



INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

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

Filete de arrachera

CORTE PRIMARIO

Costillar

CORTES SECUNDARIOS

- Filetes de arrachera interna

BANDEJAS RECOMENDADAS

10S y 8S

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 escaladura del empaque o el epimisio, de la parte superior e inferior. Conserve cuidadosamente la mayor cantidad posible de carne magra. Una vez limpia, corte la pieza por la mitad, meta hacia dentro los costados y coloque el lado con mejor aspecto hacia arriba en una bandeja para **filetes**.



Filetes de arrachera interna



PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte es conocido por su perfil de sabor fuerte. Ideal con un adobo de ablandamiento y asado a la parrilla para fajitas o salteados.