



Filet mignon entero

CORTE PRIMARIO

Lomo

CORTES SECUNDARIOS

- Asado de filet mignon
- Filet mignon
- Pinchos de filet mignon

BANDEJAS RECOMENDADAS

2D

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Cuchillo puntilla de 6"
- Cuchillo fileteador de 10"

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

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
Retire todo el exceso de grasa y el epimysio. Conserve cuidadosamente la mayor cantidad posible de carne magra.



PASO 3
Una vez limpio, corte y separe los extremos del corte primario. Retire la grasa de las piezas de los extremos y úselas para **puntas de filet mignon**.



PASO 4
Corte en filetes todo el filet mignon o reserve la parte central y coloque en bandeja como **asado**. Corte **filetes** de 1-1/2" de grosor y quite los tendones o las venas expuestas antes de colocar en bandejas.



Puntas de filet mignon




Filet mignon




Asado de filet mignon



PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este músculo largo, angosto y magro es el menos usado por el animal, lo que lo convierte en el corte de carne más tierno y costoso.



National Beef

America's Premier Beef Company®