



INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

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

Filete de flanco

CORTE PRIMARIO

Flanco

CORTES SECUNDARIOS

- Filete de flanco

BANDEJAS RECOMENDADAS

2S

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Cuchillo puntilla de 6"

NOTA PARA EL CARNICERO

Para disfrutar de la mejor experiencia gastronómica, recomiende a los consumidores cortar la carne contra la veta después de cocinarla.



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®



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 todo el exceso de grasa y las imperfecciones, incluida la escaldadura del empaque o el epimisio, de la parte superior e inferior. Conserve cuidadosamente la mayor cantidad posible de carne magra. Una vez limpio, meta hacia dentro los costados y coloque el lado con mejor aspecto hacia arriba en una bandeja para **filete**.



Filete de flanco



PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte magro y deshuesado tiene mucho sabor. Es mejor cuando se marina y se asa o se corta en rebanadas finas y se saltea.