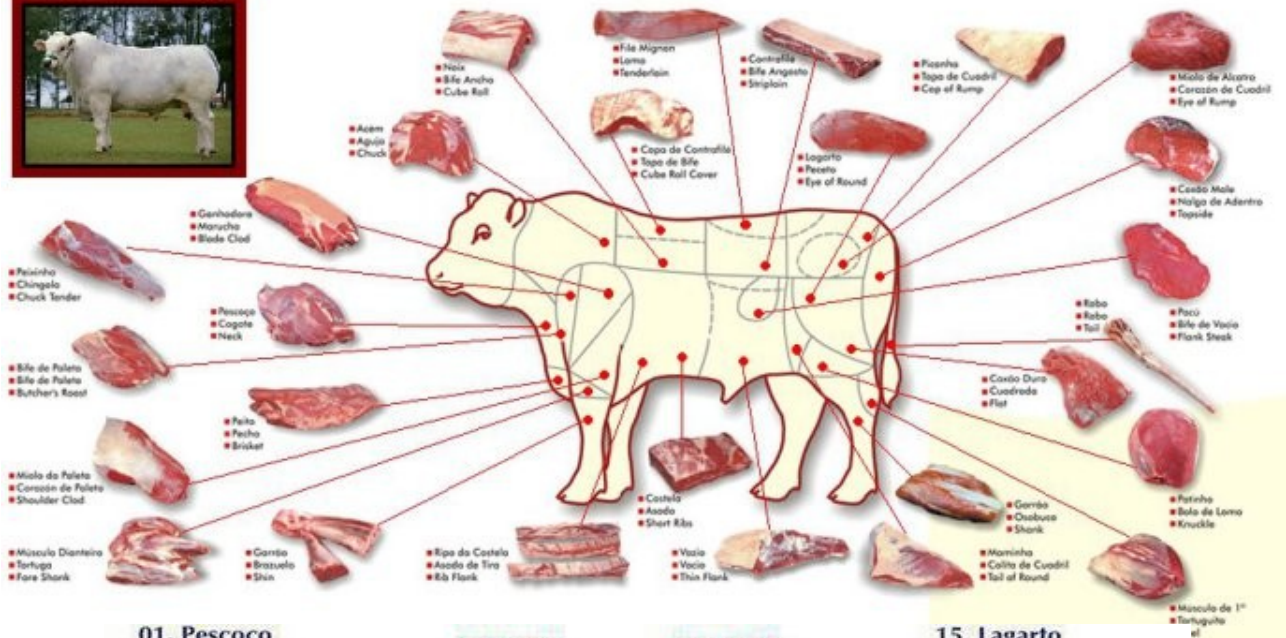
























# Saiba como aproveitar o boi em sua totalidade, extraindo o melhor sabor de cada corte



<p><b>01. Pescoço</b></p> 	<p><b>QUARTO DIANTEIRO</b></p> 	<p><b>15. Lagarto</b></p> 	
<p><b>02. Acém</b></p> 		<p><b>16. Ponta de Agulha</b></p> 	
<p><b>03. Peito</b></p> 		<p><b>17. Maminha</b></p> 	
<p><b>04. Braço ou Paleta</b></p> 	<p><b>07. Capa de Filé</b></p> 	<p><b>11. Filé Mignon</b></p> 	<p><b>18. Coxão Duro</b></p> 
<p><b>05. Músculo Dianteiro</b></p> 	<p><b>08. Ponta do Contra Filé</b></p> 	<p><b>12. Alcatra</b></p> 	<p><b>19. Aba / Bife do Vazio</b></p> 
<p><b>06. Cupim</b></p> 	<p><b>09. Contra Filé</b></p> 	<p><b>13. Fraldão</b></p> 	<p><b>20. Patinho</b></p> 
	<p><b>10. Picanha</b></p> 	<p><b>14. Coxão Mole</b></p> 	<p><b>21. Músculo</b></p> 

Pescoço, [acém](#), braço, [peito](#), [lagarto](#) e [ossobuco](#): são cortes ideais para cozinhar na panela de pressão.

Essas carnes, quando amolecidas, tornam-se muito saborosas e suculentas.

Patinho, [contrafilé](#), coxão duro e [coxão mole](#): cortes ideais para o tradicional bife de panela.

Essas carnes, junto com o acém, são ideais também para moer.

O contrafilé também é ideal para o preparo de um bom estrogonofe.

[Filé mignon](#): uma das partes mais nobres da carne bovina, ele é direcionado a vários pratos finos e sofisticados.

Medalhões, estrogonofes, rosbifes e outras iguarias são preparadas com essa carne macia e suculenta.

Shoulder: é a parte interna do braço.

Embora seja localizada na parte dianteira, muitas churrascarias famosas estão adotando o corte.

A apresentadora Ana Maria Braga elogiou o sabor e a textura do churrasco feito com o shoulder.

Capa de filé, filé de costela, aba de filé, ponta de agulha, [fraldinha](#), [maminha](#), [alcatra](#) e [picanha](#): essas são consideradas as carnes nobres para fazer um bom churrasco.

Embora muitos destes cortes também possam ser assados no forno, a brasa é o ponto forte do preparo desses tipos de carne.

<https://georginasanchesatelier.wordpress.com/2014/09/23/saiba-como-aproveitar-o-boi-em-sua-totalidade-extraindo-o-melhor-sabor-de-cada-corte/>

São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2017

Mkmouse

[georgina sanches atelier](#)

