



## INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

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

# Lomo corto

### CORTE PRIMARIO

Lomo

### CORTES SECUNDARIOS

- Filetes Porterhouse
- Filetes T-Bone
- Filetes de lomo bajo

### BANDEJAS RECOMENDADAS

4S y 8S

### HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Sierra de banda
- Raspador
- Cuchillo puntilla de 6"

### NOTA PARA EL CARNICERO

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



### ESCANEE AQUÍ

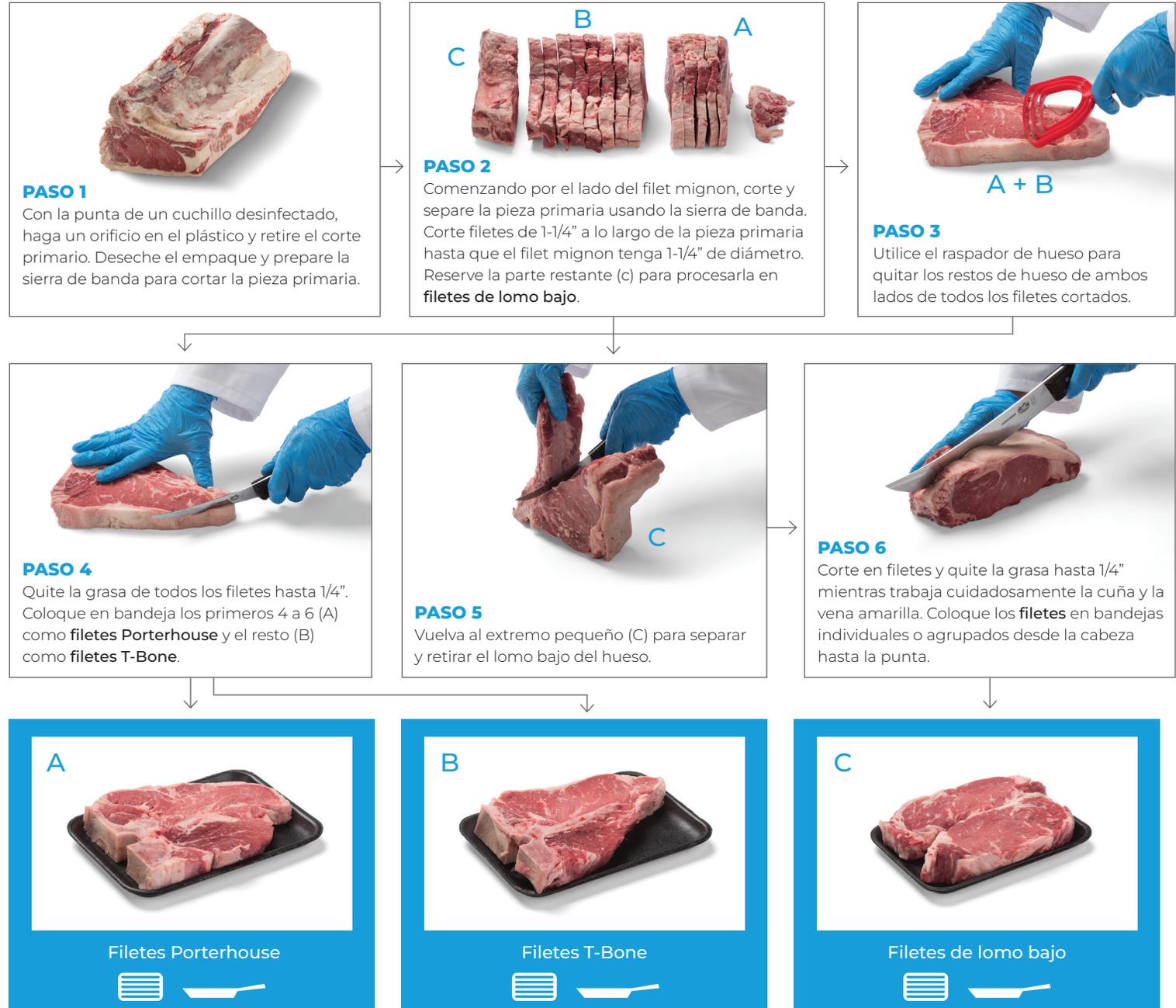
para ver un video con instrucciones paso a paso; para encontrar más guías de corte, visite

[nationalbeef.com/cm-c-index](http://nationalbeef.com/cm-c-index)



**National Beef**

America's Premier Beef Company®



### PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte da origen a algunos de los cortes de carne más tiernos y populares, que resultan excelentes si se cocinan a la parrilla o en el horno.