2. **Apagar la barbacoa.** No apagar echando agua directamente sobre el carbón.
3. **No limpiar la grasa.** Una vez usada no limpiar la grasa de las partes metálicas ya que protegen de la oxidación.
4. **Carbon caliente.** Esperar media hora aproximadamente para que el carbón esté en óptimas condiciones.
5. **Combustibles aromaticos.** Si se añaden hierbas, cáscaras de naranja, especias, etc. al carbón, conseguiremos un sabor ahumado en la carne. Es aconsejable éste proceso unos 15 min. antes de retirar la carne. Para cordero o cerdo untar la carne de miel de abeja sin ponerle sal proporciona un buen sabor.
6. **Engrasar y salar.** Engrasar antes de ponerla en la parrilla y salar después de retirarla de la barbacoa, el resultado será carne mas tierna y jugosa.
7. **Distancia de la parrilla a las brasas.** Según el grosor de la carne.
8. **Cordero a la barbacoa.** Lo idóneo es hacerlo de forma lenta para que quede dorado y crujiente.
9. **Sacar la carne de la nevera 15 min. antes de hacerla.** Es aconsejable mantener la carne a temperatura ambiente antes de ponerla en la parrilla.

Clasificar carne de vacuno por la edad de vida

- **Ternera:** Macho o hembra de 8 a 12 meses de vida, alimentada con pienso.
- **Ternera lechal** (ternera blanca): Macho o hembra de menos de 8 meses de vida, alimentada con leche.
- **Cebón:** Macho castrado de menos de 48 meses de vida.
- **Añojo:** Macho o hembra de 12 a 24 meses de vida.
- **Novillo:** Macho o hembra de 24 a 48 meses de vida. Menos tierna y más grasa.
- **Buey:** Macho castrado de más de 48 meses de vida.
- **Vaca:** Hembra de más de 48 meses de vida. La carne es más rosada.

- **Toro:** Macho de más de 48 meses de vida.

Nombres de piezas de vacuno y su uso

- **Para picar:** para hamburguesas se suelen emplear: falda, llana, aleta y espaldilla.
- **Para caldo:** costillar, la falda, la llana, el pescuezo y el morcillo.
- **Para guisar:** Aleta, llana, pez, morcillo y plana.
- **Para plancha (o para freir):** Solomillo, lomo, babilla, tapilla, tapa, cadera y también la aguja y el cantero.
- **Para asados:** Aleta, contra, lomo, pez, plana, redondo y rabillo de cadera.

Como cocinar carne de vacuno

1. Grosor recomendado 0.5 cm como mínimo.
2. Limpiar de grasa, aunque si se deja le dará más sabor a la carne. Es recomendable realizar unos cortes para que la carne no encoja por la calor de la plancha y que se haga más facilmente por las dos caras. Es recomendable golpearla para ablandarla. Tambié existen medios multiagujas que proporcionan una serie de pinchazos que resultará mucho más blanda.
3. Rociar con aceite de oliva o mantequilla, proporciona más jugosidad, más tierna y más dorada.
4. Mientras se está realizando a la plancha o a la brasa no pincharla, darle la vuelta con pinzas o espátula.
5. Retirar la carne de la plancha y expandirle la sal y la pimienta en el momento de servirla.
6. Buenos artículos saboreantes pueden ser: tomillo, romero, hierbas, guindilla, ajos, tc.

Conservación en frigorífico

1. **Temperatura recomendada:** Inferior a 3°C.
2. **Caducidad de la carne:** Las carnes que tienen mas grasa tienen mayor duración.
3. **Evitar contaminación de utensilios y superficies.**
4. **Color de la carne y buena conservación:** El color oscuro de la carne se produce por la ausencia de mioglobina, ya que ésta desaparece por la ausencia de oxígeno, y la ausencia de oxígeno es la mejor conservación. Resumiendo, aunque la presencia sea de color pardo oscuro, la conservación puede ser perfecta. Abriendo el envase unos 15 min. antes del consumo se oxigena cogiendo el color normal, rojo.
5. **Congelación de la carne.** Cuanto más baja sea la temperatura por debajo de -18°C bajo cero más calidad obtenemos.
6. **Descongelación de la carne.** Realizar el proceso de forma lenta y en ambiente frío.