CORTADOR DE CARNE CERTIFICADO

Costilla corta

CORTE PRIMARIO
Espaldilla

CORTES SECUNDARIOS
- Costillas cortas estilo flanken
- Costillas cortas

BANDEJAS RECOMENDADAS
2D, 8S y 10S

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/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
Con el hueso hacia arriba, utilice la sierra de banda para separar el corte primario. Corte transversalmente costillas de 1/2” de grosor y deje la mitad de la pieza primaria sin cortar.

PASO 3
Utilice el raspador de hueso para quitar los restos de hueso de ambos lados de todas las piezas. Una vez limpias, coloque en bandeja las piezas finas para **costillas cortas estilo flanken**.

PASO 4
En la pieza más grande, corte entre los huesos para obtener piezas más pequeñas. Quite la grasa hasta 1/4” y coloque en bandeja para **costillas cortas**.

Costillas cortas estilo flanken

Costillas cortas

PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR
Este corte, conocido por su exquisitez y carnosidad, es uno de los preferidos por la mayoría. Las costillas son sabrosas, jugosas y tiernas cuando se cocinan a fuego lento o cuando se las marina y asa al estilo flanken.

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