



Tenga en cuenta que siempre se recomienda usar guantes de malla metálica para cortar.

Pulpa blanca

CORTE PRIMARIO

Pierna

CORTES SECUNDARIOS

- Filetes finos de pulpa blanca
- Filete de cubo/carne para estofado

BANDEJAS RECOMENDADAS

2D y 4S

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Cuchillo puntilla de 6"
- Cuchillo fileteador de 10"
- Cuchillo de trinchar de 12"

NOTA PARA EL CARNICERO

Aumente el margen y el valor para el departamento de carnes quitando la menor cantidad posible de carne magra.

ESCANEE AQUÍ

para ver un video con instrucciones paso a paso; para encontrar más guías de corte, visite

nationalbeef.com/butcher



PASO 1
Con la punta de un cuchillo desinfectado, haga un orificio en el plástico y retire el corte primario. Deseche el empaque y extienda el corte primario sobre una tabla de cortar limpia.



PASO 2
Retire el exceso de grasa, el epimisio y el cartílago de la parte superior. Luego, retire la vena y el nervio subyacente. Conserve cuidadosamente la mayor cantidad posible de carne magra.



PASO 3
Una vez limpio, corte y separe los extremos del corte primario. Retire la grasa de las piezas de los extremos y úselas para **filete de cubo** o **carne para estofado**.



PASO 4
Rebane **filetes** de 1/4" a lo largo de todo el corte primario y coloque en bandeja.



Filete de cubo/carne para estofado




Filetes finos de pulpa blanca



PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte permite ofrecer a los clientes una excelente relación calidad-precio para las comidas de todos los días. Como es magro, el ablandamiento puede favorecerlo.



National Beef

America's Premier Beef Company®