

Jamón

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:55

Actualizado: 30/04/2018 20:03

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/el-jam%c3%b3n.pdf>

EL JAMÓN

El corte paso a paso



1- Para el corte del jamón ibérico necesitaremos un soporte jamonero que nos proporcione buena fijación y dos tipos de cuchillos: uno largo y flexible (tipo jamonero) para cortar las lonchas y otro de hoja ancha para retirar la corteza. Además, la chaira nos servirá para afilar los cuchillos.



2- Cuando el **consumo va a ser lento**, comenzaremos por la contramaza colocando el jamón ibérico con la pezuña hacia abajo. Con el cuchillo de hoja ancha retiraremos la corteza y el tocino amarillento, del cual aprovecharemos unas lonchas que nos servirán para proteger el corte del jamón.



3- Con el cuchillo jamonero, comenzaremos a extraer las lonchas que han de ser pequeñas y finas, casi traslúcidas. El corte debe ser lo más recto posible. Los bordes deben de estar siempre limpios de corteza y tocino amarillento para evitar sabores rancios.