

# Specialty Items

特殊項目產品  
특별 품목  
その他のカット  
Especialidades

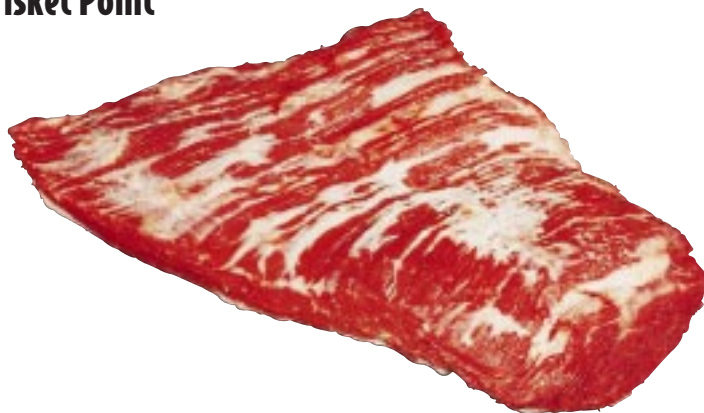
**Brisket, Deckle-Off, Boneless**



**Brisket Flat**



**Brisket Point**



©1999 U.S. Meat Export Federation.

### Brisket, Deckle-Off, Boneless

The deckle-off boneless brisket is generated from the sternum area of the forequarter. All bones and associated cartilage are removed from this cut as well as the deckle (the hard fat and intercostal meat that lies on the internal surface of the brisket). *Brisket, Deckle-Off, Boneless is similar to MBG 120, Australia 2350 and Canada 120.*

### Brisket Flat

The brisket flat is generated from the posterior section of the boneless brisket. This cut is trimmed practically free of fat. *Brisket, Flat is similar to MBG 120A and Canada 120A.*

### Brisket Point

The brisket point is generated from the anterior portion of the boneless brisket. This cut is trimmed practically free of fat. *Brisket Point is similar to MBG 120B and Canada 120B.*

### 牛前胸肉, 去內脂肪層, 去骨

去內脂肪層, 去骨牛前胸肉是從牛前四分之一屠體的胸骨區分切而得的。所有骨頭、相軟關節以及內層硬脂肪(位于牛前胸肉內表面的硬脂肪和脊間肉)均被切除。牛前胸肉, 去內脂肪層, 去骨與MBG 120, 澳大利亞2350和加拿大120相似。

### 牛前胸肉扁平肉

牛前胸肉扁平肉是從去骨牛前胸肉의 後部分切而得的。該部位經修整後基本上無脂肪。牛前胸肉, 扁平肉與MBG 120A和加拿大120A相似。

### 牛前胸肉尖

牛前胸肉尖是從去骨牛前胸肉前部分切而得的。該部位經修整後基本上無脂肪。牛前胸肉尖與MBG 120B和加拿大120B相似。

### 양지, 데클 제거, 뼈 제거

뼈 없는 데클 제거 양지는 전사분체의 흉골 부분에서 생산된다. 데클(가슴살의 내표면에 있는 단단한 지방과 갈비 사이 고기)뿐만 아니라 모든 뼈와 연결된 연골도 제거된다. 양지, 데클 제거, 뼈 제거는 MBG 120, Australia 2350 및 Canada 120과 유사하다.

### 양지 플랫

양지 플랫은 뼈 없는 양지의 뒤 부분으로부터 생산된다. 이 부분육은 실질적으로 지방이 없도록 다듬어낸다. 양지 플랫은 MBG 120A 및 Canada 120A와 유사하다.

### 양지겅살

양지겅살은 뼈 없는 양지의 앞 부분에서 생산된다. 이 부분육은 실질적으로 지방이 없도록 다듬어낸다. 양지겅살은 MBG 120B 및 Canada 120B와 유사하다.

### ブリスケット、ディクルオフ、骨なし

このカットはフォアクォーターの胸骨周辺より得られます。ディクル、脂肪、肋間の肉、骨、及び軟骨は全て取り除かれます。このカットはMBG 120、オーストラリア2350、及びカナダ120と同様です。

### ブリスケット・フラット

このカットは骨なしブリスケット後部より得られます。表面脂肪は取り除かれています。このカットはMBG 120A、及びカナダ120Aと同様です。

### ブリスケット・ポイント

このカットは骨なしブリスケットの前部より得られます。表面脂肪は取り除かれています。このカットはMBG 120B、及びカナダ120Bと同様です。

### Pecho, sin Grasa, Deshuesado

El pecho sin grasa deshuesado se produce del área del esternón en el cuarto delantero. Se le quitan los huesos y cartílagos unidos, así como la grasa dura y carne intercostal en la superficie interior del pecho. *Pecho, sin Grasa, Deshuesado es similar a MBG 120, Australia 2350 y Canadá 120.*

### Falda de Pecho

La falda del pecho se produce de la sección posterior del pecho deshuesado. A este corte se le recorta prácticamente toda la grasa. *Pecho, Faldilla es similar a MBG 120A y Canadá 120A.*

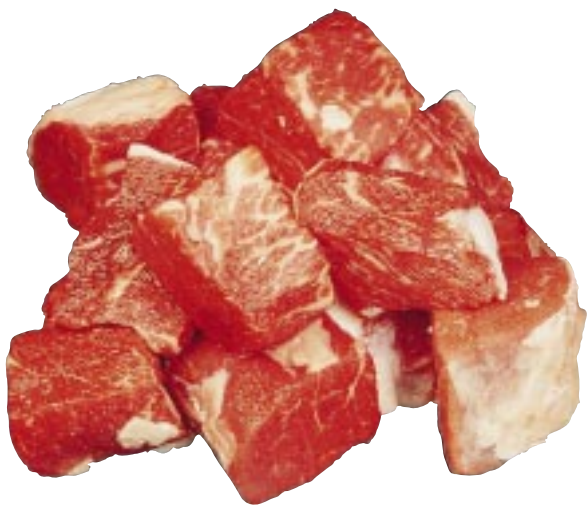
### Punta de Pecho

La punta de pecho se produce de la parte anterior del pecho deshuesado. A este corte se le recorta prácticamente toda la grasa. *Punta de Pecho es similar a MBG 120B y Canadá 120B.*

## Beef Bones



## Stew Meat



## Brochettes (Kabobs)



## Beef Bones

Beef bones are generated from the large round bones of the carcass (femur, tibia and humerus). The bones are cut to expose the marrow of at least one end of the bone. Purchasers may discuss the length of the bones with the supplier. *Bones are similar to MBG 134.*

## Stew Meat

Stew meat may be generated from any boneless portion of the carcass (except the shank and heel meat) that has had practically all connective tissue, cartilage, and exposed glands removed. Stew meat is prepared by hand dicing or mechanically dicing the beef into pieces of relatively uniform size. *Stew Meat is similar to MBG 135.*

## Brochettes (Kabobs)

Brochettes or beef for kabobs is generated from any boneless portion of the carcass (except the shank and the heel meat) that has had practically all cartilage, heavy connective tissue and lymph glands removed. Brochettes are diced beef pieces generated by hand or mechanically. Brochettes have practically no surface fat present. *Brochettes (Kabobs) are similar to MBG 135A.*

## 牛骨

牛骨出自屠體中的大圓骨(股骨、小腿骨和肱骨)。牛骨至少切至一端的骨髓外露。買主可與供應商洽談有關骨頭長度的要求。  
*牛骨與MBG 134相似。*

### 燉煮用牛肉小塊

燉煮用牛肉小塊可從屠體的任而去骨部份切得(除了腱肉和後腿腱子心)。其中所有結締組織、軟骨及外露腺體基本上被切除。燉煮用牛肉小塊是用手切或用機器切成大小較一致的尺寸。  
*燉煮用牛肉小塊與MBG 135相似。*

### 小串烤肉 (Kabobs)

小串烤肉或用作烤肉串的牛肉是從屠體的去骨部份切製而得的(除了腱肉和後腿腱子心)。它基本上將所有軟骨、硬質結締組織和淋巴腺體都切除。小串烤肉是用手或機器切成的牛肉丁。小串烤肉基本上無表面脂肪。  
*小串烤肉 (Kabobs) 與 MBG 135A相似。*

## 쇠고기 뼈

쇠고기 뼈는 지육의 커다란 둥근 뼈(대퇴골, 경골 및 상완골)에서 생산된다. 뼈는 최소한 뼈의 한 쪽에서 골수가 노출되도록 절단된다. 구매자들은 뼈 길이에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다. 뼈는 MBG 134와 유사하다.

### 스튜용 고기

스튜용 고기는 지육의 뼈 없는 어느 부분에서나(사태 및 뒤꿈치 살 제외) 생산되며 실질적으로 모든 결합 조직, 뼈 및 연결된 연골이 제거된다. 스투용 고기는 수작업 또는 기계에 의해 비교적 균일한 크기의 살점으로 절단된다. 스투용 고기는 MBG 135와 유사하다.

### 꼬치용 고기

꼬치용 쇠고기는 지육의 뼈 없는 어느 부분에서나(사태 및 뒤꿈치 살 제외) 생산되며 실질적으로 모든 연골, 커다란 결합 조직 및 림프선이 제거된다. 꼬치용 고기는 수작업 또는 기계에 의해 절단된다. 꼬치용 고기에는 실질적으로 표면 지방이 없다. 꼬치용 고기는 MBG 135A와 유사하다.

## ビーフ・ボーン

ビーフ・ボーンは枝肉の大きい丸い骨(大腿骨、後肢骨、及び上腕骨)から取ります。骨は、少なくとも一方の端の骨髓が露出するように切断されています。買手はサプライヤーと、骨の長さについて話し合うことができます。ボーンはMBG 134に類似しています。

### シチュー用肉

シチュー用肉は骨なしの枝肉全体(スネとカカト部を除く)より得られ、軟骨、リンパ腺、及び結合組織は取り除かれています。形状は均一の四角形になります。このカットはMBG 135と同様です。

### 焼き串用肉(カバブ)

焼き串用肉(カバブ)は骨なしの枝肉全体(スネとカカト部を除く)より得られ、軟骨、表面脂肪、リンパ腺、及び結合組織は取り除かれています。このカットはMBG 135Aと同様です。

## Huesos de Res

Los huesos de res se producen de los huesos redondos grandes de la canal (fémur, tibia, húmero). Los huesos se cortan para que quede expuesto el tuétano en por lo menos un extremo del hueso. Los compradores pueden especificar proveedor la longitud de los huesos. *Huesos es similar a MBG 134.*

## Carne para Estofado

La carne para estofado se puede obtener de cualquier parte deshuesada de la canal (excluyendo el chambarete y la carne del talón) a la que se le haya quitado prácticamente todo el tejido conectivo y glándulas expuestas. La carne para estofado se prepara cortando la carne en cuadros de tamaño uniforme, de forma manual o mecánica. *Carne para Estofado es similar a MBG 135.*

## Brochetas (Kabobs)

Las brochetas o kabobs de res se producen de cualquier parte deshuesada de la canal (excepto el chambarete y la carne de talón) a la que se le haya quitado prácticamente todo el cartilago, tejido conectivo y glándulas linfáticas. Las brochetas son pedazos de carne cortados en cuadros sin prácticamente nada de grasa. *Brochetas (kabobs) son similares a MBG 135A.*



## Short Plate



## Short Plate, Boneless



## Short Plate, Boneless, Trimmed



### Short Plate

The short plate is generated from the fore-quarter of the carcass after the removal of the chuck, rib, brisket and foreshank. There are seven ribs present in the short plate and the diaphragm may or may not be attached.

*Short Plate is similar to MBG 121 and Canada 121.*

### Short Plate, Boneless

The boneless short plate, sometimes referred to as the navel, is generated from the bone-in short plate after the removal of all bones and associated cartilage. Purchasers may discuss fat trim and weight ranges with suppliers.

*Short Plate, Boneless is similar to MBG 121A and Canada 121A.*

### Short Plate, Boneless, Trimmed

The trimmed boneless short plate is generated from the bone-in short plate. All bones and associated cartilage are removed. The fat layer that lies on the interior side of the carcass is trimmed exposing lean tissue. Purchasers may discuss fat trim, weight ranges and dimensions with suppliers. *Short Plate, Boneless, Trimmed is similar to MBG 121B and Canada 121B.*

### 胸腹肉

胸腹肉是從牛前四分之一層體中切除肩胛肉、肋脊肉、前胸肉和前腱肉後獲得的。胸腹肉中有七根肋骨，肋脊可有可無。

*肋脊肉與MBG 121和加拿大121相似。*

### 胸腹肉，去骨

去骨胸腹肉有時亦稱牛胸肉。它是從切除所有骨塊和軟骨的含骨胸腹肉中分切而成的。買主可與供應商洽談有關脂肪修整和按重量分類的要求。

*胸腹肉，去骨與MBG 121A和加拿大121A相似。*

### 胸腹肉，去骨，經修切

經修切去骨胸腹肉是從含骨胸腹肉中分切而成的。所有骨塊和相關軟骨均被切除。位於層體內部的脂肪層經修切至露出精肉組織。買主可與供應商洽談有關脂肪修整、按重量分類及尺寸方面的要求。

*胸腹肉，去骨，經修切與MBG 121B和加拿大121B相似。*

### 짧은 양지

짧은 양지는 지육의 앞사반부에서 목심, 갈비, 가슴살 및 앞사태를 제거하여 생산한다. 짧은 양지에는 7개의 갈비가 있으며 황경막은 붙어있을 수도 없을 수도 있다.

*짧은 양지는 MBG 121 및 Canada 121과 유사하다.*

### 짧은 양지, 뼈 제거

뼈 없는 짧은 양지는 때로는 양지머리라고도 부르는데 뼈 포함 짧은 양지에서 모든 뼈와 연결된 연골을 제거하여 생산한다. 구매자들은 지방 트림 및 무게 범위에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.

*짧은 양지, 뼈 제거는 MBG 121A 및 Canada 121A와 유사하다.*

### 짧은 양지, 뼈 제거, 정선

정선한 뼈 없는 짧은 양지는 뼈 포함 짧은 양지에서 생산된다. 모든 뼈 및 연결된 연골은 제거된다. 지육의 내면에 있는 지방 층은 살코기 조직이 드러나도록 정선한다. 구매자들은 지방 트림, 무게 범위 및 크기에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.

*짧은 양지, 뼈 제거, 정선은 MBG 121B 및 Canada 121B와 유사하다.*

### ショート・プレート

このカットはチャック、リブ、ブリスケット、及びフォアシャンクの分離後、フォアクォーターより得られ、横隔膜が付いている場合と付いていない場合があります。

*このカットはMBG 121、及びカナダ121と同様です。*

### ショート・プレート、骨なし

このカットはナールとしでも知られ、骨と軟骨が全て取り除かれた骨付ショート・プレートより得られます。脂肪のトリミングや重量に関してはサプライヤーと交渉が可能です。

*このカットはMBG 121A、及びカナダ121Aと同様です。*

### ショート・プレート、骨なし、トリム済み

このカットは骨付のショート・プレートより得られ、骨と軟骨は全て取り除かれます。枝肉内側の脂肪層はトリミングされます。脂肪のトリミング、重量、及び寸法に関してはサプライヤーと交渉が可能です。

*このカットはMBG 121B、及びカナダ121Bと同様です。*

### Agujas Cortas

Las agujas cortas se generan del cuarto delantero de la canal después de quitar la espaldilla, el costillar, el pecho y la pata delantera (cham-barete). Hay siete costillas presentes en las agujas cortas, pudiendo o no tener el diafragma adherido. *Agujas Cortas es similar a MBG 121 y Canadá 121.*

### Agujas Cortas, Deshuesadas

Las agujas cortas deshuesadas, se producen de las agujas cortas después de quitar los huesos y cartílagos unidos. Los compradores pueden especificar a los proveedores el recorte de la grasa y los márgenes de peso. *Agujas Cortas, Deshuesadas es similar a MBG 121A y Canadá 121A.*

### Agujas Cortas, Deshuesadas, Limpias

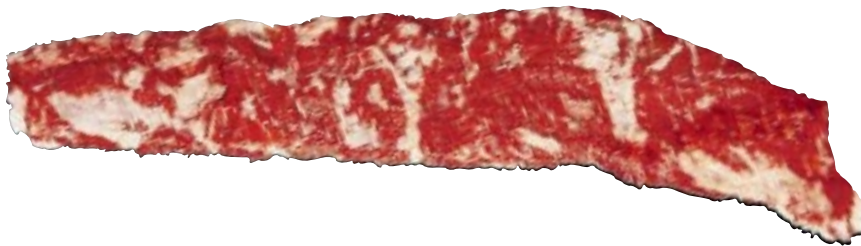
Las agujas cortas deshuesadas limpias se producen de las agujas cortas después de quitar los huesos y cartílagos unidos. La capa de grasa en el lado interior de la canal se recorta hasta la carne. Los compradores pueden especificar al proveedor el recorte de la grasa, los porcentajes de peso y el tamaño. *Agujas Cortas, Deshuesadas, Limpias es similar a MBG 121B y Canadá 121B.*

## Outside Skirt (Diaphragm)



---

## Inside Skirt



---

## Hanging Tender



### Plate, Outside Skirt, (Diaphragm)

The outside skirt or diaphragm is a boneless cut generated from the short plate. This thin muscle cut may be purchased with or without the skin or membrane attached. There is practically no surface fat covering associated with this cut. *Plate, Outside Skirt is similar to MBG 121C, MBG 121E, Canada 121C and Canada 121E.*

### Plate, Inside Skirt, Membrane-Off

The inside skirt is generated from the interior wall of the short plate and is typically offered as a skin-off or membrane-off cut. This thin muscle cut is practically free of fat. *Plate, Inside Skirt, Membrane-Off is similar to MBG 121D and Canada 121D.*

### Hanging Tender

The hanging tender is the pillar of the diaphragm that comes from the interior of the carcass. This cut has very little trimmable fat.

### 牛胸腹板·外側·橫隔肌

外側橫隔肌是從胸腹肉中分切得的去骨部位。這一薄瘦肉可帶或不帶皮或膜出售。此部位基本上無表面脂肪層。*牛胸腹板·外側·橫隔肌與MBG 121C·MBG 121E·加拿大121C和加拿大121E相似。*

### 牛胸腹板·內側·去膜

內側肉是從胸腹肉內壁分切而成的。它通常是去皮或去膜切塊。此薄瘦肉部位基本上無脂肪。*牛胸腹板·內側·去膜與MBG 121D和加拿大121D相似。*

### 牛肝腱肌

肝腱肌是屠體內部橫膈膜的凸柱，此部位可修切脂肪很少。

### 양지, 안창살 (횡경막)

아웃사이드 스킨 또는 안창살은 짧은 양지에서 생산되는 뼈 없는 부분육이다. 이 얇은 근육 부분육은 표피와 막을 부착되거나 제거된 상태로 구입할 수 있다. 이 부분육에는 실질적으로 표피 지방이 없다. *양지, 안창살은 MBG 121C, MBG 121E Canada 121C 및 Canada 121E와 유사하다.*

### 양지, 인사이드 스킨, 막 제거

인사이드 스킨은 짧은 양지의 안쪽 벽에서 생산되는데, 일반적으로 표피 또는 막을 제거한 부분육으로 공급된다. 이 얇은 근육 부분육에는 실질적으로 지방이 없다. *양지, 안쪽 스킨, 막 제거는 MBG 121D 및 Canada 121D와 유사하다.*

### 토시살

토시살은 지육의 내부에서 나오는 길쭉한 횡경막이다. 이 부분육은 처낼 수 있는 지방이 거의 없다.

### プレート、アウトサイド・スカート (橫隔膜) ハラミ (日本名)

このカットはショート・プレートより得られる骨なしのカットです。購入時、皮、又は薄膜が取り除かれている場合と取り除かれていない場合があります。表面脂肪は一般に取り除かれています。このカットはMBG 121C、MBG 121E、及びカナダ121C、カナダ121Eと同様です。

### プレート、インサイド・スカート、薄膜なし

このカットは枝肉内側の横隔膜の中心で脂肪はありません。

### Arrachera, Falda Exterior, (Diafragma)

La falda exterior o diafragma es un corte deshuesado que se produce de las agujas cortas. Este músculo delgado se puede comprar con o sin el pellejo o membrana unidos. Este corte casi no presenta grasa en la superficie. *Agujas, Falda Exterior es similar a MBG 121C, MBG 121E, Canadá 121C y Canadá 121E.*

### Arrachera Interna, sin Membrana

La Arrachera Interna se produce de la pared interior de las agujas cortas y por lo general se ofrece sin el pellejo o la membrana. Este músculo prácticamente no contiene grasa. *Agujas, Falda Interior, sin Membrana es similar a MBG 121D y Canadá 121D.*

### Falda

La falda es el pilar del diafragma en el interior de la canal. Este corte tiene muy poca grasa que recortarle.



### Short Ribs



### Short Ribs, Boneless



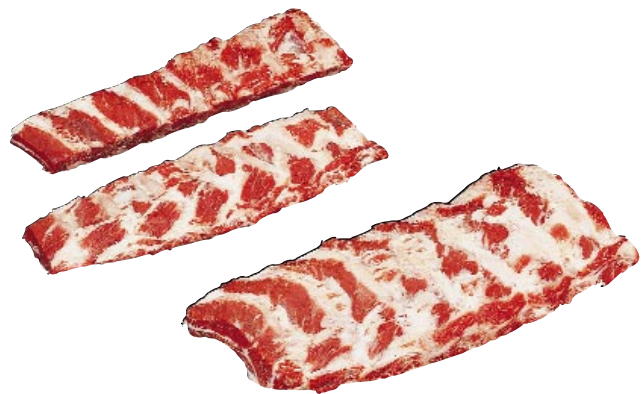
### 3-Bone Short Ribs



### Intercostal Meat (Rib Fingers)



### Back Ribs



©1999 U.S. Meat Export Federation.

### Short Ribs

Short ribs are generated from the primal rib or the short plate and will consist of 2 to 5 ribs. Short ribs are relatively square in shape. The purchaser may discuss the dimensions of the short ribs and the fat trim with suppliers. *Short Ribs are similar to MBG 123, Australia 1690 and Canada 123.*

### 3-Bone Short Ribs

The 3-bone short ribs are generated from the primal rib or short plate and consist of the 6th, 7th and 8th ribs. The purchaser may discuss the dimensions and fat cover with suppliers.

### Short Ribs, Boneless

Boneless short ribs may be derived from any short rib item that has had all the rib bones and intercostal meat removed. *Boneless Short Ribs are similar to MBG 123D and Canada 123D.*

### Back Ribs

Back ribs are generated from the oven-prepared beef rib and consists of seven ribs and associated intercostal meat. *Back Ribs are similar to MBG 124 and Canada 124.*

### Intercostal Meat (Rib Fingers)

Intercostal meat (rib fingers), may be generated from any portion of the carcass that contains rib bones. Intercostal meat consists of the lean tissues that lie between the rib bones. *Intercostal Meat is similar to MBG 124A.*

### 牛小肋排

牛小肋排是從大分切肋脊肉或胸腹肉中分切而成的。它具有二至五根肋骨。牛小肋排通常呈方形。買主可與供應商洽談有關小肋排的大小和脂肪修整的要求。牛小肋排與MBG 123、澳大利亞1690和加拿大123相似。

### 三根骨小肋排

三根骨小肋排是從大分切肋脊肉或胸腹中分切而成。它包括第六、第七和第八根肋骨。買主可與供應商洽談有關小肋排大小和脂肪層的要求。

### 小肋排，去骨

去骨小肋排可從任何切除所有肋骨和肋脊肉的小肋排中分切而成。小肋排，去骨與MBG 123D和加拿大123D相似。

### 肋排骨

肋排骨是從供烤箱的牛肋脊肉中分切而得的。它包括七根肋骨及相關的肋脊肉。肋排骨與MBG 124和加拿大124相似。

### 牛肋條（膈條）

牛肋條（膈條）可從含肋骨的任何部位的屠體中分切而成。牛肋條包括位於肋骨間的精肉。牛肋條與MBG 124A相似。

### 쇼트 리브

쇼트 리브는 일차 절단 갈비나 짧은 양지로부터 생산되며, 2 내지 5대의 갈비로 구성된다. 쇼트 리브는 모양이 4각형에 가깝다. 구매자들은 쇼트 리브의 크기와 지방 트림에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다. 쇼트 리브는 MBG 123, Australia 1690 및 Canada 123과 유사하다.

### 3-본 쇼트 리브

3-본 쇼트 리브는 일차 절단 갈비나 짧은 양지로부터 생산되며, 6번째, 7번째 및 8번째 갈비로 구성된다. 구매자들은 크기 및 지방 트림에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.

### 쇼트 리브, 뼈 제거

뼈 없는 쇼트 리브는 쇼트 리브에서 모든 갈비뼈와 늑간살을 제거하여 생산된다. 뼈 없는 쇼트 리브는 MBG 123D 및 Canada 123D와 유사하다.

### 등갈비

등갈비는 오븐용 쇠고기 갈비에서 생산되며 7개의 갈비와 늑간살로 구성된다. 등갈비는 MBG 124 및 Canada 124와 유사하다.

### 늑간살 (리브 핑거)

늑간살(리브 핑거)은 지육의 갈비뼈를 포함하는 어느 부분에서나 생산될 수 있다. 늑간살은 갈비뼈 사이에 있는 살코기 조직으로 구성된다. 늑간살은 MBG 124A와 유사하다.

### ショート・リブ

このカットはプライマル・リブ、又はショート・プレートより得られ、2から5肋骨より構成されます。このカットは四角形で、脂肪のトリミングや寸法はサプライヤーと交渉が可能です。このカットはMBG 123、オーストラリア1690、及びカナダ123と同様です。

### 3-ボーン・ショート・リブ ボン・イン・ショート・リブ

このカットはリブ、又はショート・プレートより得られ、第6、第7、及び第8肋骨より構成されます。脂肪のトリミングや寸法はサプライヤーと交渉が可能です。

### ショート・リブ、 骨なし

このカットはショート・リブより骨、軟骨、及び肋間の肉は全て取り除かれています。このカットはMBG 123D、及びカナダ123Dと同様です。

### バック・リブ

このカットはオープン用リブより得られ、7肋骨と肋間の肉より構成されます。このカットはMBG 124、及びカナダ124と同様です。

### 肋間肉 (リブ・フィン ガー) (フィンガー ミートとも呼ばれて いる)

このカットは肋骨部より得られます。このカットはMBG 124Aと同様です。

### Costillas Cortas

Las costillas cortas se obtienen de la plancha corta o el costillar principal y consiste de 2 a 5 costillas. La forma de las costillas cortas son algo cuadradas. El comprador puede especificar al proveedor el tamaño de las costillas y el recorte de la grasa. *Las Costillas Cortas es similar a MBG 123, Australia 1690 y Canada 123.*

### Costillas Cortas de 3 Huesos

Las costillas cortas de 3 huesos se obtienen del costillar principal o la plancha corta y consisten de la sexta, séptima y octava costillas. El comprador puede especificar el tamaño de las costillas y la cubierta de grasa.

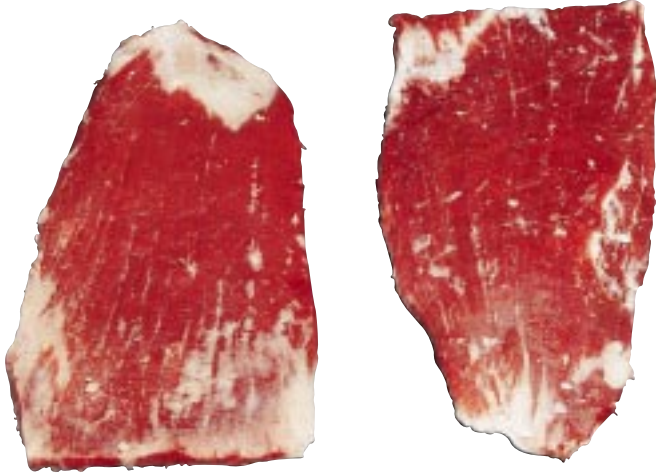
### Costillas Cortas, Deshuesadas

Las costillas cortas deshuesadas pueden obtenerse de cualquier costilla corta que se le hayan quitado los huesos y la carne intercostal. *Costillas Cortas Deshuesadas son similar a MBG 123D y Canada 123D.*

### Costillas del Lomo

Las costillas del lomo se obtienen del costillar preparado para hornear y consisten de siete costillas y la carne intercostal. *Costillas de Lomo es similar a MBG 124 y Canada 124.*

## Flank Steak



## Shank Meat, Bone-in



## Shank Meat, Boneless



©1999 U.S. Meat Export Federation.

## Flank Steak

The flank steak is generated from the flank area in the hindquarter of the carcass. This thin, boneless cut will be practically free of external fat and membranous tissue. *Flank Steak is similar to MBG 193, Australia 2210, New Zealand 25110 and Canada 193.*

### Shank Meat, Bone-in

Bone-in shank meat is generated from the hindshank or fore-shank and consists of the bone, associated muscles and connective tissue.

### Shank Meat, Boneless

Boneless shank meat is generated from a bone-in shank that has had the shank bone removed. This cut consists of lean muscle and associated connective tissue.

## 腹脅肉排

腹脅肉排是從牛後四分之一屠體的腹脅肉部位分切而成的。這種薄而且去骨的部位基本上無外部脂肪和膜狀組織。腹脅肉排與MBG 193、澳大利亞2210、紐西蘭25110和加拿大193相似。

### 腱腿肉，帶骨

帶骨腱腿肉是從後腱肉或前腱肉中分切而成的。它包括骨頭、相關瘦肉和結締組織。

### 腱腿肉，去骨

去骨腱腿肉是從切除脛骨的去骨腱腿肉中切得的。該部位包括精肉和相關的結締組織。

## 플랭크 스테이크

플랭크 스테이크는 지육의 후사분체에 있는 옆구리살 부분에서 생산된다. 이 얇고 지방이 없는 부분육에는 외표면 지방과 막 조직이 실질적으로 없다.

플랭크 스테이크는 MBG 193, Australia 2210, New Zealand 25110 및 Canada 193과 유사하다.

### 사태육, 뼈 포함

뼈 포함 사태육은 앞사태나 뒷사태에서 생산되며 뼈, 연결된 근육 및 결합 조직으로 구성된다.

### 사태육, 뼈 제거

뼈 없는 사태육은 뼈 포함 사태 고기에서 사태뼈를 제거하여 생산한다. 이 부분육은 지방이 적은 근육과 연결된 결합 조직으로 구성된다.

## フランク・ステーキ

フランク・ステーキはハインドクオターのフランク部分から取ります。この薄い骨なしのカットはほとんど外側の脂肪も膜質の組織もありません。

フランク・ステーキは MBG 193、オーストラリア 2210、ニュージーランド 25110、及びカナダ193に類似しています。

### スネ肉骨付き

このカットはスネ骨付きから骨を抜いたカットで、マッスルと繊細な組織でなっています。

## Carne Intercostal (Puntas de Costilla)

La carne intercostal (puntas de costilla) puede obtenerse de cualquier parte de la canal que contenga huesos de costilla. La carne intercostal consiste de la carne entre los huesos de las costillas. *Carne Intercostal es similar a MBG 124A.*

### Falda

La falda se produce del área de la falda en el cuarto trasero de la canal. Consiste de un músculo delgado prácticamente libre de grasa y tejido membranoso. *El filete de falda es similar a MBG 193, Australia 2210, Nueva Zelanda 25110 y Canadá 193.*

### Chambarete

El chambanete sin hueso se produce de la pata trasera o delantera y consiste del hueso, músculos unidos y tejido conectivo.

### Chambarete sin hueso

El chambarete sin hueso se produce la pata después de quitarle el hueso. Este corte incluye músculo y tejido conectivo.



## Trimmings



**Lean Trimmings**



**Regular Trimmings**



**Ground Beef**

©1999 U.S. Meat Export Federation.

### Trimmings

Trimmings may be produced from any portion of the carcass. All bones are removed and trimmings are practically free of cartilage, lymph glands and heavy connective tissue. Purchasers may discuss fat percentage with the supplier. *Trimmings are similar to Australia 2561.*

### Ground Beef

Ground beef may be produced from any portion of the carcass that is free of bones, cartilage, lymph glands and heavy connective tissue. Ground beef may include finely textured beef. Purchasers may discuss the fat percentage, texture of the grind, and anatomical origin with the supplier. *Ground Beef is similar to MBG 136 and Australia 2590.*

### 修整肉

修整肉可以從屠體的任何部位製得，所有骨頭都被切除。修整肉通常無軟骨、淋巴腺和硬而厚的結締組織。買主可與供應商洽談有關精肉百分率的要求。  
*修整肉與澳大利亞2561相似。*

### 牛絞肉

牛絞肉可以從屠體的任何部位切得。它無骨塊、軟骨、淋巴腺和硬厚的結締組織。牛絞肉可包括質地精細的牛肉。買主可與供應商洽談有關精肉的百分率、絞肉質地和解剖部位來源。  
*牛絞肉與MBG 136和澳大利亞2590相似。*

### 잡육

잡육은 지육의 어느 부분에서도 생산된다. 모든 뼈가 제거되며 잡육에는 실질적으로 연골, 림프선 및 커다란 결합 조직이 없다. 구매자들은 지방 비율에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다. 잡육은 *Australia 2561* 과 유사하다.

### 세절 쇠고기

세절 쇠고기는 지육의 어느 부분으로나 만들 수 있으며 뼈, 연골, 림프선 및 커다란 결합 조직이 없다. 세절 쇠고기에는 섬세한 결이 있는 쇠고기가 포함될 수 있다. 구매자들은 지방 비율, 같은 고기 결 및 사용 지육 부위에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다. 세절 쇠고기는 *MBG 136* 및 *Australia 2590* 과 유사하다.

### トリミング

トリミングはすべての骨を肉から取り除く時です。すべての骨はトリミング作業によって各組織から取り除かれます。購買者はサプライヤーとの交渉によって脂肪のパーセンテージを決めることが可能です。トリミングはオーストラリア2561と同様です。

### グラウンド ビーフ

グラウンド ビーフは肉から骨を取り除く時にできるもので、中には良質の肉も含まれています。購買者はサプライヤーとの交渉によってグラウンドビーフのパーセンテージを決めることも可能です。グラウンドビーフは *MBG 136*、オーストラリア2590と同様です。

### Recortes

Los recortes se pueden obtener de cualquier parte de la canal. Se les quita todos los huesos y casi no contienen cartilago, glándulas linfáticas o tejido conectivo. Los compradores pueden especificar al proveedor el porcentaje de grasa. *Recortes similar a Australia 2561.*

### Carne Molida

La carne molida se puede obtener de cualquier parte de la canal que esté libre de huesos, cartilago, glándulas linfáticas y tejido conectivo. La carne molida puede incluir carne de textura fina. Los compradores pueden especificar a los proveedores el porcentaje de grasa, la textura del molido y el origen anatómico de la carne. *Carne Molida es similar a MBG 136 y Australia 2590.*