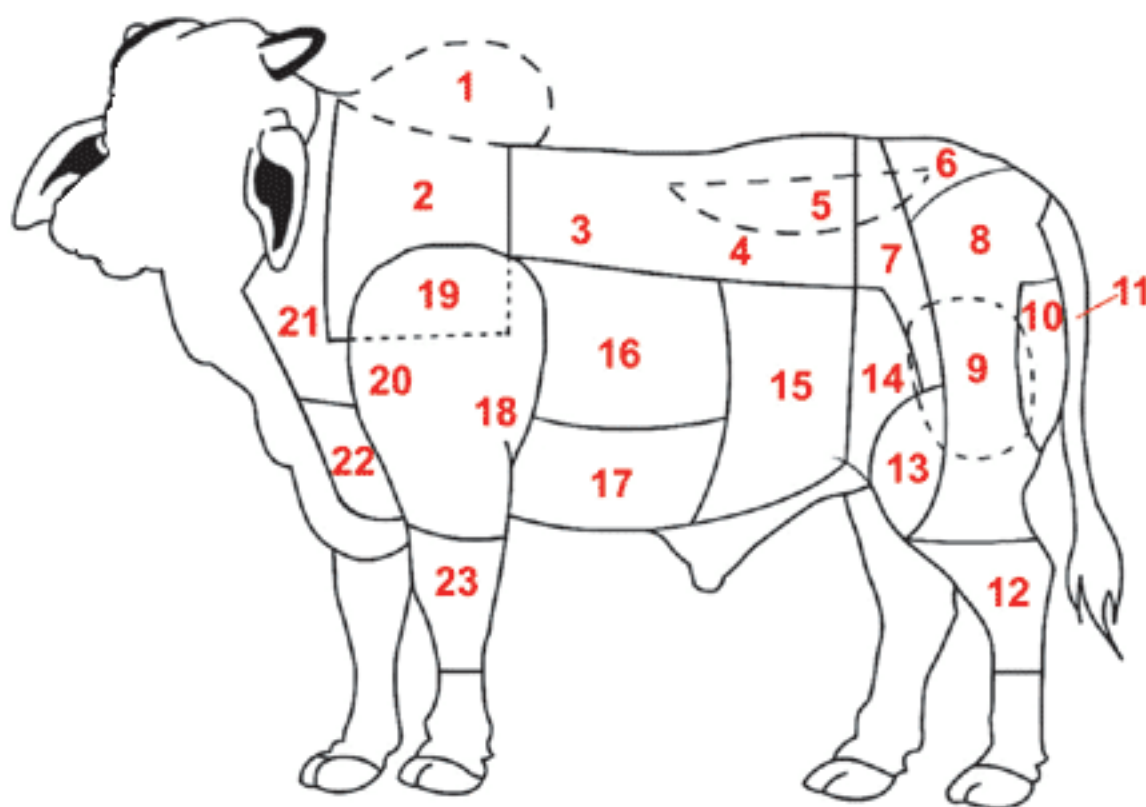




Cortes e modos de preparo

1-Cupim				
2-Acém				
3-Contrafilé de costela				
4-Contrafilé de lombo				
5-Filé mignon				
6-Picanha				
7-Miolo do alcatra				
8-Coxão duro				
9-Coxão mole				
10-Lagarto ou Tatu				
11-Rabo				
12-Músculo de traseiro				
13-Patinho				
14-Maminha				
15-Fraldinha ou Vazio				
16-Costela				
17-Costela Ponta de Agulha ou Minga				
18-Miolo da paleta				
19-Raquete				
20-Peixinho				
21-Pescoço				
22-Peito				
23-Músculo de dianteiro				



SIC Serviço de
Informação
da Carne

www.sic.org.br

* Assar por longo tempo longe do braseiro

* Assar com papel alumínio ou celofane culinário