

FICHAS



TÉCNICAS

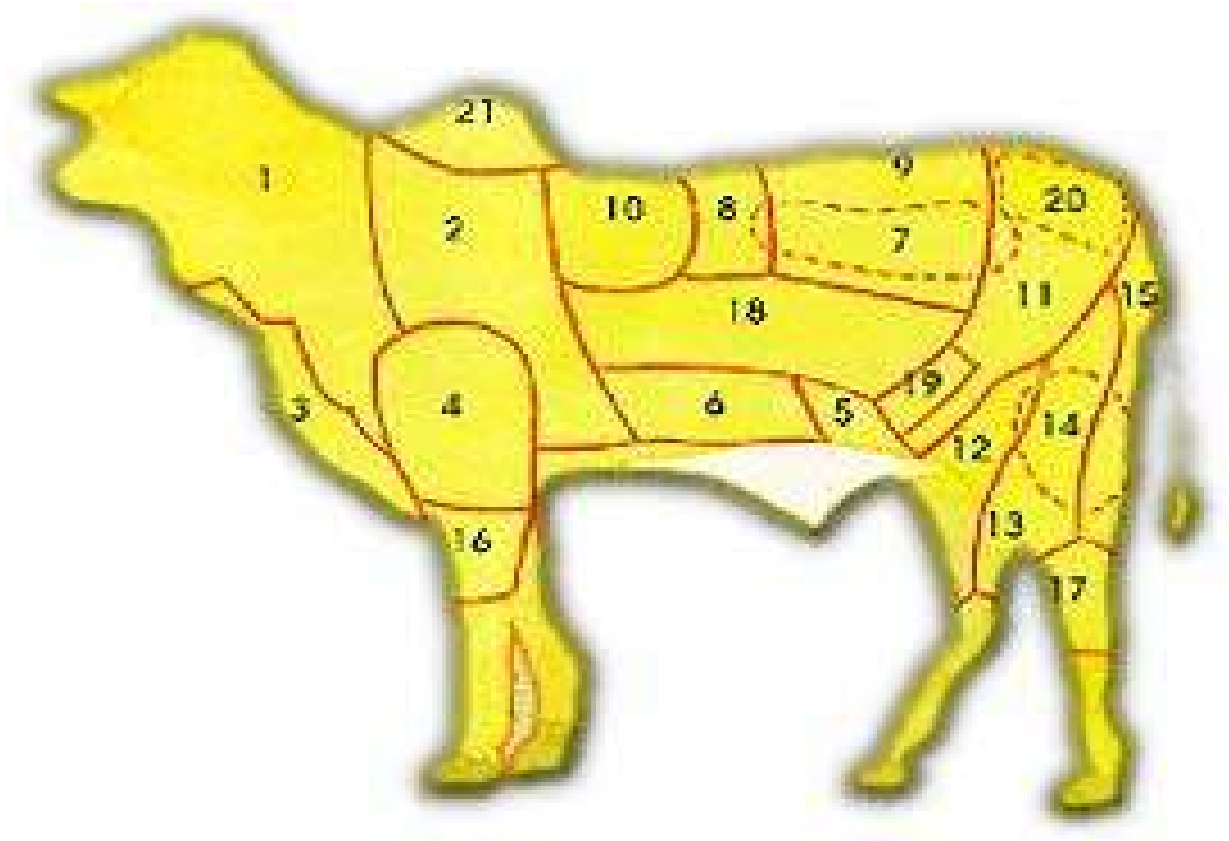
CORTES



BOVINO



CORTES BOVINOS



1- Pescoço 2- Acém 3 - Peito 4 - Paleta 5 - Fraldinha 6 - Ponta de Agulha
7- File Mignon 8 - Filé de Costela 9 - Contra Filé 10 – Capa de Filé 11- Alcatra
12 - Patinho 13 - Coxão Duro 14 - Coxão Mole 15 - Lagarto 16 - Músculo Dianteiro
17- Músculo Traseiro 18 - Costela 19 - Maminha 20 - Picanha 21- Cupim



SUMÁRIO

CORTES TRADICIONAIS E ESPECIAIS

- ✓ Filé Mignon Tradicional
- ✓ Bife de Filé Mignon
- ✓ Medalhão
- ✓ Strogonoff
- ✓ Alcatra com Maminha
- ✓ Miolo de Alcatra
- ✓ Bife de Alcatra
- ✓ Baby Beef Alcatra
- ✓ Bombom Alcatra
- ✓ Picanha Tradicional
- ✓ Picanha Gaúcha
- ✓ Bife de Picanha
- ✓ Picanha Fatiada
- ✓ Picanha Medalhão
- ✓ Picanha Baby
- ✓ Picanha no Avesso
- ✓ Maminha Tradicional
- ✓ Maminha Fatiada
- ✓ Maminha Sanfonada
- ✓ Fraldinha Tradicional
- ✓ Fraldinha Especial
- ✓ Fraldinha Grelha
- ✓ Contra Filé Tradicional
- ✓ Bife de Contra Filé
- ✓ Bife Chorizo
- ✓ Bife Ancho
- ✓ Bife Light Contra Filé
- ✓ Chuleta
- ✓ Tbone
- ✓ Ripa da Chuleta
- ✓ Bananinha
- ✓ Capa de Filé
- ✓ Coxão Mole Tradicional
- ✓ Bife de Coxão Mole
- ✓ Flet Beef
- ✓ Bife Paris
- ✓ Bife Light Coxão Mole
- ✓ Strogonoff
- ✓ Brochete
- ✓ Oriental
- ✓ Capa do Coxão Mole
- ✓ Capa do Coxão Mole
- ✓ Patinho Tradicional
- ✓ Bife de Patinho
- ✓ Duckbeef
- ✓ Flanbife
- ✓ Escalope
- ✓ Coxão Duro Tradicional

- ✓ Bife de Coxão Duro
- ✓ Bife para Rolê
- ✓ Bife de Panela
- ✓ Redbeef
- ✓ Stretto
- ✓ Lagarto Tradicional
- ✓ Lagarto Especial
- ✓ Bife de Lagarto
- ✓ Bife Palha
- ✓ Escabeche
- ✓ Lagarto Sanfonado
- ✓ Assado Americano
- ✓ Cubos Para Churrasco
- ✓ Músculo Mole Especial
- ✓ Assado Campestre
- ✓ Músculo Mole Fatiado
- ✓ Músculo Mole Fatiado
- ✓ Músculo Tortuguita
- ✓ Paleta Tradicional
- ✓ Assado Inglês
- ✓ Bife para Milanesa
- ✓ Peixinho Sanfonado
- ✓ Peixinho Especial
- ✓ Músculo Dianteiro Picado
- ✓ Acém Tradicional
- ✓ Lombinho de Acém
- ✓ Lombinho de Acém Fatiado
- ✓ Carne de Caçarola
- ✓ Costela sem Osso
- ✓ Ponta de Peito Tradicional
- ✓ Ponta de Peito Especial
- ✓ Ponta de Peito Fatiada
- ✓ Bife a Mineira
- ✓ Cubos para Sopa
- ✓ Cupim
- ✓ Osso Buco
- ✓ Costela Tradicional
- ✓ Costela Bafo
- ✓ Costela Fatiada
- ✓ Bife de Tira
- ✓ Costela 03 Ripa

MIÚDO BOVINO

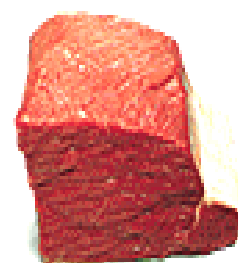
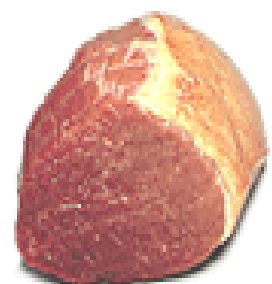
- ✓ Rabo Bovino
- ✓ Fígado Bovino Bife
- ✓ Fígado Bovino Iscas
- ✓ Bucho Bovino
- ✓ Mocotó Bovino
- ✓ Língua Bovino
- ✓ Coração Bovino



CORTES TRADICIONAIS

E

ESPECIAIS BOVINO



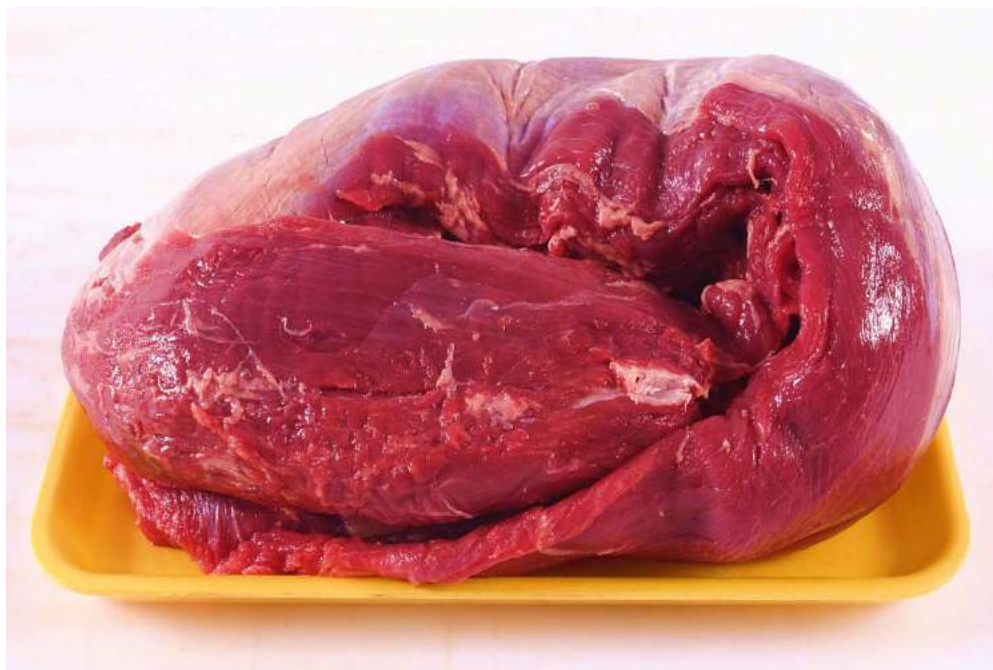
Filé Mignon Tradicional

Limpeza: Totalmente limpo, mantendo o cordão lateral.

Corte: A peça inteira na bandeja, ou cortado ao meio.

Arrumação: O lado do espelho voltado para cima.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL



Bife de Filé Mignon

Limpeza: Totalmente limpo sem o cordão lateral, sem o espelho.

Corte: Cortar em bifes no sentido transversal a peça.

Arrumação: Bifes escamados em sequência.

Bandeja: Rasa / M 05 / 10 SL



Medalhão

Limpeza: Totalmente limpo (avermelhado).

Corte: Cortar em postas de quatro cm.

Arrumação: Face do corte voltada para o cliente.

Bandeja B2 / M 03 / 2 SL



Strogonoff

Limpeza: Totalmente limpo (avermelhado).

Corte: Cortar em tiras finas.

Arrumação: Disposto na bandeja conforme foto.

Bandeja B2 / M 03 / 2 SL



Alcatra com Maminha

Limpeza: Deixar a gordura característica da carne e eliminar excessos de pelancas e sebo.

Corte: Cortar com a maminha em dois ou três pedaços. Dependendo do tamanho da peça (pedaços em torno de 1Kg.).

Arrumação: A gordura da carne posicionada para cima na bandeja

Bandeja: B3 / M 04 / 4 SL com a maminha



Miolo da Alcatra

Limpeza: Deixar a gordura característica da carne e eliminar excessos de pelancas e sebo.

Corte: Cortar em dois ou três pedaços.

Arrumação: A gordura da carne posicionada para cima na bandeja.

Bandeja: B2 / M 03 / 2 SL



Bife de Alcatra

Limpeza: Parcial, mantendo a gordura original da peça.

Corte: Cortar em Bifes.

Arrumação: Em sequencia com a gordura voltada para cima na bandeja.

Bandeja: B3 / M 04 / 4 SL

Na fatiadora: Abertura de 5mm.

Obs: Aproveitar a peça de Alcatra inteira.



Baby Beef Alcatra

Limpeza: Completa avermelhar a peça.

Corte: Em posta grossas.

Arrumação: Colocar duas postas por bandejas

Bandeja: B3 / M 04 / 4 SL

Obs: Aproveitar a peça de Alcatra inteira.



Bombom Alcatra

Limpeza: Completa avermelhar a peça.

Corte: Separar a peça no nervo central com a parte cilíndrica fazer o bombom com a outra metade o Baby Beef.

Arrumação: Em sequencia com a gordura voltada para cima na bandeja.

Bandeja: B3 / M 04 / 4 SL

Obs: Aproveitar a peça toda.



Picanha Tradicional

Limpeza: Deixar a gordura característica da carne e fazer à retirada do espelho.

Corte: A peça inteira na bandeja.

Arrumação: Gordura da carne posicionada para baixo.

Bandeja: B4 / M 05 / 10 SL



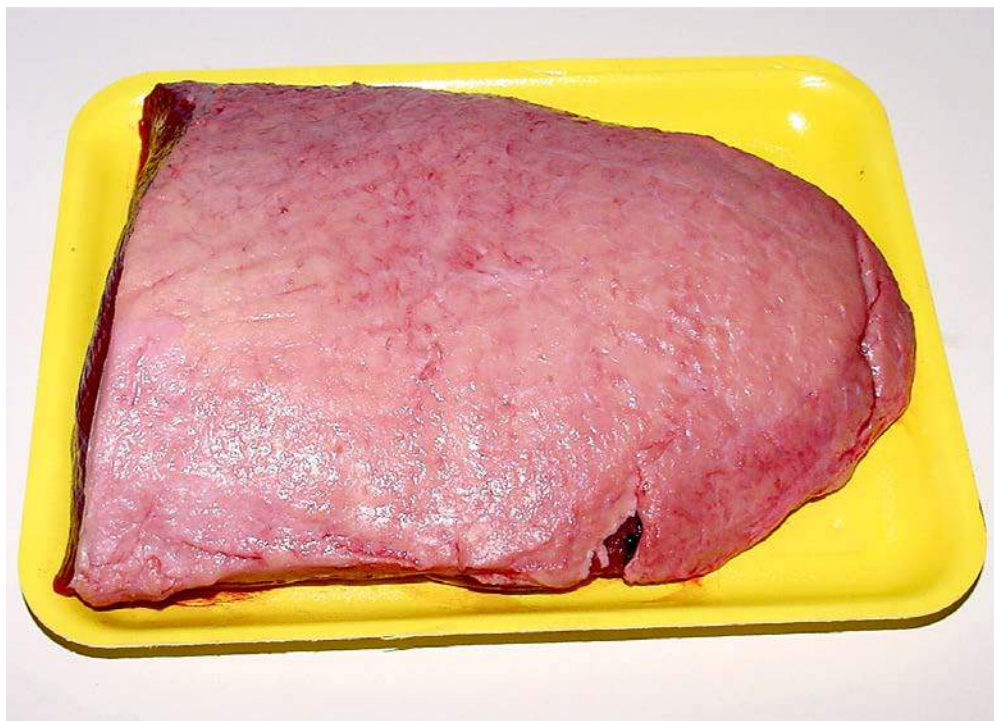
Picanha Gaúcha

Limpeza: Avermelhada, sem o espelho, escolhe as mais gordas e sem falhas na gordura.

Corte: Aproveitar o começo (cabeça) da peça para fazer. Picanha Fatiada deixando a peça com 1,200Kg

Arrumação: Peça Inteira.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 4 SL



Bife de Picanha

Limpeza: Avermelhada, sem o espelho.

Corte: Sentido transversal. (Contra as fibras)

Arrumação: Gordura sempre para o mesmo lado.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL

Obs: Na fatiadora abertura de 5mm.



Picanha Fatiada

Limpeza: Avermelhada, sem o espelho.

Corte: Sentido transversal em postas grossas, contra as fibras.

Arrumação: Gordura sempre para o mesmo lado.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL

Obs: Na fatiadora abertura de 10mm.



Picanha Medalhão

Limpeza: Avermelhada, sem o espelho.

Corte: Sentido transversal em postas grossas, contra as fibras, deixar o Bico da peça para a elaboração do corte Picanha Baby.

Arrumação: Gordura apresentada intercaladas para cima e para baixo.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 2 SL

Obs: Na fatiadora abertura de 10mm.



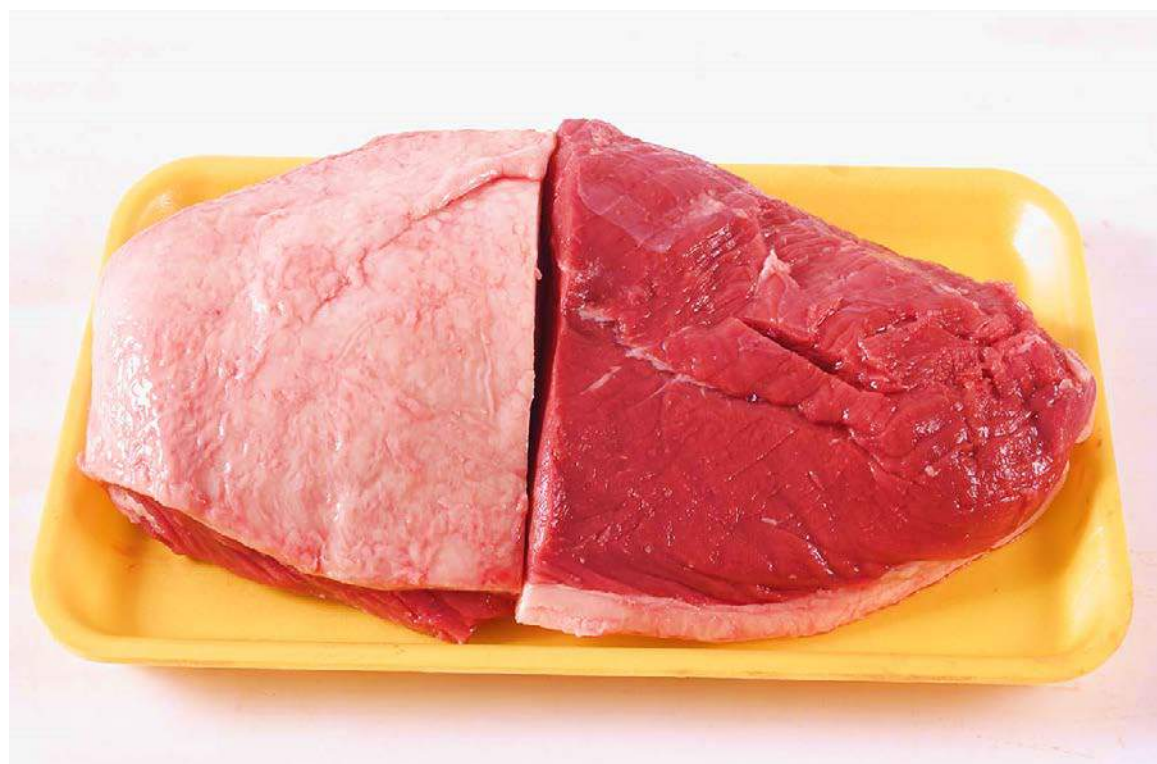
Picanha Baby

Limpeza: Avermelhada, sem o espelho.

Corte: Feito do bico da peça que sobra na elaboração da picanha fatiada.

Arrumação: Uma peça com gordura para cima e a outra peça com a gordura para baixo.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 2 SL



Picanha no Averso

Limpeza: Avermelhada, sem o espelho.

Corte: Fazer abertura com a faca na cabeça da peça até o bico que de para enfiar a mão para virar do avesso.

Arrumação: Peça inteira na bandeja.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL



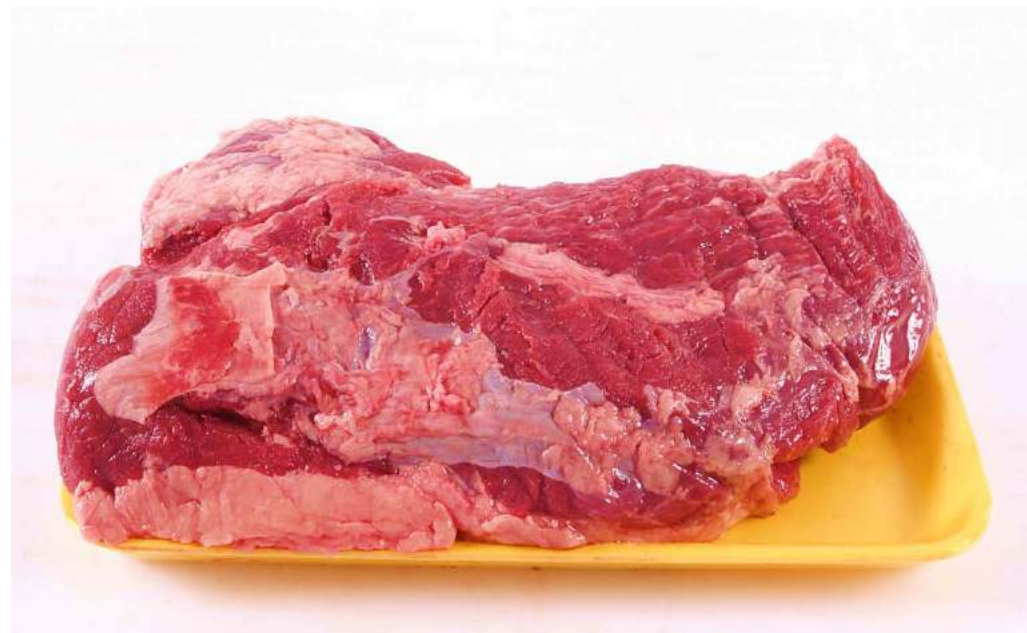
Maminha Tradicional

Limpeza: Totalmente limpa; manter a gordura característica da carne.

Corte: Peça inteira.

Arrumação: Gordura para baixo.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL



Maminha Fatiada

Limpeza: Retirar o excesso de pelanca e manter a gordura característica da carne.

Corte: Sentido transversal gordura.

Arrumação: Gordura sempre para o mesmo lado, com a face do corte para o cliente.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL



Maminha Sanfonada

Limpeza: Retirar o excesso de pelanca e manter a gordura característica da carne.

Corte: Cortar bifes finos sem destacar da peça.

Arrumação: Virar os bifes no modo sanfonado.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL



Fraldinha Tradicional

Limpeza: Limpar o excesso de pelanca e rebaixar a gordura se estiver muito alta.

Corte: Colocar a peça inteira na bandeja.

Arrumação: Gordura para cima.

Bandeja: B4 Funda / Rasa / M 05 / 10 SL ou
B2 Funda / Rasa / M 03 / 2 SL



Fraldinha Especial

Limpeza: Limpar o excesso de pelanca e rebaixar a gordura se estiver muito alta.

Corte: Enrolar a peça com a gordura para dentro no modo rocambole, cortar em postas de 04 cm.

Arrumação: Colocar 03 postas na bandeja B4, na bandeja B2 colocar 02 postas.

Bandeja: B4 Funda / Rasa M 05 / 10 SL ou
B2 Funda / Rasa / M 03 / 2 SL.



Fraldinha Grelha

Limpeza: Limpar o excesso de pelanca e rebaixar a gordura se estiver muito alta.

Corte: Superficial no meio da peça do lado da gordura, sem separar a peça.

Arrumação: Colocar uma por bandeja.

Bandeja: B2 Funda / Rasa M 03 / 02 SL



Contra Filé Tradicional

Limpeza: O excesso de gordura se houver, deve ser Rebaixado (chanfrar) a capa de gordura natural deve ser mantida.

Corte: Reto, no sentido transversal à peça.

Arrumação: Gordura da carne posicionada para cima.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 2 SL e B4 Rasa / M 05 / 10 SL.



Bife de Contra Filé

Limpeza: Parcial. Retirar o nervo lateral da peça.

Corte: Corte transversal.

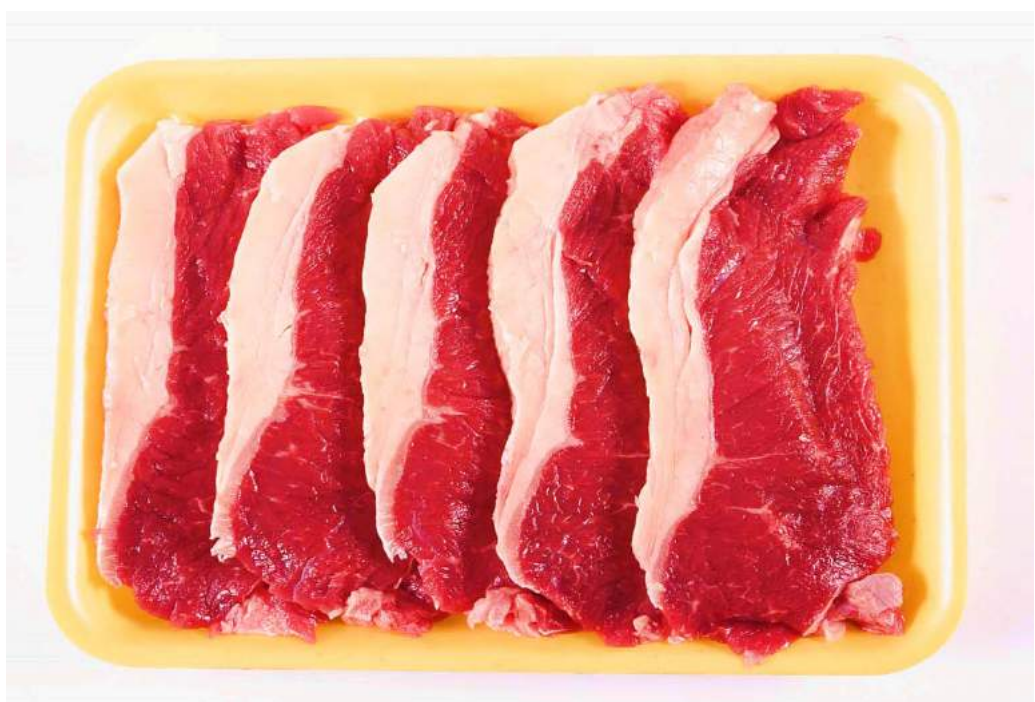
Arrumação: Mínimo de 04 bifes em cada bandeja.

Não misturar os bifes do Noix com os bifes do lado da Alcatra.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 4 SL.

Obs: Na fatiadora abertura de 5,5 mm.

Poderão ser cortadas até 04 peças de uma vez.



Bife Chorizo

Limpeza: Parcial. Retirar o nervo lateral da peça.

Corte: Corte transversal. Feito da parte gorda do Contrafilé do lado da Alcatra.

Arrumação: Na bandeja B2 a gordura nas extremidades da bandeja. Na B3 a gordura disposta em série.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 2 SL e B3 Rasa / M 04 / 4 SL.

Obs: Na fatiadora abertura de 07 mm.

O padrão de bandeja B2 ou B3 será feito de acordo com o espaço disponível no balcão.



Bife Ancho

Limpeza: Parcial mantendo a película característica da peça.

Corte: Corte transversal bifos grossos feito da parte do Filé de Costela (Noix)

Arrumação: Três bifos por bandeja.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 4 SL.

Obs: Na fatiadora abertura de 07 mm.



Bife Light Contra Filé

Limpeza: Totalmente avermelhado.

Corte: Fazer esse corte somente da peça do lado da Alcatra.

Arrumação: A face do corte para o cliente escamada na bandeja.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL

Obs. Escolher as peças mais magras; Na fatiadora 04 mm.



Chuleta

Limpeza: O pó da serra deverá ser raspado.

Corte: Feito do contra filé com osso.

Arrumação: 01 bife de 1,5 cm com o osso para baixo.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL



TBone

Limpeza: O pó da serra deverá ser raspado.

Corte: Feito do Contra filé e o Filé Mignon com osso.

Arrumação: 01 bife de 1,5 cm com o osso para baixo.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL



Ripa da Chuleta

Limpeza: O pó da serra deverá ser raspado.

Corte: Feito do contra filé com osso corte no sentido longitudinal.

Arrumação: 02 bifos de 1,5 cm com os ossos voltados uns para os outros no centro da bandeja.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL



Bananinha

Limpeza: Retirar o excesso de gordura

Corte: Retirado dos entre costais do osso do contra filé .

Arrumação: Em sequencia na bandeja.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL



Capa de Filé

Limpeza: Deixar a gordura característica e eliminar o excesso de pelancas e sebo.

Corte: Cortar em tiras de +/- 2,5 Cm.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL



Coxão Mole Tradicional

Limpeza: Deixar a gordura normal e eliminar o excesso de nervo.

Corte: Cortar Horizontalmente a peça.

Arrumação: À parte arredondada para cima na bandeja.

Bandeja: B4 Rasa ou B4 Funda / M 05 / 10 SL.

Obs: Poderá ser feito Strogonoff ou Brochete do primeiro corte da peça.



Bife de Coxão Mole

Limpeza: Superficial, deixando a gordura característica da carne.

Corte: Horizontal.

Arrumação: Um bife sobre o outro em escama, sendo que o menor bife deve ficar no final da bandeja sobre o penúltimo bife a mostra para o cliente. No balcão, a gordura deverá ficar para cima. Caso a peça for muito gorda, os bifes devem ser arrumados um de um lado e o outro do outro lado evitando a concentração da gordura de um lado só.

Bandeja: B 16 Rasa / M 07 / 08 SL ou B3 Rasa / M 04 / 04 SL.

Obs: Na fatiadora abertura de 05 mm.



Flet Beef

Limpeza: Superficial, deixando a gordura característica da carne.

Corte: Feito da parte final arredondada da peça no fim da capa.

Arrumação: Bifes escamados na bandeja com a gordura sempre do mesmo lado.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL



Bife Paris

Limpeza: Totalmente limpa, avermelhar a carne.

Corte: Preparar do miolo do Coxão Mole. Corte transversal às fibras e aproveitar as pontas para Strogonoff ou Brochete. Retirar o primeiro peso para corte tradicional

Arrumação: Arrumar no sentido horizontal da bandeja.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL.

Obs: Na fatiada abertura de quatro mm.



Bife Light Cx.Mole

Limpeza: Totalmente limpa, avermelhar a carne.

Corte: Preparar do miolo do Coxão Mole. Cortar postas de 04 Cm. no sentido longitudinal da peça, e tirar bifes Finos no sentido transversal, fazendo aproveitamento das pontas para Strogonoff e Brochete.

Arrumação: Arrumar os bifes escamados com a face do corte para o cliente.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL.



Strogonoff

Limpeza: Totalmente limpa, peça avermelhada.

Corte: Poderá ser feito das pontas de preparação do Bife Paris, caso seja feito da peça inteira, retirar a capa do Coxão Mole e fazer Cubos para Churrasco ou Assado

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 2 SL

Obs: Na fatiadora abertura de 5,5 mm.



Brochete

Limpeza: Totalmente limpa, peça avermelhada.

Corte: Poderá ser feito das pontas de preparação do Bife Paris ou Light, caso seja feito da peça inteira, retirar a capa do Coxão Mole e fazer Cubos para Churrasco ou Assado . Cortar os bifes na fatiadora, depois inverter os mesmos duas vezes para se obter os cubos, ou fazer na faca.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL

Obs: Na fatiadora abertura de 9mm.



Oriental

Limpeza: Totalmente limpa, peça avermelhada.

Corte: Poderá ser feito das pontas de preparação do Bife Paris ou Light, caso seja feito da peça inteira, retirar a capa do Coxão Mole e fazer Cubos para Churrasco ou Assado . Cortar os bifes depois fatias em iscas bem pequenas.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL

Obs: Na fatiadora abertura de 03 mm.



Capa do Coxão Mole – Assado Campestre

Limpeza: Retirar a película interna da capa de coxão mole e manter a gordura externa.

Corte: Enrolar a peça e fazer cortes superficiais sem romper, para expor a peça inteira na bandeja.

Arrumação: A peça inteira na bandeja.

Bandeja. B2 Rasa / M 03 / 02 SL



Capa do Coxão Mole Steak Virginia

Limpeza: Retirar a película interna da capa de coxão mole e manter a gordura externa.

Corte: Enrolar a peça com a gordura para dentro e cortar em postas de +/- 04 Cm

Arrumação: Quatro postas na bandeja.

Bandeja: B 03 / M 04 / 04 SL



Patinho Tradicional

Limpeza: Eliminar o excesso de nervos das extremidades

Corte: Cortar no sentido horizontal da peça em postas de +/- 0,800 gr.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja. B2 Rasa / M 03 / 02 SL



Bife de Patinho

Limpeza: Limpar pontas de nervos nas duas extremidades da peça.

Corte: Cortar os bifes do começo da peça, parte mais grossa, deixando o pedaço final para o corte tradicional, ou então começar pela extremidade mais fina e cortar a peça toda em bifes.

Arrumação: Um bife sobre o outro, em escama, arrumar na vertical da bandeja. Os bifes pequenos devem ser colocados sobre o penúltimo bife e ficar a vista do cliente.

Bandeja: B 03 / M 04 / 04 SL

Obs: Na fatiadora abertura de 5mm.



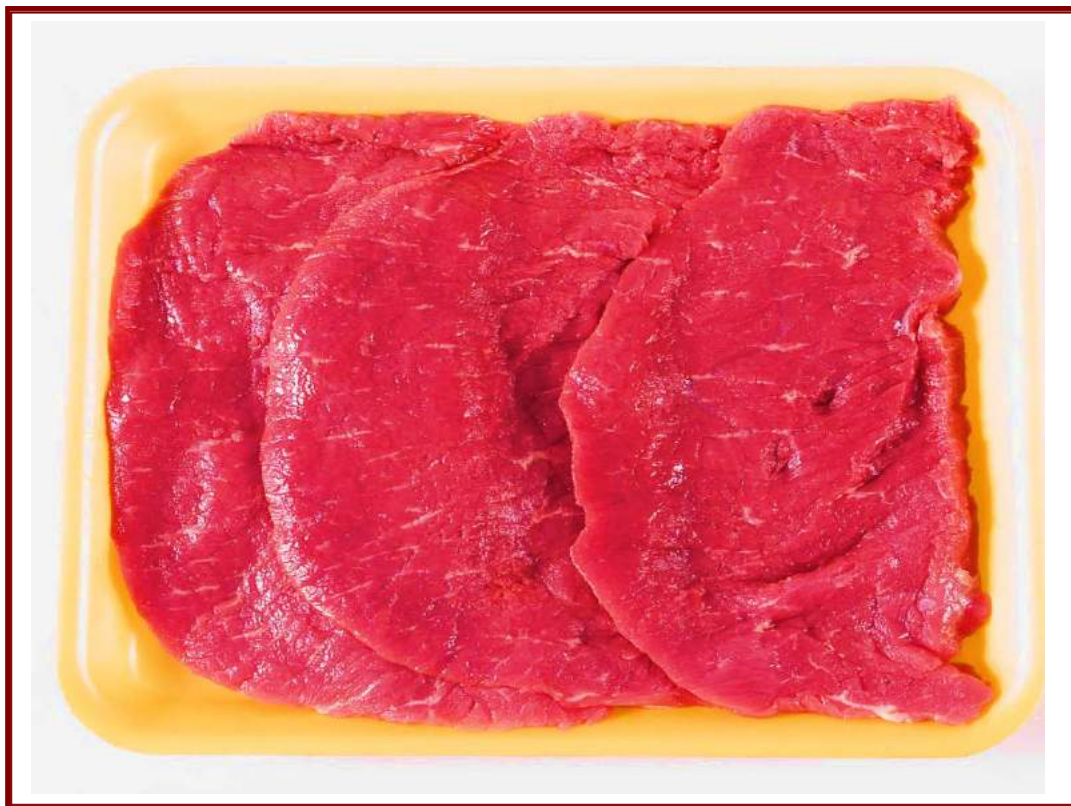
Duckbeef

Limpeza: Avermelhar totalmente a peça.

Corte: Usar o músculo esterno (maior) da peça cortar em bifes.

Arrumação: A face do corte voltado para o cliente.

Bandeja: B03



Flanbife

Limpeza: Avermelhar totalmente a peça.

Corte: Usar o músculo circular interno da peça cortar em bifes finos na transversal.

Arrumação: A face do corte voltada para o cliente.

Bandeja: B04



Escalope

Limpeza: Avermelhar totalmente a peça.

Corte: Usar o músculo circular interno da peça cortar em postas medalhão na transversal.

Arrumação: A face do corte voltada para o cliente.

Bandeja: B02



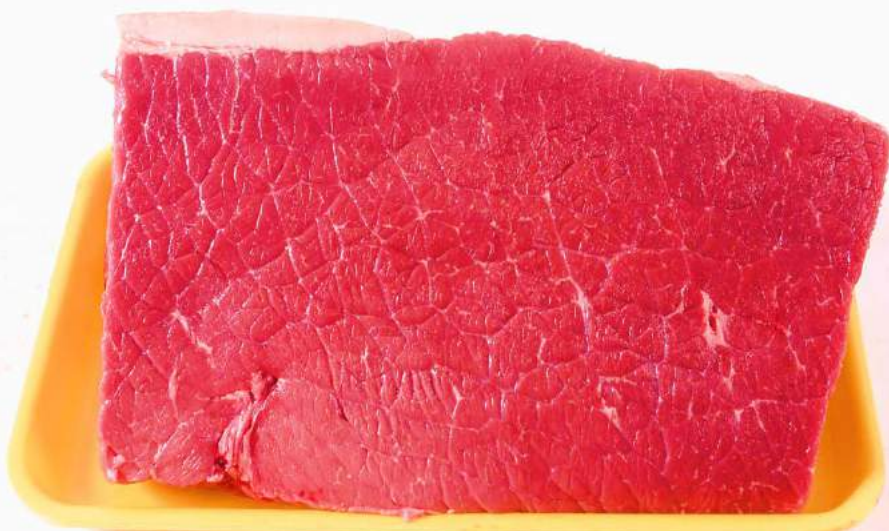
Coxão Duro Tradicional

Limpeza: Deixar a gordura normal e eliminar o excesso de nervo.

Corte: Cortar Horizontalmente a peça em postas de 700gr. Para a bandeja B2, ou tirar um corte transversal do fim da peça e obter dois cortes no sentido longitudinal para a bandeja B4.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B4 Rasa e B2 Rasa / M 05 / M 03 / 10 SL / 02 SL



Bife de Coxão Duro

Limpeza: Tirar o excesso de pelanca e manter a gordura característica.

Corte: Será obtido do restante da preparação do Bife Rolê da parte do lado da Picanha. Se necessário usar a peça toda.

Arrumação: Gordura para cima, bifes escamados e média de 04 a 05 bifes em cada bandeja.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL

Obs: Na fatiadora abertura de 4,5 mm



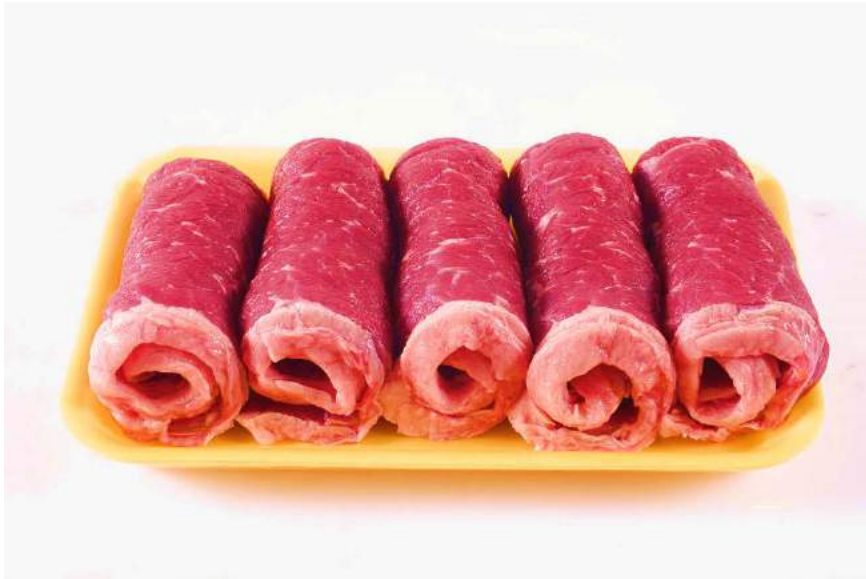
Bife para Rolê

Limpeza: Manter a gordura característica da carne.

Corte: É obtidos do restante da peça após a preparação do Bife de Panela, os bifes da Ponta do Coxão Duro do lado da Picanha serão usados para bifes de Coxão Duro.

Arrumação: Os bifes serão enrolados e a gordura colocada do mesmo lado na bandeja.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL



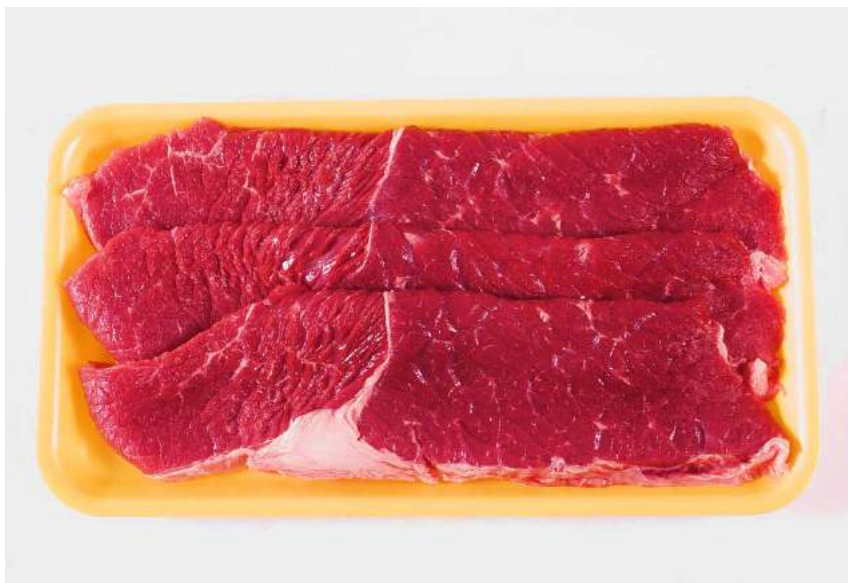
Bife de Panela

Limpeza: Tirar o excesso de pelanca e manter a gordura característica da carne.

Corte: A preparação é feita da extremidade mais larga da Peça do Coxão Duro; o corte deverá ser feito preparando a peça para se obter o bife para Rolê.

Arrumação: Deverá ser dobrado nas pontas e enrolado para arrumação na bandeja, média de 05 bifes em cada bandeja.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL



Redbeef

Limpeza: Peça totalmente avermelhada.

Corte: Usar metade superior da peça e cortar no sentido transversal.

Arrumação: Os bifes escamados com o lado reto para a esquerda.

Bandeja: B04



Stretto

Limpeza: Deixar gordura característica da peça.

Corte: Usar metade inferior da peça e cortar no sentido transversal.

Arrumação: Os bifes escamados com o lado da gordura para cima.

Bandeja: B03



Lagarto Tradicional

Limpeza: Manter o padrão do frigorífico.

Corte: Cortar horizontalmente a peça ao meio para a bandeja B2 ou manter a peça inteira para a B4.

Arrumação: Horizontal na bandeja.

Bandeja: B2 Rasa ou B4 Rasa / M 03 / M 05
02 SL / 10 SL



Lagarto Especial

Limpeza: Totalmente limpa, avermelhar a carne.

Corte: Peça inteira.

Arrumação: Peça inteira

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL.



Bife de Lagarto

Limpeza: Parcial, não retirar a gordura característica da carne.

Corte: Cortar a peça no sentido transversal.

Arrumação: Bifes escamados.

Bandeja: B 04 Rasa / M 05 / 10 SL



Bife Palha

Limpeza: Avermelhar totalmente a peça.

Corte: Cortar no sentido transversal em bifes finos.

Arrumação: A face do corte para o cliente em escamas.

Bandeja: B4 rasa / M 05 / 10 SL



Escabeche

Limpeza: Avermelhar totalmente a peça.

Corte: Cortar a peça ao meio no sentido horizontal e tirar bifes no sentido transversal.

Arrumação: Bifes escamados.

Bandeja: B03



Lagarto Sanfonado

Limpeza: Retirar a película do lado interno da peça e manter a gordura característica.

Corte: Cortar a peça ao meio na horizontal depois cortar no sentido transversal, fatiar sem romper os bifos da base tipo sanfonado.

Arrumação: Escamar os bifos.

Bandeja: B02



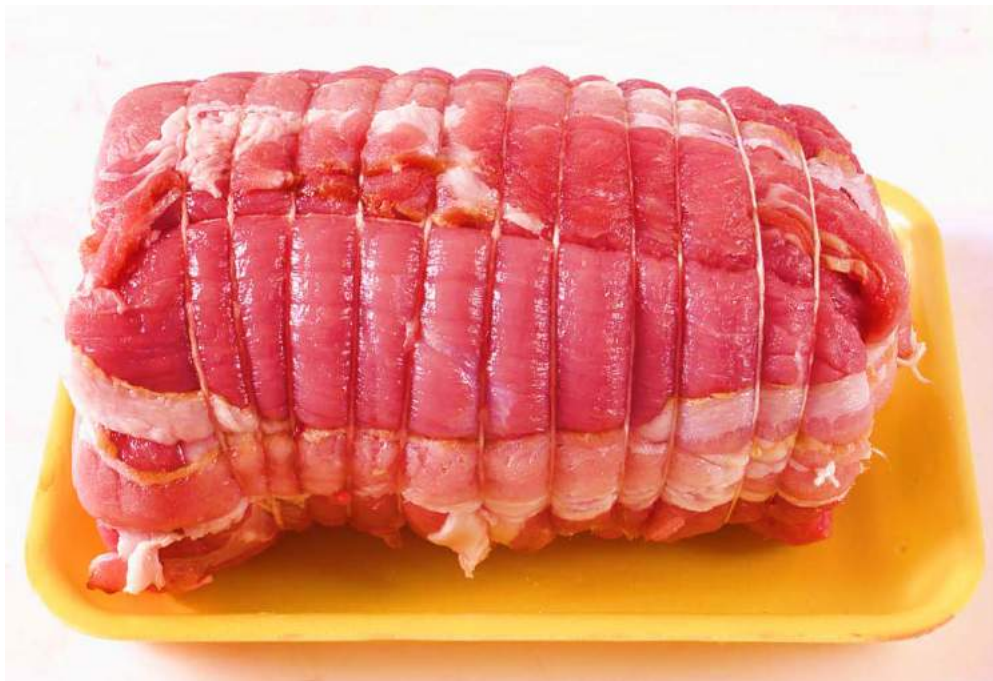
Assado Americano

Limpeza: Avermelhar a peça.

Corte: Cortar a peça no meio e abrir as metades em manta, rechear com bacon, calabresa e cenoura, cobrir com fatias de bacon e amarrar.

Arrumação: Uma peça por bandeja.

Bandeja: B02



Cubos para Churrasco

Limpeza: Fazer da Capa do Coxão mole e pontas da
Preparação dos cortes especiais de primeira.

Corte: Cortar em cubos.

Arrumação: Colocar os cubos cobrindo toda a base da
bandeja, +/- 0,800g.

Bandeja: B2 rasa / M 03 / 2 SL ou B 4 / M 05 / 10 SL



Músculo Mole Especial

Limpeza: Retirar a capa e o excesso de tendões, fazer a retirada do espelho que recobre a peça.

Corte: Abrir o lado mais grosso da peça sem destacar fazendo uma aba.

Arrumação: A face do corte de frente para o cliente.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL

Obs: Feito do Músculo Mole traseiro.



Assado Campestre

Limpeza: Retirar a capa e o excesso de tendões, fazer a retirada do espelho que recobre a peça.

Corte: Abrir o lado mais grosso da peça sem destacar fazendo uma aba, enrolar a peça e manter inteira.

Arrumação: A peça inteira na bandeja.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL

Obs: Feito do Músculo Mole traseiro.



Músculo Mole Fatiado

Limpeza: Retirar o sebo, pelancas e as pontas dos tendões.

Corte: Abrir o músculinho ao meio depois cortar a peça em postas de 03 cm.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL

Obs: Bandejas com mais ou menos 0,600 kg.



Garrão Fatiado

Limpeza: Retirar o sebo, pelancas e as pontas dos tendões.

Corte: Cortar em postas de 04 cm.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL

Obs: Bandejas com mais ou menos 0,600 kg.



Músculo Tortuguíta

Limpeza: Totalmente limpo sem tendões.

Corte: Usar somente o músculo roliço da paleta ou do garrão (só tem um por peça), cortar em fatias bem finas sem romper a carne até o fim.

Arrumação: Uma peça por bandeja.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL



Paleta Tradicional

Limpeza: Retirar o excesso de pelancas e sebo.

Corte: Será obtido do primeiro corte da preparação dos cortes especiais, ou então da peça toda, sem o peixinho.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B 04 Rasa / M 05 / 10 SL



Assado Inglês

Limpeza: Retirar a capa da bola e toda gordura.

Corte: Cortar em postas de 4 cm.

Arrumação: A face do corte voltada para o cliente.

Bandeja: B02



Bife para Milanesa

Limpeza: Parcial, não retirar a película da carne.

Corte: Cortar o miolo da paleta em bifes, no sentido transversal.

Arrumação: Colocar os bifes escamados, um mínimo de três bifes por bandeja.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 10 SL

Obs: Na fatiadora abertura de 05 mm.



Peixinho Sanfonado

Limpeza: Totalmente limpa, peça avermelhada.

Corte: Cortar da cabeça da peça para a ponta em bifes finos sem romper totalmente a carne, estilo sanfonado.

Arrumação: Peça inteira na bandeja com os bifes escamados.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10SL



Peixinho Especial

Limpeza: Totalmente limpa, peça avermelhada.

Corte: Cortar a peça ao meio.

Arrumação: A metade mais grossa da peça, colocar um pedaço por bandeja, colocar dois bicos por bandeja invertidos.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL



Peixinho Especial

Limpeza: Totalmente limpa, peça avermelhada.

Corte: Cortar a peça ao meio.

Arrumação: A metade mais grossa da peça, colocar um pedaço por bandeja, colocar dois bicos por bandeja invertidos.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL



Bife Borboleta

Limpeza: Retirar o excesso de gordura sem avermelhar a carne.

Corte: Cortar o braço da paleta no sentido transversal.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL

Obs: Na fatiadora abertura de 07 mm.



Músculo Dianteiro Picado

Limpeza: Retirar a capa e o excesso de tendões.

Corte: Poderá ser feito tanto do músculo traseiro, quanto do músculo dianteiro. Cortar no sentido transversal em fatias de +/- 03 Cm.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL



Acém Tradicional

Limpeza: Retirar excesso de sebo e pelancas.

Corte: Preparar a partir do pescoço, final da peça e laterais.
se houver necessidade, cortar a peça toda no sentido transversal.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL

Obs: Não fazer pontas para moída, aproveitar a peça toda.



Lombinho do Acém

Limpeza: Retirar sebo e pelancas e avermelhar a peça.

Corte: Retirar o pescoço e cortar o acém no sentido transversal.

Arrumação: Expor a superfície da peça para o cliente.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL



Lombinho do Acém Fatiado

Limpeza: Retirar o sebo e excesso de pelancas.

Corte: Retirar o pescoço e cortar o acém no sentido transversal em postas.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL



Carne de Caçarola

Corte: Retirar o sebo e excesso de pelancas. Cortar o miolo do acém em fatias.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B3 Rasa / M04 / 04 SL

Obs: Na fatiadora abertura 7mm



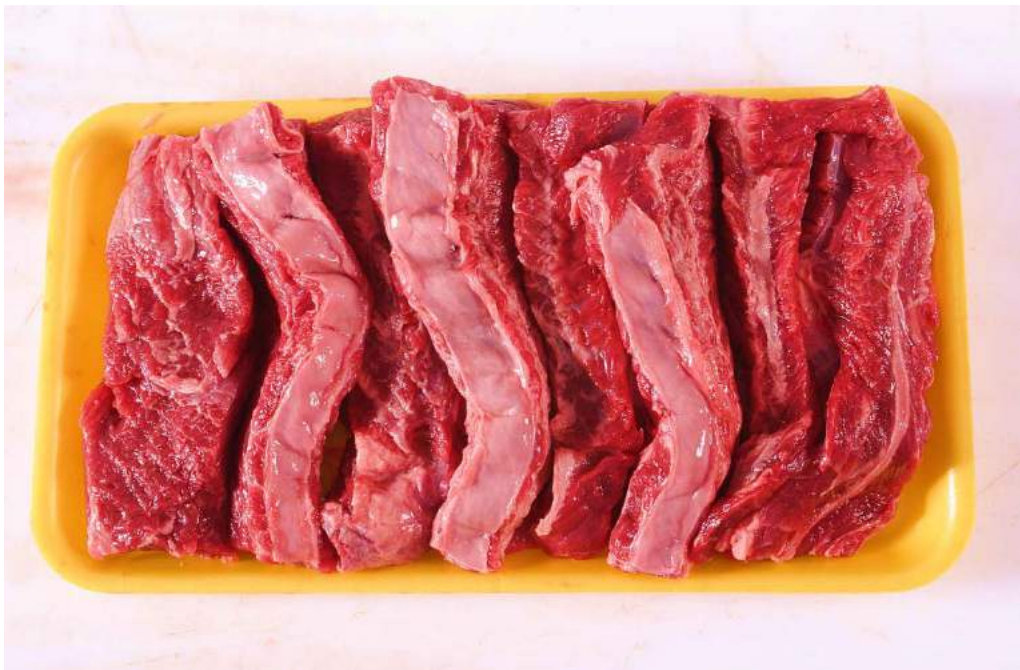
Costela sem Osso

Limpeza: Retirar toda a pelanca e sebo, (ter muito cuidado na limpeza desse corte, pois o mesmo vem com muita pelanca entremeada).

Corte: Corte obtido da costela do dianteiro que vem junto do acém, deve-se cortar ao meio ou manter a peça inteira.

Arrumação: A peça cortada ao meio esticada na bandeja, Inteira ou a peça enrolada.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL



Ponta de Peito Tradicional

Limpeza: Superficial, retirando apenas pelanca e sebo.
Rebaixar a gordura de houver excessos.

Corte: Feito do final da peça, na curvatura do Peito,
sobra do Peito Especial e do fatiado.

Arrumação: Gordura para baixo.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL



Ponta de Peito Especial

Limpeza: Retirar o sebo, pelancas e rebaixar a gordura se for necessário. Avermelhar a parte interna do corte.

Corte: Cortar em pedaços de aproximadamente 01 Kg.

Arrumação: Gordura para baixo.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL



Ponta de Peito Fatiada

Limpeza: Retirar o excesso de aparas e rebaixar a gordura se for necessário.

Corte: Cortar em fatias de aproximadamente 03 cm de espessura.

Arrumação: A face do corte voltada para o cliente com as partes gordas invertidas.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL



Bife a Mineira

Limpeza: Retirar o excesso de aparas e rebaixar a gordura se for necessário.

Corte: Cortar em bifes

Arrumação: A face do corte voltada para o cliente com a gordura para cima.

Bandeja: B3 Rasa / M04 / 04 SL



Cubos para Sopa

Limpeza: Cubos com ou sem gordura.

Corte: Feito das pontas e sobras da preparação dos cortes especiais do Dianteiro.

Arrumação: Cubos cobrindo toda a base da bandeja.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL



Cupim

Limpeza: Rebaixar a gordura se houver necessidade.

Corte: Cortar em pedaços de +/- 01 Kg., se a peça for pequena manter inteira.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B4 Rasa / M 05 / 10 SL



Osso Buco

Limpeza: Retirar pelancas e tendões, e raspar o pó da serra.

Corte: Feito da canela traseira com o músculo, serrada abaixo da rótula.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL



Costela Tradicional

Limpeza: Retirar excessos de sebo e pelancas.

Corte: Feito das sobras da preparação da costela especial e fatiada, o corte deve ser feito no sentido transversal, se cortada à peça toda o corte deve ser feito ripa por ripa aproveitando toda a aba.

Arrumação: Enrolada em espiral ou em sequência.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL



Costela Especial Bafo

Limpeza: Fazer a retirada de carimbagem do frigorifico e excessos de pelancas e sebo.

Corte: Corte transversal, em pedaços de aproximadamente 1,5 Kg.

Arrumação: Gordura para cima.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL



Costela Fatiada

Limpeza: Fazer a retirada de carimbagem do frigorífico e excessos de pelancas.

Corte: Cortar a costela especial em fatias de 1,5 cm.

Arrumação: Escamada na bandeja com a face do corte para o cliente.

Bandeja: B16 Rasa / B 03 / M 07 / M 04 / 08 SL / 04 SL

Obs: Fazer o congelamento da costela grossa para facilitar o corte.



Bife de Tira

Limpeza: Retirar excessos de sebo e pelancas.

Corte: Feita da costela três ripas fatiada fina.

Arrumação: Tiras arrumadas em sequencia com a face do corte voltada para ao cliente.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL

Obs: Indicado para churrasco na grelha.



Costela 03 Ripas

Limpeza: Retirar pelancas e sebo.

Corte: Separar as ultimas três ripas e padronizar o tamanho com a bandeja B03.

Arrumação: Um pedaço por bandeja.

Bandeja: B03





MIÚDOS



BOVINO



Rabo Bovino

Limpeza: Rebaixa a gordura se necessário.

Corte: Cortar a peça nas juntas dos gomos.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 04 SL



Fígado Bovino Bife

Limpeza: Retirar as veias mais grossas

Corte: Cortar a peça em bifos não muito finos.

Arrumação: A face do corte para o cliente escamado na bandeja.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL



Fígado Bovino Iscas

Limpeza: Retirar as veias mais grossas

Corte: Cortar a peça em bifos depois fazer as iscas.

Arrumação: O ideal é colocar as iscas dentro de um saquinho plástico antes de colocar na bandeja.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 04 SL



Bucho Bovino

Limpeza: Manter o padrão do frigorífico.

Corte: Cortar a peça em postas de +/- 04 cm.

Arrumação: A face do corte para o cliente.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL



Mocotó Bovino

Limpeza: Manter o padrão do frigorífico.

Corte: Cortar a peça ao meio no sentido longitudinal e depois em gomos sem separa-los.

Arrumação: Uma ou meia peça por bandeja.

Bandeja: B3 Rasa / M 04 / 04 SL



Língua Bovina

Limpeza: Manter o padrão do frigorífico.

Corte: Peça inteira.

Arrumação: A peça inteira na bandeja.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL



Coração Bovino

Limpeza: Manter o padrão do frigorífico.

Corte: Cortar em cubos.

Arrumação: Cubos cobrindo toda superfície da bandeja.

Bandeja: B2 Rasa / M 03 / 02 SL

