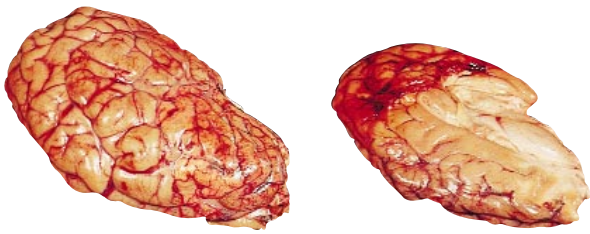


Beef Offal

牛内臓
쇠고기 부산물
ビーフ・バラエティー・ミート
Visceras de Res

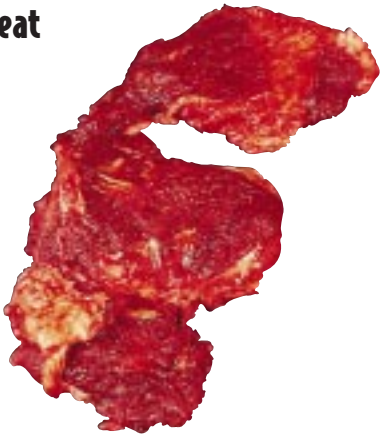
Brains



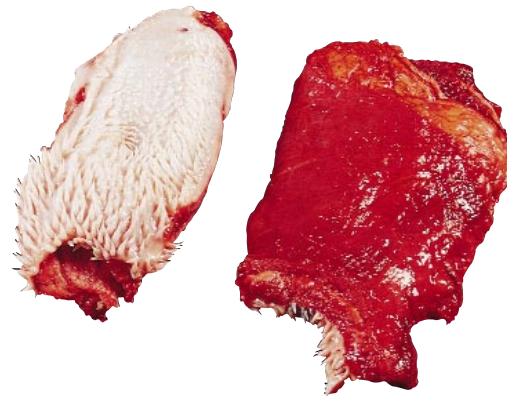
Head Meat



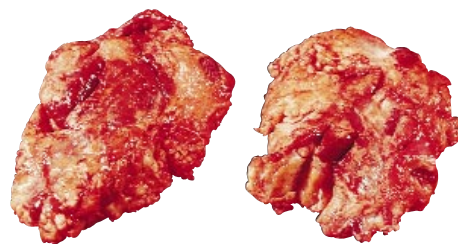
Cheek Meat



Lips



Salivary Glands



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Brains

Beef brains are located in the front of the skull and are compact and circular in shape.

Head Meat

Head meat is the meat that remains on the skull after the removal of the skin, cheeks, tongue and lips.

Cheek Meat

Cheek meat is generated from the jaw area of the head and is trimmed of visible glandular material.

Lips

Lips are generated from the head and consist of the firm muscular front portion of the mouth.

Salivary Glands

Salivary glands are the interior lining of the cheek and includes the gland.

牛腦

牛腦位於腦殼前部，呈緊密環形。

牛頭肉

牛頭肉是切除皮、頰、舌和唇後在牛腦殼中所剩下的肉。

牛頰肉

牛頰肉是從牛頭中顎的部位切得的。其中可見的腺性物質均被修切。

牛唇

牛唇來自牛頭。它含有牛嘴前部的堅實瘦肉。

吐液腺

吐液腺是面頰的內襯，包括腺體。

쇠골(뇌)

뇌는 두개골의 전방에 있으며 밀집되어 있고 원형이다.

머리 고기

머리 고기는 피부, 뺨, 혀 및 입을 제거 후 두개골에 남는 고기이다.

볼때기살

볼때기살은 머리의 턱 부분으로부터 생산되며 눈에 보이는 분비선은 다듬어 낸다.

우순(입술)

우순은 머리로부터 생산되며 입의 단단한 앞 근육 부분으로 구성된다.

침샘

침샘은 뺨의 내부에 있으며 선을 포함한다.

脳

脳は頭蓋骨前部に位置し円形をなしています。

ヘッドミート

ヘッドミートは皮、頰部、タン、及びリップの除去後、頭蓋骨上に残る肉です。

頰肉

頰肉は頭部の頰部より得られ、目にみえる腺は取り除

リップ

頰肉は頭部の頰部より得られ、目にみえる腺は取り除かれます。

唾液腺

唾液腺は頰部より得られません。

Sesos

Los sesos de la res están localizados en la parte frontal del cráneo siendo su forma circular y compacta.

Carne de la Cabeza

La carne de la cabeza es la carne que permanece en el cráneo después de quitar la piel, los cachetes, la lengua y los labios.

Carne de Cachete

La carne de cachete se produce del área de las mandíbulas. Se le quita todo el material glandular visible.

Labios

Los labios se obtienen de la cabeza y consisten del músculo firme de la parte frontal de la boca.

Glándulas Salivales

Las glándulas salivales son el recubrimiento interior de la mejilla. Incluyen la glándula.

Tongue



Weasand



Sweetbreads



Heart



Liver



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Tongue

The tongue may be harvested with the bone, root and blade meat attached. The purchaser may specify Swiss cut tongues which are practically free of fat and have the bone, glands and underlying blade meat removed.

Weasand

The weasand is the lean muscle tissue of the esophagus.

Sweetbreads

The sweetbread is the thymus gland. It is a white pinkish gland found in the neck area.

Heart

The heart is a large muscular organ found in the thorax region. Hearts may be purchased with the cap present or absent. Cap-on hearts are surrounded by semi-hard white colored fat. Cap-off hearts will be trimmed of visible fat and have the cap meat and bone removed.

Liver

Livers will generally have all ducts, blood vessels, lymph nodes and connective tissues trimmed even with the surface of the organ.

牛舌

牛舌可能附有骨頭、舌根和舌根部份的贅肉。買主可指明購買瑞士切法牛舌。這種牛舌基本上無脂肪、骨頭、腺和底部舌根部份的贅肉均被切除。

食道肌

食道肌是食道組織中的瘦肉。

牛胸腺

牛胸腺是胸腺腺體，是在牛頸部附近發現的粉紅白色腺體。

牛心

牛心是在牛胸腔內發現的大塊肌肉器官。牛心購買時可含或不含蓋肉。含蓋肉的牛心其周圍有半硬白色脂肪。不含蓋肉的牛心，可見脂肪、蓋肉和骨頭均被切除。

牛肝

牛肝所有的導管、血管、淋巴結和結締組織均被修整至與肝表面齊平。

우설(혀)

혀는 뼈, 뿌리 및 혀날이 부착된 상태로 생산할 수 있다. 구입자는 실질적으로 지방이 없으며 뼈, 선, 뿌리 및 깔려있는 혀날이 제거된 스위스컷 혀를 지정할 수 있다.

식도

식도는 목구멍의 얇은 근육 조직이다.

스윗브레드

스윗브레드는 흉선이다. 스윗브레드는 목 부분에 있는 핑크 빛이 감도는 흰색 흉선이다.

심장

심장은 흉강에 있는 커다란 근육 장기이다. 심장은 심장막이 있는 제품으로 구입할 수도 있고, 없는 제품으로도 구입할 수 있다. 심장막이 있는 심장은 중간 정도로 단단한 백색 지방에 의해 둘러싸여 있다. 심장막이 없는 심장은 눈에 보이는 지방을 다듬어 내고 심장막과 뼈가 제거된다.

간

일반적으로 간의 경우, 모든 도관, 혈관, 림프절 및 결합 조직은 간의 표면과 평면을 이루도록 다듬어진다.

タン

タンは骨、舌端、及び舌の根元で構成され、購入者は脂肪、骨、腺、及び舌端が取り除かれたスイスカットを購入すること可能です(カット、トリミングが多様化されているので、規格により単価が大幅に異なる)。

気管

食道の赤身部より得られます。

腺臓

首部の胸腺より得られます。

心臓

心臓はキャップの有無で購入が可能です。キャップ付の心臓は中程度の硬さの白色脂肪で覆われています。キャップなしの心臓は目に見える脂肪は取り除かれ、キャップ・ミートと骨は取り除かれます。

レバー

レバーは、仮にレバーの表面でも、管、血管、リンパ腺、及び結合組織は全て取り除かれます。

Lengua

La lengua se puede obtener con el hueso, la raíz y la carne de la paleta adheridas. El comprador puede pedir las con corte Suizo que no incluyen casi nada de grasa y se les quita el hueso, las glándulas y la carne por debajo del hueso de la paleta.

Tráquea

La tráquea es el músculo delgado del esófago.

Mollejas

La molleja es la glándula del timo de color blanco rosado que se encuentra en el área del cuello.

Corazón

El corazón es un órgano que consiste de un músculo grande localizado en la región del tórax. Los corazones pueden comprarse con o sin la tapa. Los corazones con tapa están rodeados de grasa semi-dura color blanco. A los corazones sin tapa se les recorta toda la grasa visible y se les quita la carne de la tapa y el hueso.

Hígado

Al hígado por lo general se le recorta a nivel de los ductos, vasos sanguíneos, nódulos linfáticos y tejido conectivo.

Rumen



Honeycomb Tripe (Reticulum)



Bible Tripe (Omasum)



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Rumen

The rumen is the first and largest stomach of ruminant animals. The rumen may be purchased scalded and bleached (shown) or scalded with no chemicals (not shown).

Honeycomb Tripe (Reticulum)

The reticulum or honeycomb tripe is the second stomach of ruminant animals. The interior of the reticulum has the appearance of a honeycomb.

Bible Tripe (Omasum)

Omasum or bible tripe is the third stomach of ruminant animals. Bible tripe has a leaf-like appearance from which its name originates.

Abomasum

Abomasum is the fourth and true stomach of ruminant animals (not shown).

瘤胃

瘤胃是反芻動物的第一個和最大的胃。瘤胃可經去垢漂白後(如圖)出售或不經任何化學劑處理而後出售(未顯示)。

蜂巢胃(金錢胃)

金錢胃或蜂巢胃是反芻動物的第二個胃，蜂巢胃內層形似蜂巢。

牛百葉(重瓣胃)

牛百葉是反芻動物的第三胃。重瓣胃形似數片樹葉。這也就是它名字的由來。

皺胃

皺胃是第四胃，也是反芻動物真正的胃(圖中未列出)。

양(반추위)

반추위는 반추 동물의 첫번째이자 가장 큰 위이다. 반추위는 데치고 표백한 제품(그림 참고) 또는 화학약품을 사용하지 않고 데친 제품(그림에 없음)으로 구입할 수 있다.

양(벌집위)

벌집위는 반추 동물의 두번째 위이다. 벌집위의 내부는 벌집과 같은 모양이다.

천엽

천엽은 반추 동물의 세번째 위이다. 천엽은 잎 모양이다.

홍창

홍창 제4위는 반추동물의 네번째 위이다. (그림 없음)

第一胃 (ルーメン又はミノ)

反芻動物のもつ最大の胃で、熱湯処理、及び漂白済み(表示されています)、あるいは化学薬品なしの熱湯処理を行ったもの(表示されません)が購入可能です。

第二胃 (ハチノス)

第二胃としても知られ、蜂の巣によく似ています。

第三胃 (オマサム)

反芻動物の第三番目の胃に相当します。

第四胃

反芻動物の第四番目の胃に相当し、本来の胃の役割を果たしています。(標示なし)

Rumen/Panza

La Rumen/Panza es el primero y más grande estómago de la res. Puede comprarse escaldado y blanqueado (se muestra) o escaldado sin sustancias químicas (no se muestra).

Panal o Cacarisio (retículo)

El retículo, panal, o cacarisio es el segundo estómago de los rumiantes. El interior del retículo tiene la apariencia de un panal de abeja.

Libro (Omaso)

El omaso o libro es el tercer estómago de los rumiantes. Esta tiene una apariencia como si fueran hojas de donde se origina su nombre.

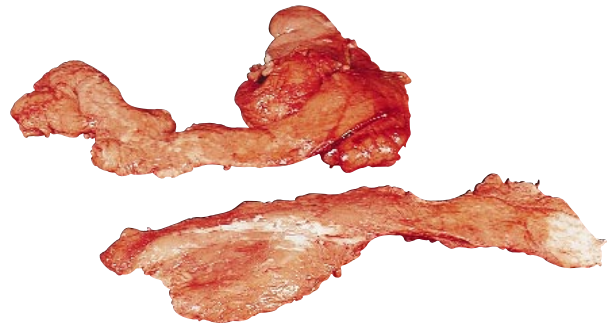
Abomaso

Es el cuarto estómago y verdadero estómago de los rumiantes (no se muestra).

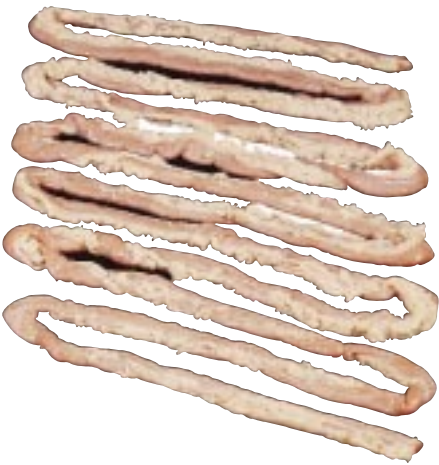
Kidney



Pancreas Gland



Small Intestine



Large Intestine



Testicles (Fries)



Pizzle



Kidney

Kidneys are found next to the primal loin in the interior of the carcass. Kidneys are trimmed even to their surface of all blood vessels and excess fat.

Pancreas Gland

The pancreas gland is found near the liver and is similar in shape to the sweetbread but is more irregular.

Small Intestine

The small intestine is the part of the digestive tract that connects the stomach and the large intestine. The small intestine is long and tubular in shape.

Large Intestine

The large intestine is the part of the digestive tract that connects the small intestine to the rectum. The large intestine is tubular in shape when harvested but is typically sectioned and split during processing.

Testicles (Fries)

Testicles are typically referred to as fries and are harvested from male animals.

Pizzle

The pizzle is the penis that is harvested from male animals. It is long and tubular in shape and has a heavy fibrous casing.

牛腎

牛腎可在屠體內大分切腰脊肉旁找到。牛腎的所有血管和多餘脂肪修整至與表面齊平。

牛胰腺

牛胰腺可在牛肝附近找到。它與牛胸腺形似，但比較不規則。

牛小腸

小腸是連接胃和大腸的消化道部份。小腸呈長管形。

牛大腸

大腸是連接小腸至直腸的消化道部份。大腸在從屠體中取出時呈管狀，但加工時往往將其分段切開。

牛睪丸

牛睪丸通常被稱為牛寶。它是從公牛體內獲得的。

牛鞭

牛鞭是從公牛獲得的陰莖。它呈長管形並有厚纖維覆蓋。

공팔

공팔은 지육 내부의 일차 절단 로인 옆 부위에 있다. 공팔의 경우 모든 혈관과 과도 지방을 공팔의 표면과 평면을 이루도록 다듬는다.

취장

취장은 간 근처에 있으며 흉선과 비슷하나 모양이 더 불규칙하다.

곱창(소장)

소장은 위와 대장을 연결하는 소화기의 일부이다. 소장은 길고 관형이다.

대창(대장)

대장은 소장과 직장을 연결하는 소화기의 일부이다. 대장은 원래 관형이지만 일반적으로 가공 중에 분리된다.

고환

고환은 일반적으로 fries라고 칭하며 수컷으로부터 생산된다.

우신

음경은 수컷으로부터 생산된다. 길고 관형이며 외부가 두꺼운 섬유질로 형성되어 있다.

腎臟

腎臟はプライマル・ロインに隣接し、仮に腎臟の表面でも、全ての血管、及び脂肪は取り除かれます。

脾臟(腺)

脾臟に隣接します。

小腸

胃と大腸を結ぶ消化器で長いチューブ状になっています。

大腸

小腸と直腸を結ぶ消化器でチューブ状になっていますが、加工される時は一般に切断されます。

睪丸

雄牛生殖器で一般にフライズとも呼ばれます。(別名: マウンテン・オイスター)

陰莖

雄牛生殖器で厚い皮で覆われた長いチューブ状になっています。

Riñón

Los riñones están localizados enseguida del lomo principal. Los vasos sanguíneos y el exceso de grasa se recortan a nivel de los riñones.

Glándula del Páncreas

La glándula del páncreas está localizada cerca del hígado y su forma es parecida a la molleja pero más irregular.

Intestino Delgado

El intestino delgado es la parte del tracto digestivo conectado al estómago y el intestino grueso. El intestino delgado es largo de forma tubular.

Intestino Grueso

El intestino grueso es la parte del tracto digestivo conectado al intestino delgado y el recto. El intestino grueso es tubular cuando se extrae pero por lo general se separa en secciones durante el procesamiento.

Testículos/Creadillas

Los testículos se extraen de los animales machos.

Vergajo o Viril

El vergajo es el pene en los animales macho. Es largo y tubular con un revestimiento fibroso.

Back Strap



Tunic Tissue



Skirt Sinew



Flexor Tendon



Achilles Tendon



Oxtail



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Back Strap

The back strap is obtained from the chuck and rib sections of the carcass. This tissue is a strong elastic-like substance that is yellow in color. Back strap obtained from the chuck sections are more uniform in shape than the sections obtained from the rib.

Tunic Tissue

Tunic tissue is an elastic, yellow and white colored tissue that originates along the interior of the carcass. This tissue is thin and triangular in shape.

Skirt Sinew

Skirt sinew is a connective tissue that attaches the diaphragm (outside skirt) to the pillar of the diaphragm (hanging tender). It is composed of elastic and fibrous tissues.

Flexor Tendon

Beef flexor tendons are harvested from the front legs. They are white in color.

Achilles Tendon

The achilles tendon is a large tendon located in the hind legs of an animal. The achilles tendon in beef cattle is yellow in color and is often referred to as the gambrel cord.

Oxtail

The oxtail is trimmed of excess fat and may be specified whole or disjointed.

Tallow

Tallow is the hard fat or suet that has been heat processed. It may be used to produce an edible or an inedible product (not shown).

背大板筋

背大板筋是從屠體的肩胛和肋骨部份分切而得到的。這一組織是黃色堅硬並具有彈性的物質。從肩胛部位切得的背大板筋比從肋骨部份切得的形狀更統一。

膜組織

膜組織是出自屠體內部的具有彈性的黃色和白色組織。該組織呈薄三角形。

牛裙腱

牛裙腱是結締組織。它將橫隔膜連至牛肝腱肌。由彈性和纖維組織組成。

牛前腳蹄筋

牛前腳蹄筋從前腳取得。牛前腳蹄筋呈白色，常被稱為吊挂屠體插棒處的跟腱。

牛後腳蹄筋

牛後腳蹄筋是動物後腿上的大根筋。牛後腳蹄筋為黃色，通常指骨上的筋。

牛尾

牛尾的多餘脂肪均被切除。買主可定購整條或切開的牛尾。

牛脂

牛脂是硬脂肪或經加工的板油。它可用作為食用或非食用產品（圖中未列出）。

백심(백스트랩)

백 스트랩은 지육의 목심 및 갈비 부분에서 나온다. 이 조직은 강한 탄력성이 있는 부분으로서 노란색을 띠고 있다. 목심에서 나온 백 스트랩이 갈비에서 나온 것보다 모양이 더 균일하다.

피막 조직

피막 조직은 탄력성이 있는 황백색 조직으로서 지육의 내부에서 나온다. 이 조직은 얇으며 삼각형 모양을 띠고 있다.

스커트 스지

스커트 스지는 안창살을 토시살(행잉 텐더)에 접착시키는 결합 조직이다. 이 힘줄은 탄력성 있는 섬유질 조직으로 구성된다.

굴근 건

소 굴근 건은 앞 다리에서 생산되며 흰색을 띠고 있다.

아킬레스 건

아킬레스 건은 동물의 뒷다리에 있는 커다란 건이다. 쇠고기의 아킬레스 건은 황색이며 종종 목사배관절 코드(gambrel cord)라고 불리기도 한다.

쇠꼬리

쇠꼬리는 과다 지방을 다듬어 내며 구입자가 지정 한대로 통채로 또는 절단한 제품으로 공급된다.

쇠기름

쇠기름은 열 처리한 단단한 지방 또는 기름이다. 쇠기름은 식용 또는 비식용 제품 생산을 위해 사용된다. (그림 없음)

バック・ストラップ

枝肉のチャックとリブの切断部より得られます。一般に黄色で強い弾力性もあります。チャック切断部より得られたバック・ストラップはリブ切断部より得られたものより形状が均一になっています。

被膜組織 (テューニック・ティッシュ)

枝肉内部より得られ、黄色で弾力性のある薄い三角形になっています。

腱(横隔膜部)

横隔膜に付随する弾力性のある結合組織より形成されています。

屈筋腱

前肢部より得られ、白色をしています。

アキレス腱

後肢部より得られ、黄色をしています。

オックス・テール

テールは全ての脂肪が取り除かれ、テール全体、又は切断されて販売されます。

獣脂

獣脂は熱加工された脂で、食用と食用でないものがあります。(標示なし)

Banda Posterior

La banda posterior se produce de las secciones de la espaldilla y costillar de la canal. El tejido es una substancia elástica resistente de color amarillo. Las bandas que se extraen de las secciones de la espaldilla son de una forma más uniforme que las que se extraen del costillar.

Tejido de Túnica

El tejido de túnica es un tejido elástico de color blanco y amarillo que se origina a lo largo de la canal de una forma triangular.

Nervio de la Falda

El nervio de la falda es un tejido conectivo que une el diafragma (falda exterior) con el pilar del diafragma (filete). Está compuesto de tejido elástico y fibroso.

Tendón Flexor

Los tendones flexores se extraen de las patas delanteras. Su color es blanco.

Tendón de Aquiles

El tendón de Aquiles es un tendón grande ubicado en las patas traseras del animal. En el ganado de res es de color amarillo y con frecuencia se le llama corvejón.

Cola

A la cola se le recorta el exceso de grasa. El comprador puede especificar si las quiere enteras o separadas por vértebra.

Sebo

El sebo es la grasa dura que se ha procesado con calor. Se puede usar para producir productos comestibles o no comestibles (no se muestra).