



Consorcio Serrano

Exclusive Signature

Recommandations

- Si l'on NE va PAS consommer toute la pièce rapidement (en 3 ou 4 jours), le Consorcio recommande d'éliminer uniquement la graisse de la partie du jambon que l'on va consommer. Nous permettrons ainsi de conserver toutes ses qualités au reste du produit en attendant le moment de sa consommation.
- Pour éviter tout accident il est recommandé de manipuler la pièce après l'avoir placée sur le jamonero.
- Au moment de la coupe, la main qui n'utilise pas le couteau maintient la pince pour prendre la tranche. Il est important que cette main soit toujours hors de la trajectoire du couteau.
- Réaliser toujours la coupe en sens pied-pointe, c'est-à-dire, du haut vers le bas.
- Pour déguster le jambon et savourer les meilleurs goûts et arômes, il vaut mieux couper le jambon en petites tranches, les plus fins possibles et avec un minimum de graisse.
- Las lonchas se disponen en el plato, evitando cualquier solapamiento entre ellas.



Rentabilité de la pièce

En utilisant la méthode de coupe du Consorcio, on obtiendra d'une pièce entière, 20 assiettes de la partie du gîte et 40 assiettes de la partie du maillet, de 80 grammes chacune.

JAMBON AVEC OS	POIDS EN KG.	%
INAPTE À LA CONSOMMATION		
COUENNES	0,875	- 3,877
PERTES EN GÉNÉRAL	0,175	-1,90
APTE À LA CONSOMMATION		
JARRET (OS)	1,700	18,47
GÎTE	1,440	15,65
POINTE	0,400	6,96
MAILLET	3,800	41,30
JAMBON À USAGE CULINAIRE	0,270	2,98
TOTAL	8,660	94,223

Coupe au couteau

CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

Produit

Le Jambon Serrano avec os, c'est le format traditionnel qu'on trouve normalement en Espagne. Les pièces ont une forme très stylisés dont on peut en trouver avec os et désossés.

Vous pouvez reconnaître un Jamón Consorcio Serrano par Exclusive Signature "S", et son label numéroté, ceux son les garanties de qualité que tout bonne commercent et exigent consommateur cherchent.



Des outils

- **Jamonero (Porte-jambon).**
- **Couteau à jambon:** 22-30 cm.
- **Couteau à peler :** 14-22 cm.
- **Couteau à désosser :** 13-16 cm.
- **Fusil à aiguiser.**
- **Gants et pinces .**





Consorcio Serrano
Exclusive Signature

Données d'utilité pratique sur le produit

Petits points blancs (tyrosine)

Petits granulés à caractère « plâtreux » qui s'intercalent entre les fibres musculaires de la pièce au fur et à mesure du processus d'affinage. Leur apparition est variable en forme, taille et localisation.

On pense que cette apparition est due aux différences intrinsèques de la matière première, à l'influence de certaines phases de la production et même aux conditions environnementales.

C'est un composant biologique (aminoacide) qui se trouve aussi dans d'autres aliments soumis à des processus similaires d'affinage, conservation ou vieillissement (fromages).

Ils n'ont aucun inconvénient pour la consommation, et ne confèrent pas de caractéristiques anormales au produit. La qualité finale du Jambon Serrano ne dépend en aucune façon de la présence ou absence de cette substance.

Voile blanc

Il se manifeste sur la surface de coupe des jambons.

Il est principalement constitué de tyrosine. Son apparition n'implique pas la perte de vide ou la péremption prématurée de la pièce par contamination ou dégradation. Il faut simplement éliminer la zone concernée au moyen d'une coupe superficielle.

Obscurcissement de la surface de coupe

Il se produit lorsqu'on coupe ou ouvre une pièce et qu'on la laisse un certain temps sans protection à l'air ambiant, ce qui provoque une oxydation. Il peut se produire la même chose avec la graisse, qui prendra une couleur plus jaunâtre. Pour éviter ce phénomène, il est recommandé de protéger le produit par un plastique alimentaire et le maintenir à une température adéquate de réfrigération et avec une certaine humidité.

Irisations

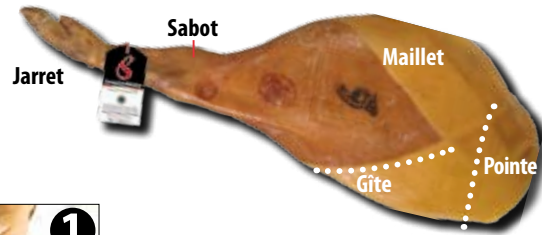
Phénomène chromatique (contraste de couleurs) sur la surface de coupe du jambon et sur certaines zones musculaires. On peut l'observer en fonction de l'incidence de la lumière sur cette surface. Ceci ne représente aucune altération nutritionnelle ni organoleptique du jambon.

Précipités salins

Ils apparaissent sur la surface de coupe. Il s'agit de sel inorganique qui se précipite à la surface à cause des conditions externes de faible humidité. Ceci ne représente aucun problème et on l'élimine en coupant la première tranche.

Technique de coupe du Consorcio del Jamón Serrano Español

Parties principales du Jambon Consorcio Serrano.



Coupe au couteau

1 Après avoir placé le jambon sur le jamonero, réalisez à l'aide d'un couteau à lame large une coupe profonde autour du pied, 2 cm. sous le jarret.

2 Ensuite éliminer la couenne et la graisse qui couvre la pièce, mais en maintenant toujours un minimum de la couverture de graisse. Cette opération devra être recommencée à mesure que l'on avance dans la coupe.

3 Il est important d'éliminer la portion de maigre qui couvre la partie externe de la hanche ou articulation sacro-lombaire, de la manière suivante : On réalise trois coupes incisives, en formant un triangle, qui permettront d'extraire la portion de maigre en laissant l'os à découvert.

4 On commence la coupe de la pièce par le gîte, en prenant comme référence la partie inférieure de la pointe du jambon et l'intersection de la coupe en « V » du jambon lui-même.

5 Réaliser toujours la coupe dans le sens pied-pointe, en maintenant la main du côté opposé au sens de coupe.

6 Ensuite, avec le couteau à désosser, on « marque » le contour de l'articulation pour séparer l'os de la chair.

7 Présentation finale du produit.



En résumé:

De bons instruments, un peu d'ordre, d'adresse, d'art et surtout un bon Consorcio Serrano.

www.consorcioserrano.com



SUR LE JAMBON ON PEUT OBSERVER LE "S" DU CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL MARQUÉ AU FER ROUGE, ET L'ÉTIQUETTE DE CONTRÔLE NUMÉROTÉE, QUI SONT LES GARANTIES AUXQUELLES TOUT BON COMMERÇANT ET CONSOMMATEUR EXIGEANT FONT CONFIANCE.