

au Mexique est coupé à la mexicaine (avec un couperet), directement à l'abattoir, et seulement 20 % est coupé à l'américaine (avec une scie) pour être vendu aux transformateurs de viande qui en font des côtelettes et du filet fumés. Ordinairement, l'animal mort entier est transporté chez l'obrador, qui souvent est le courtier lui-même, pour y être découpé en quartiers. Le porc n'est pratiquement jamais vendu en carcasse, mais en morceaux de choix directement par l'obrador. La viande n'est pas réfrigérée après l'abattage ni durant le transport chez l'obrador car, étant donné qu'elle est coupée au couteau, il est plus facile de la découper quand elle est chaude. La viande réfrigérée prend trois fois plus de temps à couper. (Un boucher coupe 30 animaux par jour quand la viande est chaude et seulement dix quand elle est froide).

Les abats comestibles sont vendus surtout aux grossistes et la tête est souvent vendue directement aux marchands de têtes qui la mettent en morceaux et en vendent les différentes parties principalement aux transformateurs de viande pour préparer le queso de puerco (fromage de tête). Les bouchers industriels achètent 80 % de toutes les cuisses pour faire du jambon fumé, l'échine pour le jambon d'échine, les côtes pour les côtelettes fumées, les restes de boucherie pour les saucisses, le salami, le chorizo, etc. et la panne pour le bacon fumé. Les bouchers et les supermarchés achètent ce qu'on appelle "capote" au Mexique, ou la viande désossée sans gras, comme les cuisses désossées, les