



Cuete

CORTE PRIMARIO

Pierna

CORTES SECUNDARIOS

• Carne asada

BANDEJAS RECOMENDADAS

10S y 8S

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Cuchillo puntilla de 6"
- Cuchillo fileteador de 10"
- Cuchillo de trinchar de 12"

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

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. Conserve la mayor cantidad posible de carne roja.




PASO 3
Corte **filetes** finos en sentido horizontal comenzando desde la parte superior del corte primario. Quite la grasa y coloque en bandeja a medida que estén listos.



Carne asada



PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte extremadamente magro tiene una forma similar a la del filet mignon, pero es mucho menos tierno. Es un músculo grande y muy utilizado, más adecuado para carnitas, carne asada y otras técnicas de cocción en rebanadas finas.



National Beef

America's Premier Beef Company®