CORTADOR DE CARNE CERTIFICADO

Paleta

CORTE PRIMARIO
Espaldilla

CORTES SECUNDARIOS
- Filetes finos de paleta
- Filete de cubo/carne para estofado

BANDEJAS RECOMENDADAS
8S

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

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/cmc-index

National Beef
America’s Premier Beef Company®

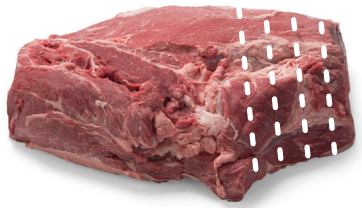
INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

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
Limpie todo el corte primario hasta llegar a la carne magra. Asegúrese de quitar todo el cartílago, el exceso de grasa y el recubrimiento del hueso mientras conserva la mayor cantidad posible de carne roja.

PASO 3
Una vez limpiado, corte y separe 1-1/2” a 2” de cada extremo del corte primario. Retire la grasa de las piezas de los extremos y úselas para **filete de cubo** o **carne para estofado**.



PASO 4
Corte filetes de 1/4” de grosor a lo largo de toda la pieza primaria. Quite la grasa de los **filetes** y coloque en bandeja a medida que estén listos.

Filete de cubo/carne para estofado

Filetes finos de paleta

PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR
La paleta, que es por lo general uno de los cortes primarios más económicos, puede ofrecer una excelente relación calidad-precio al consumidor para las comidas de todos los días.

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