CORTADOR DE CARNE CERTIFICADO

Diezmillo

CORTE PRIMARIO
Espaldilla

CORTES SECUNDARIOS
- Asado de diezmillo
- Filetes de diezmillo
- Filetes de espaldilla
- Costillas cortas deshuesadas/carne para estofado

BANDEJAS RECOMENDADAS
2D, 4D, 8S y 10S

HERRAMIENTAS NECESARIAS
- Cuchillo puntilla de 6”
- Cuchillo fileteador de 10”

NOTA PARA EL CARNICERO
Nunca quite previamente la grasa comestible del corte primario antes de procesarlo. ¡Hágalo siempre después de cortarlo!

ESCANEE AQUÍ
para ver un video con instrucciones paso a paso; para encontrar más guías de corte, visite
nationalbeef.com/cmc-index

National Beef®
America’s Premier Beef Company®

INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

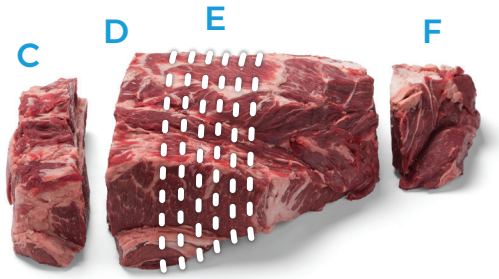
Tenga en cuenta que siempre se recomienda usar guantes de malla metálica para cortar.

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 las imperfecciones, incluida la pasteurización, el epimisio o la membrana gelatinosa. Conserve cuidadosamente la mayor cantidad posible de carne magra.

PASO 3
Corte el extremo duro cerca de la zona del espinazo (A). Retire los nervios y el exceso de grasa de la pieza del extremo y úsela para **carne para estofado**.

Pieza B



PASO 4
Corte una pieza de 4” del extremo grande de la costilla (C) y deje a un lado. Luego, corte un **asado** de 2-1/2” (D) y coloque en bandeja. Continúe cortando, quitando la grasa y colocando en bandeja **filetes** de 1/2” (E) o más asados. Deje de cortar aproximadamente a 4” del extremo (F). Retire los nervios y el exceso de grasa de la pieza del extremo y úsela para **carne para estofado**.

Consulte la página siguiente para continuar procesando la espaldilla (C).

D

Asado de diezmillo

A + F

Carne para estofado

E

Filetes de diezmillo

Diezmillo

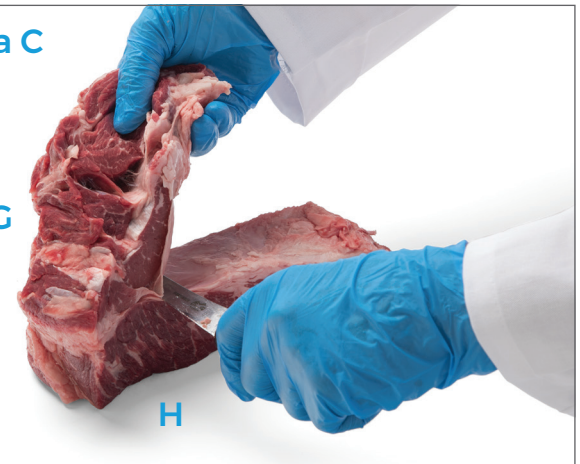
ESCANEE AQUÍ
para ver un video con instrucciones paso a paso; para encontrar más guías de corte, visite
nationalbeef.com/cmc-index

National Beef
America's Premier Beef Company®

INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

(CONTINUACIÓN)

Pieza C



PASO 5
Localice la veta de la pieza restante y sepárela. Corte la pieza de la espaldilla (G) a lo largo por la mitad, quite la grasa y coloque en bandeja como **filetes**. Limpie la pieza restante (H) y corte piezas de 1" para poner en bandeja como **costillas cortas deshuesadas**.

G

Filetes de espaldilla

H

Costillas cortas deshuesadas

PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte grande y deshuesado se obtiene del área que se encuentra entre las costillas y el espinazo. Contiene una variedad de músculos tiernos y algunos un poco duros.

National Beef Packing Company, LLC. © 2023 / Ver. 3-23