CORTADOR DE CARNE CERTIFICADO

Filete de empuje

CORTE PRIMARIO
Solomillo

CORTES SECUNDARIOS
- Asado de filete de empuje/filetes de empuje
- Filete de cubo/carne para estofado

BANDEJAS RECOMENDADAS
4D y 8S

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

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

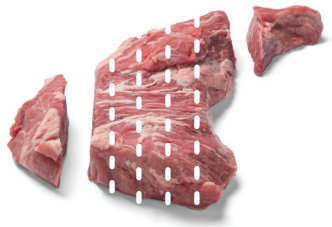
National Beef®
America’s Premier Beef Company®

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 epimisio de ambos lados. Conserve cuidadosamente la mayor cantidad posible de carne magra. Deje la pieza entera y coloque en bandeja como **asado** o cortada para **filetes**.



PASO 3
Para filetes, corte y separe los extremos contra la veta. Retire la grasa de las piezas de los extremos y úselas para **filete de cubo** o **carne para estofado**. Corte **filetes** de 1” a lo largo de toda la pieza, quite la grasa y coloque en bandeja.

Asado de filete de empuje

Filete de cubo/carne para estofado

Filetes de empuje

PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR
Conocido por su forma triangular, este corte deshuesado y bastante tierno tiene todo el sabor. Áselo o hágalo a la parrilla y luego córtelo en rebanadas contra la veta.

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