

Glossary

國際肉類手冊詞匯

국제 육류 안내서 용어 설명

国際ミート・マニュアル用語集

Glosario

©1999 U.S. Meat Export Federation.

Aging

A process by which meat is held under controlled chilled temperatures for a period of time. This allows enzymatic activity to degrade complex proteins, changing flavor and increasing tenderness. See Dry Aging and Wet Aging.

AMS

Agricultural Marketing Service, USDA.

Anterior

Toward the head or front of the carcass, or forward of a particular part.

Arm Bone

A major bone, known as the humerus, in the forearm, located between the blade bone and the fore shank bones.

ASI

American Sheep Industry Association.

AVA

American Veal Association.

熟成

熟成爲一將肉控制在冷藏溫度下讓酵素的作用來分解複合大分子蛋白質以改變肉的風味並增加肉的嫩度的過程。另見乾式熟成和濕式熟成。

AMS

農產品行銷局，隸屬美國農業部。

前部的

指靠近屠體頭部或前部的部位，或者靠近某一部位前部的部位。

前腿骨

主要骨骼，通稱肱骨，位於前腿上，肩胛骨和前脛骨之間。

ASI

美國羊肉業協會。

AVA

美國小牛肉協會。

Aging

고기를 일정 시간 냉장 온도에서 보관시키는 공정. 이렇게 하면, 효소 활동이 복합 단백질을 변화시켜서 풍미가 향상되고 고기가 더 부드러워진다. 건조숙성과 습기숙성 참조.

AMS

미농무성(USDA)의 농산물 마케팅국.

Anterior

지육의 앞 쪽 또는 머리 쪽. 또는 어떤 특정 부위의 앞 쪽.

Arm Bone

어깨뼈와 앞 사태 뼈 사이에 있는 전완의 큰 뼈. 상완골이라고도 함.

ASI

미국 양고기 협회.

AVA

미국 송아지고기 협회.

에이징

一定期間、肉が溫度管理された冷蔵状態におかれたときのプロセス。これにより、複合タンパク質を分解する酵素が働くようになり、香りが変わり柔らかさが増す。「ドライ・エイジング」と「ウエット・エイジング」を参照。

AMS

農業マーケティング・サービス。Agricultural Marketing Service の頭文字。USDAの一部。

안테리아

胴体の頭部または前部にかけて、あるいは特定部位の前部。

아름·보ーン

上腕骨と呼ばれる、前足にある主要骨で、肩甲骨と前足の스네骨の間にある。

ASI

アメリカ羊産業協会。American Sheep Industry Association の頭文字。

AVA

アメリカ子牛肉協会。American Veal Association の略。

Agujas

Cubitos de carne deshuesada que por lo general se colocan en agujas y se asan. También conocido como brocheta o carne en cubitos.

AMS

Servicio de Mercadotecnia Agrícola, USDA

Análisis químico de porcentaje de grasa

Porcentaje de carne en un corte o carne molida determinado ya sea por extracción o algún otro método químico aprobado por la Asociación Americana de Químicos Analistas (AOAC, siglas en inglés).

Anterior

Hacia la cabeza o frente de la canal o hacia el frente de una parte en particular.

Añojo

Productos de carne de canales de borregos maduros indicado por falta de separación en las coyunturas.

ASI

Asociación de la Industria del Borrego Americano



Baby Back Ribs
Smaller weight sizes of the rib bones from pork loins.

Back Bone
The vertebral column along the back. Portions of vertebra or the back bone are evident in the bone-in loin, rib, and chuck in beef; in the bone-in loin and butt in pork; and bone-in, split loin, rack, and shoulder (chuck) in lamb.

Backstrap
The yellow, fibrous tissue found near the midline on the dorsal side of the rib and shoulder cuts. This tissue, called the ligamentum nuchea, extends from approximately the 10th rib to the attachment to the skull in beef, veal and lamb.

Beveling
To trim the fat at the edge of a cut of meat so that it has a sloping, or tapered edge.

Blade bone
The scapula bone found in the lamb and pork shoulder or beef chuck.

Blade Meat
Any meat overlying the blade bones. In beef it may also be referred to as cap meat, lifter meat, and rib lifter meat (RLM).

豬小排
排骨，出自豬背脊肉。

背脊骨
沿著背部的椎骨。
後部
從位於背肋骨和肩胛肉脊部靠近中線處的黃色纖維狀組織，亦稱頸部韌帶，約從牛、小牛和羊的第十根肋骨起至接合處。

斜切
將肥肉邊緣修切至斜坡狀，亦稱切薄。
鎖骨
羊和豬肩或牛肩胛骨處的骨骼。

鎖骨肉
沿著背部的脊椎骨。背骨的脊椎在帶骨牛腰脊、肋脊和肩胛帶骨豬里肩胛肌部及帶骨分開的羊腰脊、肋脊和肩胛部都很明顯。

Baby Back Ribs
돼지고기 등심에서 분리한 작은 갈비

Back Bone
등뼈 또는 척추골. 쇠고기에서는 뼈있는 등심, 갈비, 그리고 목과 어깨살에 척추골이 일부 붙어 있고, 돼지고기에서는 뼈있는 등심과 등심의 윗 쪽 끝에 척추골이 일부 붙어 있고, 양고기에서는 뼈있는 갈라진 등심, 래크와 어깨살에 척추골이 붙어 있다.

Backstrap
갈비와 목심의 등쪽 중심선 근처에 박혀있는 노랑고, 섬유질의 결합 조직을 말한다. 황색건(우건)이라고도 부르는 이 조직은 쇠고기, 송아지고기, 양고기에서, 약 10번째 늑골에서부터 목이 닿는 곳까지 연결되어 있다.

Beveling
자른 고기의 끝에서 지방을 아래로 약간 경사지게 정선하는 방식.

Blade bone
양고기나 돼지 고기 또는 쇠고기 목과 어깨살에서 발견되는 어깨뼈.

Blade Meat
어깨뼈에 붙어 있는 고기. 쇠고기에서는 cap meat, lifter meat, rib lifter meat (RLM)이라고도 부름.

베비백·리브
포크로인에서와 더불어 소부리輕量나리브.

백·본
背中にある脊椎の円柱骨。脊椎または背骨の一部は、ビー프의骨付き로인、리브、および챱(肩肉)、포크의骨付き로인이나尻肉、子羊의骨付き스프리트·로인、라크、쇼ルダー(챱)에付いている。

백스트랩
리브와肩의카트의背部にある中央線近くの、黄色い纖維質の細胞。この細胞は靱帯と呼ばれ、およそ10番目の리브から、ビー프、子牛肉および子羊肉의頭蓋骨の接着部分まで伸びている。

베벨링
肉의카트의端にある脂肪を取り除き、緩やかな、又は、なだらかな端になるようにすること。

블레이드·본
람および포크의쇼ルダー、あるいはビー프의챱(肩肉)にある肩甲骨。

블레이드·미트
肩甲骨の上にある肉。ビー프では、キャップ·미트、리フター·미트、리브·리フター·미트(RLM)とも呼ばれる。

AVA
Asociación de la Ternera Americana.

Biselar
Recortar la grasa hasta un grosor uniforme. También llamado adelgazar.

Botón
Puntas blancas suaves de cartilago en el extremo dorsal de las láminas óseas en los animales jóvenes. El cartilago de un "botón" se "osifica" en hueso conforme el animal va madurando.

Cadena
Músculo lateral de un solomillo (Psoas minor).

Cadera
La parte del solomillo del cuarto trasero de la res. También llamado punta de lomo.

Capícola
Producto de carne de cerdo curada y cocida hecha de la cabeza de lomo deshuesada.

Carne ablandada
Se refiere al proceso de ablandamiento mecanizado utilizando una máquina con dos juegos de discos punteados filosos que cortan fibras del músculo sin rasgarlo.

Carne delgada
Carne intercostal localizada entre los huesos de las costillas. También conocida como costilla delgada.

Carne de la paleta
Carne que consiste de partes de los músculos latissimus dorsi y trapezius.



Bob Veal, Bobby

Meat of very young (usually less than 21 days) beef and dairy cattle.

Butterfly

To split steaks, chops, cutlets and roasts in half, leaving halves hinged on one side.

Button

Soft white tips of cartilage on the dorsal end of the vertical spinous processes (feather bones) in younger animals. The cartilage of a button "ossifies" into bone as an animal gets older.

Calf

In the live animal, this is a general term of age indicating that the animal is less than one year of age (new born to approximately 600 pounds). As a meat term, calf is differentiated from veal on the basis of lean color. Calf has a pale red to moderately red lean color, while veal is usually pale pink. The darker color is a result of maturity as calf is produced from cattle marketed at 5 to 10 months of age, while most veal is marketed prior to 20 weeks of age.

Capacolla

A cured and cooked pork product made from boneless trimmed pork shoulder butt. There are a number of different spellings for this item.

仔牛肉

很小的 (通常爲21天以下) 牛或乳牛的肉。

蝶形肉

將肉排、肉塊、肉片和烤肉在中間切開，但仍 有肉相連。

骨尖

較幼小動物脊椎骨 (羽毛 撐骨) 末端背部一側柔軟 的白色韌帶尖部。隨著 動物的成長，骨尖的韌 帶會漸漸“硬化”成骨 骼。

小牛

在牲畜中，這是一個普 通術語，指小於一年齡 的動物 (自出生至約600 磅重)。在肉類產品術語 中，小牛肉是 以其瘦肉 的顏色區別於乳牛肉 的。小牛的瘦肉顏色介 於淺紅色和中紅色之 間，而仔牛肉通常爲淡 粉色。較深的肉色是小 牛成熟的結果，因爲小 牛於5至10個月齡期間上 市；而大多數仔牛則於 20週齡前上市。

豬肉乾

(Capacolla)

用去骨豬肩胛肉醃製燻 烤成的豬肉乾產品。該 項目有多種英文拼讀方 式。

Bob Veal, Bobby

아주 어린 송아지(생후 21일 전) 고기.

Butterfly

스테이크, chops, 커튼릿, 로스트를 반으로 갈라 나비 모양으로 양쪽을 펼쳐 놓은 상태.

Button

어린 동물에서, 날개뼈 의 등쪽 끝에 있는 연골 의 부드럽고 하얀갈. 버 튼의 연골은 동물이 성 숙하면서 뼈로 변한다.

Calf

일반적으로 생후1년이 채안된 송아지를 일컫는 용어다 (갓 출산한 새끼 부터 약 600파운드까 지). 고기 용어에서, calf 는 veal과 그 살코기 색 깔에서 구별된다. Calf의 살코기 색깔은 아주 엷 은 붉은 색이거나 약간 붉은 색이다. 반면에 veal은 엷은 분홍색이 다. 색깔이 진할수록 나 이가 더 들었다는 증거 다. calf는 5-10개월정도 되면 출하되고, veal은 20주전에 출하된다.

Capacolla

지방을 제거한 뼈없는 돼지고기 어깨살을 염 장 또는 조리를 한 돈육 제품. 이 단어는 스펠링 이 여러 개 있다.

ボヴィー・ヴィール

非常に若い (通常21日以下) ビーフおよび乳牛の肉。

ハタフライ

ステーキ、チョップ、カツレツ、およびロー ストを半分に切って、チョウツガイのように、一方の側で2片がつなが っているようにすること。

ボタン

若い動物の、垂直で尖 った骨の列(Feather Bone)の背中側にある 軟骨の白く柔らかい突 起。動物が年とるにつ れて、ボタンのような 軟骨が硬くなり骨に 変わる。

カーフ

生体牛では、1歳以下 のもの(生まれただから 約600ポンドまで)を示 す一般的な語。肉とし ては、色の薄さを基に、 カーフは、ヴィールと 分けて扱う。カーフは 薄い赤色からある程度 赤味をもったものまで、ヴィールは普通薄 いピンク色。色が濃く なるのは年齢によるも ので、カーフは生後5~ 10ヶ月で市場に出され た牛から取られるのに 対し、ほとんどのヴィ ールは20週になるまで に出荷されたもの。

カパコラ

骨なしの、ねかせるか 調理をしたポーク製品 で、端を揃えたポーク のショルダー・パット からできる。様々なス ペルの書き方をする。

Carne en cubitos

Cualquier carne que ha sido cortada en forma de cubos de aproximadamente _ a 1 pulgada.

Carne intercostal

Se refiere a los músculos delgados localizados entre los huesos de la costilla. También conocida como carne delgada.

Carne limpia

Sinónimo de desgrasada.

Caudal

Término que se usa para describir la vértebra en la cola.

Corte central

Término que se usa para indicar la parte interior de diferentes cortes de carne después de quitar las orillas y crear una porción más apetitosa que puede ser más uniforme en apariencia y por lo general no incluye nervios ni venas.

Cortes de porciones controladas

Carne que ha sido cortada, rebanada o formada de acuerdo a pesos y grosores especificados.

Costilla de exportación

Término común en la industria para referirse a la parte central del costillar con hueso y cordón.

Costillar principal

Término utilizado para referirse a la costilla principal. No se refiere al grado otorgado por la USDA a este corte en particular. Se trata de una descripción genérica.



Caudal
A term used to describe the vertebra in the tail.

尾椎骨
尾部的椎骨。
中切除

Center Cut
A term used to indicate the interior portion of different cuts of meat after removal of the outer edges or ends to create a more desirable portion which may be more uniform in appearance and usually free of sinew and veins.

指肉的前端或末端切後內部的分切肉，以獲得更理想的份量，使表面更均勻，而且通常不帶筋膜和血管。

Chain
The side muscle of a tenderloin. (Psoas minor).

內里脊
里脊肉 (小腰肌) 的側邊肉。

Channel Fat
Fat located over the vertebrae on the inside surface of beef chucks, ribs and loins. Also on the inside surface of pork loins.

內側肥肉
牛大排、排骨和背脊肉內側表面的脊椎肥肉。亦指豬的背脊肉的內側肉。

Chemical Lean
The amount or percentage of lean of a cut, or ground meat determined by ether extraction or some other chemical method approved by the American Association of Analytical Chemists (AOAC).

瘦肉率
所切的肉或絞肉中瘦肉的含量或百分比，由抽樣化驗法或其他經美國分析化學家協會 (AOAC) 批准的化學方法計算而得。

Collared
Trimming of the skin to the fat layer on pork shoulders, legs, and hams.

留脂去皮
切除豬肩、腿和臀上的皮至覆蓋的脂肪層。

Caudal
꼬리 척추골을 일컫는 말.

コーダル
しっぽにある脊椎を示す語。

Center Cut
고기에서 가장자리 또는 끝부분을 도려낸 후 안쪽의 고기를 지칭하는 말. 모양을 더욱 균일하게 하고 건과 정맥을 제거하기 위해서 이렇게 한다.

センター・カット
肉の外側や端を取り除いた後、さまざまにカットされた内側の肉の部分を示す語で、見た目がより均一で、通常、腱や血管が付いていないもの。

Chain
안심의 측면 근육.

チェーン
テンダーロインの側面筋(Psoas Minor)。

Channel Fat
쇠고기 목심, 갈비, 등심 내표면 척추골에 붙은 지방. 돼지고기 등심 내표면에도 박혀있다.

チャンネル・ファット
ビーフのチャック (肩肉)、립、および로인の内側にあり、脊椎を覆っている脂肪。

Chemical Lean
부분육에서 살코기의 퍼센티지. 또는 그라운드 고기 (같은 고기)의 살코기 퍼센티지. 미국분석화학협회(AOAC)에서 승인한 추출 방식 또는 다른 화학적 방식으로 측정한다.

ケミカル・リーン
AOAC(American Association of Analytical Chemists, アメリカ分析化学者協会)가認めた, 抽出その他の化学的方式により決められる, カットまたは挽肉の赤身肉の量または割合。

Collared
돼지고기 어깨살, 다리, 햄의 지방층에 붙은 살을 트림하는 것.

カラード
ポークのショルダー、レッグ、ハムにある脂肪層が出るまで皮を剥ぐこと。

Costillitas de lomo
Huesos de la costilla del lomo del cerdo de tamaño y peso más pequeños.

Costura
Separación natural entre dos músculos. Algunas veces se utiliza para describir la grasa depositada entre diferentes músculos.

Concha de lomo
Tira de lomo con hueso.

Coyuntura de la babilla
La coyuntura que se forma entre el fémur y la tibia en la pata trasera.

Cuarto delantero
La mitad anterior (por lo general de la décima segunda costilla hacia delante) de la canal de cordero o ternera.

Cuarto trasero
La mitad posterior (generalmente posterior a la décima segunda costilla) de la canal de cordero o ternera.

Curado
Productos de carne infundidos con soluciones salinas e ingredientes especiales para mejorar el sabor, el color y prolongar su duración.

"Deckle"
Carne y grasa depositada entre el hueso y el músculo principal del pecho.

Desgrasada
Cortes de carne a los que se les ha quitado toda la grasa.

Cubed
Refers to a process of mechanical tenderization using a machine with two sets of sharp pointed disks which score or cut muscle fibers without tearing.

Cured
Meat products that have been infused with special saline solutions and ingredients to enhance flavor and color, and extend shelf life.

Deckle
Fat and lean lying between the bone and main muscle of the brisket.

Denuded
Meat cuts which have had all surface fat removed (some flake meat may remain). Also referred to as peeled.

Diced
Any meat which has been cut into approximately uniform pieces or cubes of specific dimensions from 1/2 to 1 _ inches.

Distal
A description of lateral distance from a specific point.

Dorsal
Relating to or located on the top or back.

方切
指用帶兩組快刀的機械設備的機械加工工藝，將肌肉纖維切斷，但不扯壞組織。

醃製
以特殊醃漬液和調味料對肉類產品進行處理，以增強其味道和色澤，並延長保存期限。

貼骨肉
胸肉中骨與主要肌肉之間的肥肉和瘦肉。

去皮脂肉
將所有表面脂肪全部去除的肉 (可能仍帶有肉花)。亦稱去皮肉。

切丁肉
切成約1/2到1 1/2英寸見方的大小均勻的肉塊。

橫距
指距某一特定點的橫向距離。

背脊
與背脊相關或位於背脊或頂部的。

Cubed
뽀족한 두 쌍의 원판이 장착된 텐더라이저로 고기를 부드럽게 하는 공정. 이 원판은 근섬유조직을 찢지 않고 살짝 칼금을 내거나 잘라낸다.

Cured
풍미와 색깔을 더 좋게 하고 유통기간을 늘리기 위하여 특수 함염물과 성분을 주입한 육류 제품.

Deckle
가슴살의 뼈와 주요 근육 사이에 있는 지방과 살코기.

Denuded
겉면의 모든 지방을 제거한 고기 컷 (지방 층이 약간 남아 있을 수 있다). "Peeled" 참조.

Diced
1/2 인치 1.5인치 크기 사각형으로 일정하게 잘라낸 고기.

Distal
특정 지점에서 좌우로 거리.

Dorsal
등 및 척부분과 관련된

キューブド
二組の尖ったディスクを付けた装置を使い、筋肉繊維を引き裂かず、刻み目を入れたり切ったりといった機械的な方法で肉を柔らかくする過程を指す。

キュアード
特別な生理的食塩水および、香りや色合いを増進し日持ちを良くする材料を注入した肉製品。

テックル
胸部の主要筋肉と骨の間にある脂肪と赤身肉。

テヌード
全ての表面脂肪を取り除いたカット肉 (小さな肉のかけらが残っていても良い)。ピールドとも呼ばれる。

角切り
1/2~1-1/2インチの決められた大きさに切り、形が一樣な切り身や角切りにした肉。

ティスタル
ある特定の点から水平に計った距離の表示。

ドーサル
上部または背中に関連する、または位置すること。

Distal
Descripción de la distancia lateral desde un punto específico.

Dorsal
Relacionado a o ubicado en la parte superior del lomo.

Encogimiento
Este término se refiere a la pérdida de peso de la carne/productos de carne que puede ocurrir durante el período de duración del producto (desde el sacrificio del animal hasta su consumo).

Enrollado
Recorte del cuero hasta la capa de grasa en los lomos, piernas y jamones de cerdo Espinazo – La columna vertebral en el lomo. Porciones de vértebras o espinazo son evidentes en el lomo con hueso, costilla y espaldilla de res; en el lomo con hueso y cabeza de filete de cerdo; y lomo con hueso, costillar y cuarto delantero (espaldilla) de ternera.

Envasado al vacío
Se refiere al proceso de envasado de los cortes de carne en bolsas fabricadas de plástico laminado de las que se extrae el aire y se sellan para almacenamiento prolongado.

ESS
Guía para el comprador de carne Dinamarqués.

Estilo Halal
Carne de animales sacrificados de acuerdo con la ley Musulmana.

Dry Aged
 Fresh meat cuts which have been stored (without vacuum packaging) for various periods of time under controlled temperatures, humidity and air flow to avoid spoilage and ensure flavor enhancement, tenderness and palatability. Prior to cutting or trimming, a dry aged product will customarily have a dark, firm, hard surface on exposed edible tissue.

乾性熟成
 切好的鮮肉在控制的溫度、濕度和空氣流通條件下經一段時間的保存(未經真空包裝)，以避免腐壞並肉的風味形成和鮮嫩可口。切割或修剪前，乾性熟成的產品將通常在可食用組織的表面有一層深色堅實的硬表面。

End Cuts
 Cuts made from the ends of primal or sub-primal cuts. Ends often lack the uniformity of the adjacent steaks or chops and may contain sinew and veins.

末端末
 在主分切和次分切末端切得的分切肉。末端通常缺少相連肉排或肉塊的均勻性，而且可能會含有腱和紋理。

ESS
 Danish Meat Buyers Guide.

ESS
 丹麥肉類購買者指南

Establishment Number
 A number granted an establishment or plant when it becomes eligible for federal or state inspection, and serves to identify the plant where the meat is processed.

廠號
 分配給各工廠的號碼，在達到聯邦或州檢驗條件時獲得，並同時用來識別肉品加工來源。

Export Rib
 A commonly used industry term for a bone-in, lip-on beef ribeye.

出口排骨
 通用的工業術語，指帶骨、帶唇的牛排肋眼肉。

Dry Aged
 부패를 방지하고, 풍미를 향상시키고, 육질을 더 부드럽게 하고, 맛을 더 좋게 하기 위하여 적정 온도와 습도 그리고 환기 장치에서 일정시간 건조시킨 신선육(진공포장하지 않은). 커팅이나 트림하기 전에, dry aged된 고기는 일반적으로 색깔이 짙고, 육질이 단단하고, 노출된 부분이 딱딱하다.

ドライ・エージド
 肉が傷まないよう、また香りが増し柔らかさや味わい深さが確保されるよう、温度や湿度や空気流通を調節した状態で、さまざまな期間にわたり(バキューム・パックせず)保存された生肉のカット。カットやトリミングをする前は、ドライ・エージドの製品は通常、剥き出した肉組織の上に黒く硬い表皮がある。

End Cuts
 1차 또는 2차 절단의 끝 부분에서 자른 고기. Ends 부분은 일반적으로 바로 옆 부위 살인 스테이크나 chops이 갖고 있는 모양의 균일성이 없고 건이나 혈관도 같이 포함된 경우가 있다.

エンド・カット
 プライマル・カットまたはサブ・プライマル・カットの残り端からできるカット。残り端は、ステーキやチョップを取る主要部ほど質が一定でなく、腱や血管が含まれている場合がある。

ESS
 덴마크 육류 구매자 안내서

ESS
 덴마크의 미트·바이어· 가이드

Establishment Number
 연방정부 또는 주정부 요건에 맞는 회사나 공장에 부여된 번호로, 이 번호가 있으면 어떤 공장에서 고기가 가공되었는지 확인할 수 있다.

ESS
 エスタブリッシュメント番号
 企業や工場が、連邦または州の検査を受けられるようになった時に与えられる番号で、肉が加工された工場を特定するのに使われる。

Export Rib
 뼈있는, 립온 립아이(lip-on ribeye) 쇠고기.

ESS
 エキSPORT・リブ
 骨付き、縁付きビーフのリップアイを示すために使われる一般的な業界用語。

Falda
 Se refiere a los músculos y grasa adherida al músculo del lomo (longissimus dorsi) de la tira del lomo de res y el lomo de las canales de cordero o cerdo.

Falda interior
 Músculo pequeño de consistencia granosa localizado cerca del espinazo entre la décima segunda y décima cuarta costilla, dependiendo de la especie (pilar del diafragma).

FSIS
 Seguridad de los Alimentos y Servicio de Inspección, USDA.

Fuera de condición
 Carne o productos de carne no saludables.

Grado de calidad
 Clasificación de las canales en grupos parecidos. Cada grupo o grado es determinado según los indicadores de calidad (marmoleo, madurez de los huesos, color de la carne, etc.) con la intención de predecir lo agradable del sabor de los productos cocinados de la canal. Un ejemplo de grado de calidad sería: USDA Choice Beef.

Grado de rendimiento
 Grados en número que aplican a las canales de res y ternera que se pueden relacionar a un cálculo del porcentaje de cortes comerciales deshuesados que se obtendrán de los cuatro cortes principales de la canal.



False Lean

The cutaneous muscle imbedded in the fat overlying the shoulder area of a pork or beef side. It is exposed when the loin is closely trimmed.

Feather Bones

A common term used to describe the spinal processes extending from the vertebra on the dorsal side of the primal rib.

Fell

A thin membrane of connective tissue between the hide and fat of beef and lamb carcasses. It is particularly important in lamb carcasses. The fell membrane should remain on the lamb carcass to protect it from dehydration.

Finger Meat

Intercostal meat located between the rib bones. Also referred to as rib fingers.

Flank Edge

Refers to the muscles and associated fat distal to the loin muscle (longissimus dorsi) of the strip loin in beef and the loin of lamb or pork carcasses.

Flank Fat

Fat from the flank remaining on the leg after separation of the leg from the sirloin.

皮下瘦肉

豬或牛的體側肩胛區脂肪中嵌入的皮下肌肉。會在細修腰脊時露出。

羽毛骨

用來描述大分切肋排背部從脊椎延伸到外部的椎骨。

皮膜

牛和羊屠體上皮毛與脂肪之間的一層起連接作用的薄膜。在羊的屠體上尤為重要。皮膜應保留在羊的屠體上，以防止水份蒸發。

肋條

肋骨之間的肋間肉。亦稱肋指肉。

脊稍

指肌肉以及與牛的后腰脊和羊與豬背脊肉中背脊肌肉(背最長肌)相關的脂肪末稍。

脊脂肪

腿從腰部肉分切後留在腿上的背脊部分中的脂肪。

False Lean

돼지고기와 쇠고기 측면 어깨부위 지방층 안에 들어 있는 피부 근육을 말한다. 등심을 말끔히 트림하면 이 부분이 보인다.

Feather Bones

1차 절단 갈비의 등 쪽에 있는 척추골로부터 연장되는 척추 돌기를 말함.

Fell

쇠고기와 양고기의 가죽과 지방층 사이에 있는 얇은 연결 근육. 이 근육이 붙어 있어야 고기가 건조되지 않는다.

Finger Meat

갈비사이에 붙어있는 늑간고기는, 립 핑거 (rib finger)라고도 부름.

Flank Edge

쇠고기 스트립로인, 양고기나 돼지고기의 로인에 붙어 있는 근육이나 지방을 말함.

Flank Fat

다리를 설로인에서 분리했을 때 다리 부분에 남아 있는 양지 지방.

フォールス・リーン

ポークまたはビーフの側面の肩の部分に付いている脂肪に埋った皮膚筋肉。ロイン(腰の部分の肉)をきれいにカットすると出てくる。

フェザー・ボーン

プライマル・リブの背部にある脊椎から出ている背骨の突起を表わすのに使う一般用語。

フェル

ビーフおよびラム(子羊)の胴体の皮と脂肪の間にある連結組織の薄い膜。子羊の胴体の場合は特に重要。フェルの薄膜は、乾燥しないよう、子羊の胴体に付着していなければならぬ。

フィンガー・ミート

リブの骨の間にある肋骨肉。リブ・フィンガーとも呼ばれる。

フランク・エッジ

ビーフのストリップ・ロイン、および、ラムまたはポークの胴体部分のロインでロイン肉の抹消部分にある筋肉および関連脂肪を指す。

フランク・ファット

サーロインから脚を切り離れた後、脚に残っている脇腹肉の脂肪。

Grasa abdominal

Grasa de alta calidad que recubre la pared abdominal del cerdo.

Grasa de la falda

Grasa de la falda que queda en la pierna después de separarla del aguayón.

Grasa del canal

Grasa ubicada sobre las vértebras en la superficie interior de los lomos, costillas y espaldillas de res. También se encuentra en la superficie interior de los lomos de cerdo.

Grasa de riñón

La grasa que rodea al riñón y cubre el músculo del solomillo.

HACCP

Se refiere al Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Método para asegurar la seguridad de los alimentos en el que cada peligro potencial es identificado y monitoreado. Este sistema es la piedra angular del nuevo reglamento para la inspección de carne y aves de corral, Sistemas para la Reducción de Patógenos - Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP).

HRI

Hoteles, restaurantes e instituciones. Se usa como sinónimo para la industria de los alimentos.

Hueso del brazuelo

Hueso principal en el brazuelo, conocido como húmero, ubicado entre el hueso de la paletilla y los huesos de la pata delantera.



Flat Iron
A common term for the infraspinatus or top blade muscle, located in the beef chuck.

Foresaddle
The anterior half (usually from the twelfth rib forward) of the lamb or calf (veal) carcass.

FSIS
Food Safety and Inspection Service, USDA.

Halal Style
Meat from animals slaughtered in accordance with Islamic law.

HACCP
Stands for Hazard Analysis Critical Control Point. A method of ensuring food safety where each potential hazard is identified and monitored. This system is the cornerstone of the new meat and poultry inspection regulation, the Pathogen Reduction-Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems rule.

Hanging Tender
A soft grainy textured, small muscle found near the backbone between the 12th and 14th ribs depending on the species (Pillar of the diaphragm).

上肩胛脊底肌
指牛頸肉中的崗下肌或板腱肉的通用術語。

前半屠體
羊或小牛(乳牛)屠體的前半部分(通常從第十二根肋骨算起)。

FSIS
食品安全和檢驗服務司, 隸屬美國農業部。

伊斯蘭屠宰方式
依照伊斯蘭法律屠宰動物的肉。

HACCP
危害分析和重點管制(Hazard Analysis Critical Control Point) 英文的簡寫。這是確保食品安全的一種管理手段, 明確標出各個潛在危險重點, 以便於識別和監控。該品質保證系統是新的肉類和禽類檢驗制度, 即危害分析和重點管制系列制度的基石。

橫隔膜掛肌
較小狀軟肌肉, 位於第12和12根肋骨間(胸腹腔隔膜), 視品種而異。

Flat Iron
부채살을 일컫는 말. 쇠고기 목심부위에 있음.

Foresaddle
양고기나 송아지 지육의 앞 쪽 반 (12번째 늑골에서부터 머리 방향).

FSIS
미농무성의 식품 안전검사국.

Halal Style
이슬람 종교 방식대로 도축된 고기.

HACCP
Hazard Analysis Critical Control Point (식품위해요소 중점관리기준). 식품 가공 중 식품이 오염될 수 있는 지점을 확인하고 감시하는 위생 관리 시스템. 이 시스템은 새로 시행된 적색육과 닭고기 검사 규정의 핵심 포인트다. 이 규정의 공식 명칭은 Pathogen Reduction Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. (병원균감소 및 위해요소 중점관리기준 시스템)

Hanging Tender
등뼈 (12번째에서 14번째 늑골, 동물에 따라 다름) 근처에 있는 부드럽고 굵은 결의 작은 근육. (횡경박의 일부)

フラット・アイロン
ビーフの肩肉にある、肩甲骨につながる筋肉に対する一般用語。

フォアサドル
ラムまたはヴィールの胴体の前方半分 (通常第12リブより前)。

FSIS
食品安全検査局。Food Safety and Inspection Serviceの頭文字。USDAの一部。

ハラール・スタイル
イスラム教の規則に従って屠殺された動物の肉。

HACCP
危険分析重要管理点。Hazard Analysis Critical Control Pointの頭文字。潜在的な危険性が判明し観察されている場合に、食品の安全性を確保するための方法。このシステムは、病原菌減少・危険分析および重要コントロールポイント(HACCP)システム法という、新しい肉類検査規則の礎石とも言える。

ハンギング・テンダー
種類により、第12番と第14番のリブの間であり、背骨の近くにある柔らかく粒状の材質をした小さな筋肉。

Hueso de la paleta
El hueso del omóplato localizado en el cuarto delantero del cordero y cerdo o espaldilla de res.

IQF
Congelado rápido individual. Se refiere a los cortes como hamburguesas, albóndigas, etc. que han sido congelados de manera individual y temperaturas extremadamente bajas inmediatamente después de ser procesados.

Jiel
Sinónimo del músculo supraspinatus.

"Kosher"
Carne de animales sacrificados bajo supervisión rabínica.

Láminas óseas
Término común que se utiliza para describir la hilera de huesos que se extiende desde la vértebra en el lado dorsal de la costilla principal.

Listo para filete
Corte sub-principal del cual se pueden sacar filetes sin tener que recortar demasiado.

Longitud de la cola
Término utilizado para describir los músculos y grasa adherida en el extremo distal del músculo principal del lomo (longissimus dorsi) en los centros de los costillares y tiras de lomo en la res; lomos en el cerdo; y lomos y costillar en el cordero. También llamado "cordón" en la res.



Hindsaddle
The posterior half (usually posterior to the 12th rib) of the lamb or calf (veal) carcass.

Hip
The sirloin portion of the beef hindquarter. Also referred to as the loin end.

HRI
Hotels, Restaurants, and Institutions. It is used as a synonym for the food service industry.

Intercostal Meat
Relating to the muscles lying between the rib bones. Also referred to as "finger" meat.

IQF
Individually Quick Frozen. Refers to cuts, ground beef patties, meatballs, etc. that have been individually frozen at extremely low temperatures immediately after processing.

Kabob
Boneless cubes of meat which are generally placed on skewers and grilled. Also referred to as brochette or cube meat.

Kidney fat
The fat that surrounds the kidney and also covers the tenderloin muscle.

後半屠體
羊或小牛(乳牛)屠體的後半部分(通常從第十二根肋骨算起)。

腎
牛後腿肉的腰肉部份。亦稱背脊肉末端。

HRI
指旅館、酒店及機構。此處用來作餐飲服務業的代名詞。

肋間肉
指介於肋骨之間的肌肉。亦稱“條”肉。

IQF
單一速凍。指加工後即迅速在極端低溫下冷凍的切製肉類、絞牛肉餅肉丸等。

燒烤肉
去骨肉塊，通常用作燒烤的原料。亦稱叉烤肉或塊肉。

板油
位於腎臟裡脊肉週圍的豬脂肪。

Hindsaddle
어린양이나 송아지 고기의 뒷 쪽 반 (12번째 늑골에서 꼬리 쪽).

Hip
쇠고기에서 후사분체의 설로인 부위. 로인 끝 (loin end)이라고도 함.

HRI
Hotels, Restaurants, and Institutions의 약자. 요식업체를 일컫음.

Intercostal Meat
늑골 사이에 있는 살. "Finger" meat (늑간살)라고도 함.

IQF
Individually Quick Frozen의 약자. 가공 즉시 개별적으로 급속 냉동된 컷, 세절 쇠고기 패티, 미트볼 등을 말한다.

Kabob
카볼. 꼬챙이에 끼워 굽기 위하여 네모로 자른 고기 덩어리들을 말함. Brochette 또는 cube meat라고도 함.

Kidney fat
신장을 둘러싸고 있는 지방. 안심을 덮고 있기도 함.

ハインド・サドル
ラムまたはカーフ (ヴェール) の胴体の後方半分 (通常第12リブより後).

ヒップ
ビーフの後脚と腰部のサーロイン部分. 로인의端とも呼ばれる.

HRI
Hotels, Restaurants, and Institutions의頭文字. 食品서비스業의同義語としても使われる.

인터코스타르·미트
肋骨の間にある筋肉. 「フィンガー」미트とも呼ばれる.

IQF
Individually Quick Frozen의頭文字. 個別急速冷凍. 加工直後, 極低温で個々に冷凍されたカット, 挽肉のパティ, 미트볼などを指す.

카바브
通常, 串に刺したり Grill에 乗せたりした角切りの骨なし肉.

키드니·팩트
腎臟の周りの脂肪および 텐더·로인肉を覆う脂肪.

Maduración
Proceso en el cual la carne se mantiene a temperaturas frías controladas durante un período de tiempo permitiendo la actividad enzimática para degradar las proteínas complejas, cambiando el sabor y aumentando la suavidad. Vea Maduración Seca y Maduración Húmeda.

Maduración húmeda
Maduración en empaque de plástico del cual se ha extraído el aire. También conocido como maduración al vacío.

Maduración seca
Carne fresca que ha sido almacenada (sin empaque al vacío) por varios períodos de tiempo bajo temperaturas, humedad y corriente de aire controlados para evitar que se eche a perder y mejorar el sabor, textura y suavidad. La superficie de este tipo de productos antes de cortarlos por lo general es oscura y dura dejando ver un tejido comestible.

Magrura falsa
Músculo cutáneo localizado en la grasa que cubre el área de la paletilla de cerdo o res. Se alcanza a ver cuando el lomo es recortado.

Marinar
Mezcla en la cual un alimento es remojado, revolcado o bien le es inyectada, o embarrada para mejorar su sabor, suavidad u otros atributos como el color o jugosidad del producto cocinado.

Kosher
Meat from animals slaughtered under Rabbinical supervision.

Leaf fat
A high quality fat lining the abdominal wall in pork.

Lifter Meat
Synonymous with beef blade meat consisting of parts of the latissimus dorsi and trapezius muscles.

Marbling
Flecks of intramuscular fat within the lean. It is an important factor affecting the quality of meat and determining the USDA Quality Grade. Marbling enhances the palatability by increasing the juiciness and flavor.

Marinade
A mixture in which food is either soaked, massaged, tumbled or injected in order to enhance taste, tenderness, or other sensory attributes such as color or juiciness of the cooked product.

MBG
The Meat Buyers Guide.

Medallion
Usually small, round slices of meat. Also referred to as tournedos when cut from beef tenderloin.

猶太肉
按猶太標準屠宰後得到的動物肉。

腹肋肉脂肪
長在豬肉腹壁上的一種優質脂肪。

提肉
與含最長背肌和梯形肌肉的鎖骨肉排同義。

大理石紋理
帶肥肉的瘦肉中的紋理。這是確定肉的品質和決定USDA品質等級的重要因素。大理石紋理可增加肉的鮮嫩感，從而提高口感。

醃製
將食物浸泡、按壓或注入液體等，來提味、使其更鮮嫩或增加諸如烹飪產品的色澤或汁等。

MBG
美國肉類購買者指南。

五花肉
通常指較小的圓塊肉。取自裡脊肉時，亦稱嫩排。

Kosher
유태인 종교 방식대로 도살된 고기.

Leaf fat
돼지고기 배 벽에 붙어 있는 양질의 지방.

Lifter Meat
쇠고기 Blade meat와 같은 말.

Marbling
근내지방(마블링), 살코기 안에 박혀 있는 지방. 근내지방(마블링)은 고기등급을 올리는 중요한 역할을 한다. 근내지방(마블링)이 있으면 육질이 부드럽고 풍미가 있어서 맛이 좋다.

Marinade
맛을 내고, 육질을 부드럽게 하고, 그밖에 색깔이나 수분을 향상하기 위하여 요리 전에 고기를 담그는 향신료가 든 혼합물.

MBG
미국 육류구매 안내서

Medallion
일반적으로 작고, 둥근 고기 슬라이스. 쇠고기 안심은 토르네도라고 한다.

コーシャー
ユダヤ教の規則に従って屠殺された動物の肉。

リーフ・ファット
ポークの腹部壁に並ぶ高質脂肪。

リフター・ミート
Latissimus DorsiおよびTrapeziusと呼ばれる筋肉部分から成り、ビーフ・ブレード・ミートと同義語。

マーブリング
赤身肉にある筋肉間の脂肪の斑点。肉の質およびUSDAの品質等級決定に影響する重要な要素。マーブリングは、肉汁や香りを高めて食感を増す。

マリネード
調理した製品の味や柔らかさの他に、色合いやジューシーさといった感覚に訴える特徴を高めるために、食材を浸したり、ほぐしたり、転がしたり、あるいは食材に混ぜ合わせた漬け汁。

MBG
Meat Buyers Guideの頭文字。

メダリオン
普通、小さな丸い薄切り肉のこと。ビーフ・テンダーロインからカットした場合、tournedosを指す。

Marmoleo
Pedazos pequeños de grasa entre el músculo. Es un factor importante que afecta la calidad de la carne y determina el grado de calidad USDA. El marmoleo realza el sabor agradable de la carne al aumentar su jugosidad y mejorar su textura.

MBG
Guía para el comprador de carne.

Mecapal
Tejido fibroso amarillo localizado cerca de la parte intermedia dorsal de los cortes de costilla y espaldilla. Este tejido, llamado ligamentum nuchea, se extiende desde aproximadamente la décima costilla hasta la unión con el cráneo en la res, ternera y cordero.

Medallón
Rebanadas redondas y pequeñas de carne. También conocidos como "tournedos" cuando se obtienen del solomillo o filete de res.

Medial
Relacionado o ubicado en la parte media.

No Aprobada
Se refiere a los cortes de canales de res que no han recibido un grado o identificación oficial por parte de la USDA. Este término viene desde que la USDA aplicaba los grados con un rodillo en la parte posterior de la canal.

NCBA
Asociación Nacional de Ganaderos.



Medial
Relating to or located at the middle.

Milk-Fed Veal
See Special-Fed veal.

Mutton
Meat products from mature sheep carcasses as evidenced by the absence of break joints.

Navel
Synonymous with short plate.

NCBA
National Cattlemen's Beef Association.

Needled, Needling
A mechanical tenderizing process involving penetration of muscles by closely spaced thin blades with sharpened ends, which cut muscle fibers into short segments. Also referred to as Pinned, "Jaccarded" or mechanically tenderized.

No Roll
Refers to cuts from beef carcasses that have not been officially graded and identified by USDA. This comes from a time when the USDA grade was applied on the back of the carcass with a roller, so the grade was "rolled" on the carcass. When a carcass was not graded and accordingly not rolled it was therefore a "no roll".

中間的
指位於中間或與中間相關的。

乳飼仔牛
另見特飼仔牛。

羊肉
由成熟的羊屠體得到的肉產品，無斷點。

Navel
與胸腹肉同義。

NCBA
美國養牛協會。

針刺
一種機械嫩化程序，包括用密布的薄刃工具的尖端刺入肌肉，將肌肉纖維切成短段。亦稱 pinned、"Jaccarded" 或機械嫩化。

未評級
指由未經正式評級，未得到美國農業部認證的牛屠體切得的產品。緣自美國農業部曾一度用滾輪在屠體的背部蓋印，因此評過等級的屠體便會有滾輪印記。經正式未評級的屠體也就不會有滾輪的印，因此便標有 "no roll" (無輓，未評級)。

Medial
가운데 위치.

Milk-Fed Veal
Special-Fed veal 참조.

Mutton
생체학적으로 성숙한 양지육에서 떼어낸 고기

Navel
짧은 양짚살.

NCBA
미국 목축업자 쇠고기협회

Needled, Needling
바늘로 근육을 찔러서 근육 섬유를 짧은 분로 자르는 작업. "Pinned", "Jaccarded", 또는 기계적으로 부드럽게 한다고 표현.

No Roll
공식적으로 등급이 매겨지지 않은 또는 미농림부가 검사를 아직 하지 않은 쇠고기를 지칭함. 예전에 미농림부 등급 담당관이 등급을 롤러를 사용하여 등급을 매겼기 때문에 이 단어를 사용. 고기가 등급이 매겨지지 않았고 따라서 "롤"이 되지 않았기 때문에 "no roll."

메디אל
中間に関する、あるいは存在すること。

ミルク飼育のヴィール
「Special-Fed Veal (特別飼育の子牛肉)」を参照。

ムトン
曲がる関節がないことで分かる、成長した羊の胴体からとれる肉。

ナバル
ショート・プレートと同義語。

NCBA
全国家畜牛飼育者ビーフ協会。National Cattlemen's Beef Associationの頭文字。

ニードルド、ニードリング

筋肉の繊維を短く切れる鋭利な薄い刃を並べて、筋肉に突き込むプロセスで、機械的に肉を柔らかくすること。ピンド(Pinned)、ジャカード(Jaccarded)とも言われる。

ノーロール
USDAの正式な等級に分類し特定されていないビーフの胴体からとれたカットのことを言う。これは、以前USDAの等級が、胴体にローラーで付けられていたため、胴体に等級がついていないのはローラーが使われなかったということなので「ノー・ロール」となった。

NPPC
Consejo Nacional de Productores de Cerdo.

Número de establecimiento
Número otorgado a un establecimiento o planta cuando es elegible para inspección federal o estatal y sirve para identificar a la planta en donde es procesada la carne.

Ombbligo
Sinónimo de agujas cortas.

Orillas
Cortes sacados de los extremos de cortes principales o sub-principales. Estos cortes por lo general no son uniformes comparados con los filetes o chuletas adyacentes y puede que contengan nervios o venas.

Pellejo
Membrana delgada de tejido conectivo entre la grasa y el cuero de las canales de res y cordero. Esta membrana debe permanecer en las canales de cordero para protegerlas de la deshidratación.

Pezuña
Los huesos metacarpianos (por debajo de la coyuntura de la rodilla) en la pierna delantera y los huesos metatarsianos (por debajo del corvejón) en la pata trasera de la canal de la ternera.

Piel plateda
Término utilizado para describir el tejido membranoso que rodea algunos músculos (por ejemplo: solomillo, pierna, planchuela). Este tejido es de color "plateado".



NPPC
National Pork Producers Council.

Off Condition

Meat and/or meat products that are unwholesome.

Peeled

Synonymous with denuded.

Portion Control Cuts

Items that have been cut, sliced or formed to specified weights or thickness.

Posterior

Toward the rear of the carcass.

Precooked

Products that have been cooked but may require re-heating or additional cooking prior to eating.

Primal

The primary or major cuts of a carcass. Beef - round, loin, rib, & chuck; Pork - ham, loin, shoulder (Boston) butt, picnic & belly; Lamb - leg, loin, rack (rib), shoulder (chuck); Veal - Leg, Loin, Rack, Shoulder (chuck).

Prime Rib

A term that refers to the "primal" rib and does not refer to the USDA grade of that particular cut. It is a generic description.

NPPC
美國養豬協會。

下架條件

不符合衛生標準的肉和(或)肉類產品。

去皮

與“剝皮”同義。

零售分切

根據特定的重量或厚度切割或切片的產品。

後部的

接近屠體後部的。

預煮食品

經事烹調過的食品，但用餐前可能要求重新加熱或進一步烹調。

大分切

屠體的大分切或主分切。牛肉：後腿，背脊肉，肋骨和肩胛肉；豬肉：後腿，里肌肉，肩胛肉、前腿肉和腹部肉；羊肉：腿，背脊肉，肋骨肩胛肉；小牛：腿，背脊肉肋骨肩胛肉。

大分切肋脊

指“大分切”肋脊，但不指USDA等級。為通用描述。

NPPC

미국돈육생산자협회

Off Condition

비 위생적인 식육 및 식육제품.

Peeled

"Denuded"와 같은 말.

Portion Control Cuts - 특정 무게와 두께로 자르거나, 슬라이스하거나, 모양을 만든 부분육.

Posterior

지육의 뒷 쪽.

Precooked

이미 익혔지만 먹기 전에 데워야 하거나 좀 더 조리가 요구되는 제품.

Primal

지육의 주요 컷. 쇠고기에서는, 라운드, 로인, 갈비, 척; 돼지고기에서는 햄, 로인, 어깨살 (보스톤), 피크닉 및 벨리; 양고기에서는 다리, 등심, 랙, 어깨살; 송아지 고기에서는 다리, 등심, 갈비, 어깨살.

Prime Rib

로스트용 갈비를 말하며 미농림부의 등급과는 관계없다. 대중적인 표현이다.

NPPC

全国ポーク生産者協議会。National Pork Producers Councilの頭文字。

オフ・コンデション

栄養充分でない肉および/あるいは肉製品。

ピールド

テヌードと同義語。

ポーション・コントロール・カット

特定の重さや厚さに合わせてカット、スライスし、形を付けた品。

ポステリア

胴体の後部にかけての部分。

ブレッククト

調理済製品だが、食べる前に、温め直したり、追加の調理が必要な製品。

ブライマル

胴体の主要カット。「ビーフ」- ラウンド、ロイン、リップ、チャック。「ポーク」- ハム、ロイン、ショルダー (ボストン) バット、ピクニック&ベリー。「ラム」- レッグ、ロイン、ラック (リップ)、ショルダー (チャック)。「ヴィール」- レッグ、ロイン、ラック、ショルダー (チャック)。

ブライム・リップ

主要リップを指す語で、USDAの等級であるこの名のカットを指す訳ではない。一般的表現。

Pinchado

Proceso de ablandamiento mecánico que involucra la penetración de los músculos con hojas delgadas de puntas filosas que cortan las fibras de los músculos en segmentos cortos. También llamada "alfileteada" o mecánicamente suavizada.

Plancha plana

Término común que se utiliza para el músculo infraspinatus o paleta superior localizado en la espaldilla de res.

Posterior

Hacia la parte posterior de la canal.

Pre-cocidos

Productos que han sido precocidos pero que tal vez requieran de cocción o calentamiento adicional antes de poder ser consumidos.

Primario

Los cortes principales de una canal. Res - Pierna, lomo, costilla y espaldilla; Cerdo - jamón, lomo, cabeza de lomo, espaldilla con chorro y panza; Cordero - pierna, lomo, costillar y planchuela; Ternera - pierna, lomo, costillar y espaldilla con chorro.

Proceso transversal

Hueso delgado, plano que sale de forma lateral de cada lado de la vértebra en la sección del lomo.

PSE

Pálida, sólida y exudada. Término utilizado para referirse a la condición de la carne de cerdo de baja calidad.



PSE

Pale, Soft, and Exudative. This is a term referring to the lean condition of low quality pork.

PSMO

Peeled Side Muscle On. This is a descriptive term for MBG 189A or 189B tenderloins indicating that the small muscle (Psoas minor) running alongside the main muscle remains attached.

Purge

The juices exuded from fresh, cooked and cured meat cuts after they are packaged and which remain in the package until time of opening.

Quality Grade

A classification of carcasses into like groups. Each group or grade is determined by indicators of quality (marbling, bone maturity, lean color, etc.) aimed at predicting palatability of cooked product from the carcass. For example: USDA Choice Beef.

Scaloppini

Thinly sliced veal sections prepared from any combination of the lean from the leg, excluding shank and heel meat, loin, rib, or square cut chuck portions. Raw materials or prepared slices from the product may be mechanically tenderized one time only.

PSE

其肉色白、肉質過軟、滲出液。指低品質豬肉之幾個性狀。

PSMO

帶側肉去皮。這是對 MBG 189A或189B裡脊肉的描述，表明沿主肌肉分布的小肌肉(小腰肌)仍在。

滲出液

從鮮肉、已烹調或醃的肉中得到的肉汁，包裝後仍存於包裝中，直至開包裝。

品質等級

屠體依據相似性劃分的等級。每一等級由品質特性(大理石紋理、骨的成熟、瘦肉顏色等)來決定，屠體所生產的肉經烹飪後的口感的指標。例如：USDA特選的牛肉。

烤肉片

薄仔牛肉片，由腿肉切得，不包括後腿肉、背脊肉、肋骨或方切肩胛肉。原料或製取肉片的產品可能經過一次機械嫩化。

PSE

Pale, Soft, and Exudative. 저등급 돼지고기의 모양과 색깔을 표현.

PSMO

Peeled Side Muscle On. MBG 198A 또는 189B 안심을 지칭. 풀어서 말하자면 "주 근육 옆으로 길게 붙어있는 작은 근육이 부착된 상태."

Purge

포장된 신선한 고기, 조리한 고기, 보존 처리된 고기에서 나온 즙. 이 즙은 사용자가 포장을 열 때까지 그대로 있다.

Quality Grade

지육 등급 분류. 각 등급은 그 고기를 조리했을 때 그 맛이 어떠한 것인가 예측하여 고기 안의 마블링, 뼈의 성숙도, 살코기의 색깔 등으로 그 품질을 등급한다. 예를 들어: USDA Choice Beef.

Scaloppini

다리 부분의 살코기를 얇게 썰은 송아지 고기. 사태나 멍치사태, 등심, 갈비, 어깨살은 제외. 원료육이나 조리된 슬라이스는 오직 일회만 기계적으로 부드럽게 할 수 있다.

PSE

Pale, Soft, Exudative의 頭文字. 色が薄く柔らかく汁が多いということで、低級ポークの赤身肉の状態を指す語。

PSMO

Peeled Side Muscle On의 頭文字. これは MBG189Aまたは189B テンダーロインの説明語で、主要筋肉に沿っている小さな筋肉(Psoas Minor)が残って付いていることを示すもの。

パーージ

パッケージに包んだ後に、生、調理済、および保存加工した肉のカットからしみ出る汁分で、開封するまではパッケージの中にあるもの。

クオリティー・グレード

屠殺した胴体を同類グループに等級分けしたもの. 胴体を見ただけで調理した時の食感を想定できるよう、各グループあるいは等級は、品質の指標(霜ふり、骨の発達、赤身の色、等)に基づき決定される. 例: USDAチョイス・ビーフ.

スカロツピーニ

レッグの赤身肉を組み合わせて作る薄くスライスしたヴィールのことで、シャンクとヒール肉、ロイン、リブ、またはチャックの角切りは除く. この製品から作られる生の素材または調理済のスライス、一度だけ機械的に柔らかくすることが許されている.

PSMO

Lado limpio con músculo adherido - Descripción de los solomillos o filetes MBG 189 A o 189B para indicar que el músculo pequeño (psoas minor) que va a un lado del músculo principal permanece adherido.

Purgar

Los jugos extraídos de cortes de carne fresca, cocida y curada después de que son empacados que permanecen en el empaque hasta que es abierto.

Rastros de carne

Una pequeña cantidad de carne magra que queda en los recortes de grasa.

Rebanadas de ternera

Veal scaloppini.

Rebanar en forma de mariposa

Rebanar filetes, chuletas y trozos de carne para asar a la mitad dejando las dos partes unidas en un lado.

Scaloppini

Secciones de ternera rebanados de forma delgada preparados de cualquier combinación de la carne de la pierna, excluyendo la carne del chambarete y talón, lomo, costilla o porciones de espaldilla, corte con sierra. Los materiales crudos o rebanadas preparadas pueden suavizarse mecánicamente una vez solamente.



Scotch Tender
Synonymous with chuck tender or supraspinatus muscle. Sometimes referred to as a mock tender.

Seam
The natural separation between two muscles. Sometimes used to describe the fat deposited between different muscles.

Shell Loin
Bone-in strip loin.

Shrink
This term refers to the weight loss from meat/meat products that may occur throughout the product's life (slaughter to consumer).

Steak-Ready
A subprimal cut that has been trimmed in such a manner that steaks may be portioned from it without substantial further trimming.

Silver Skin
A term used to describe the membrane tissue around some muscles (e.g. tenderloin, outside round, flat). The tissue has a "silver" color appearance.

肩胛里肌
與肩胛隔膜或崗上肌的同義。有時亦指偽隔膜。

肉縫
兩組肌肉間的自然分界。有時用於描述不同肌肉間的肥肉。

腰部背脊肉
後腰脊，帶骨。

縮水
指肉或肉產品重量的損失，可能發生在產品整個銷售的整個過程(從屠宰到消費者)。

全修整肉排
次分切。使經修整後的肉排可再分切出小塊，而無需進一步修整。

筋膜
用於描述一些肌肉(如裡脊肉、外側圓肉、平肉)等週圍的膜組織。該組織外表有一層“銀”色。

Scotch Tender
Chuck tender (척 텐더) 또는 꾸리살. Mock tender (막 텐더)라고도 함.

Seam
두 근육의 자연적 분리선. 두 개의 다른 근육 사이에 박힌 지방을 지칭하기도 함.

Shell Loin
뼈가 들어 있는 스트립 로인.

Shrink
무게감소. 도살에서부터 소비자에게 전달되는 과정 동안에 고기의 무게가 감소되는 현상을 말함.

Steak-Ready
그 모양 때문에 더 이상 트림 안해도 스테이크로 사용할 수 있는 소분할 육.

Silver Skin
근육살(안심, 아웃사이드 라운드, 플랫)을 둘러싸고 있는 근막. 이 근육 조직은 "은색"이다.

スコッチ・テンダー
チャック・テンダー、またはSupraspinatus의肉と同義語。モック・テンダーを指す場合もある。

シーム
二つ筋肉が自然に別れること。異なる筋肉の間にたまった脂肪を示すために使う場合もある。

シェル・ロイン
骨付きのストリップ・ロイン。

シュリンク
この語は、製品寿命期間(屠殺されてから消費者に届くまで)を通じて発生しうる肉と肉製品の重量の減退を指す語。

ステーキ・レディー
ステーキ肉を取るのに。あとで余分なトリムをせずにすむような方法でトリムしたサブプライマル・カット。

シルバー・スキン
ある種の筋肉(例えば、外側を丸くし、平らに切ったテンダーロイン)を取りまく薄膜組織を指すための語。この組織は銀色に見える。オニスジとも呼ばれる。

Ternera
En el animal vivo, término general para indicar que el animal tiene menos de 1 año (desde recién nacido hasta aproximadamente 600 libras). Como término para referirse a la carne, la carne del becerro es diferente a la de la ternera en el color. La carne del becerro es de color rojo pálido a moderadamente rojo, mientras que la de la ternera por lo general es de color rosa. El color más oscuro es debido a la madurez ya que el becerro se produce del ganado que se mercaea entre los 5 y los 10 meses de edad, mientras que la ternera se vende antes de las 20 semanas.

Ternera alimentada con leche
Vea ternera con alimentación especial.

Ternera Bob o de Leche
Carne de res y ganado lechero de menos de 21 días de nacido.

Ternera bajo dieta especial
Animales alimentados con dietas líquidas científicamente controladas que producen una carne pálida de textura fina. Por lo general son sacrificados entre las 15 y 20 semanas de nacidos. También llamados terneras alimentadas con fórmula, o con alimentación natural.

USMEF
Federación de exportadores de carne de los Estados Unidos.



Special-Fed Veal

Beef/dairy animals that are fed scientifically controlled liquid diets which produce pale fine-textured meat. Generally slaughtered at 15 to 20 weeks of age. Also referred to as Formula-Fed, Milk-Fed or Nature-Fed Veal.

Stifle Joint

The joint formed between the femur and the tibia/fibula in the hind leg.

Tail Length

A term used to describe the muscles and associated fat on the distal end of the major loin muscle (longissimus dorsi) on ribeyes and strip loins in beef; loins in pork; and loins and racks in lamb. Also referred to "lip" or "lip on" in beef.

Trace Lean

A small amount of lean meat remaining on fat trim.

Transverse Process

The thin, flat bone protruding laterally from each side of the vertebra in the loin section.

特飼仔牛

經科學液體飼養的肉牛或乳牛，可出產精細的白色肉質。一般在15到20週齡時屠宰。亦稱配方飼養、奶飼或天然飼仔牛。

硬關節

後腿股骨和脛骨之間的關節。

尾長

牛肉的肋眼肉和後腰脊、豬肉背脊肉、和羊肉背脊肉及肩胛肉上主要背脊肉肌肉 (最長背肌) 末端的肌肉和相關的肥肉。在牛肉中亦稱“唇”或“帶唇”。

零星瘦肉

肥肉邊緣上殘留的少量瘦肉。

橫突

背脊肉中從脊椎兩側突出的扁平骨。

Special-Fed Veal

과학적으로 배합된 유동식을 먹인 쇠고기로서 색이 옅고 결이 곱다. 15주에서 20주 사이에 도살된다. Formula-Fed, Milk-Fed, Nature-Fed Veal이라고도 표현함.

Stifle Joint

뒷 다리에 있는 대퇴부와 정강이 뼈 사이 관절.

Tail Length

쇠고기에서 립아이와 스트립 로인의 등심부위의 먼 부위 끝 근육과 그 속 에 박혀있는 지방을 말함; 돼지고기의 로인. 양고기의 로인과 랙. 쇠고기에서 "lip" 또는 "lip on"이라고도 표현.

Trace Lean

도려낸 지방에 약간 묻어있는 살코기.

Transverse Process

등심부위의 척추골 양쪽으로 튀어 나온 얇고 납작한 뼈.

スペシャル・フェッド・ヴィール

科学的に調整された液剤食で飼育されたビーフ/酪乳動物。薄い色のきめ細かな質感の肉を生む。通常、生まれて15~20週で屠殺される。また、フォーミュラ・フェッド、ミルク・フェッド、ネーチャー・フェッド (フォーミュラ飼育、ミルク飼育、ネーチャー飼育)とも呼ばれる。

スタイフル・ジョイント

後ろ脚の太腿と脛骨の間にある関節。

テイル・レンス

ビーフのリップアイとストリップ・ロイン、ポークのロイン、およびラムのロインとラックにある腰の主要筋肉 (Longissimus Dorsi)の抹消部にある関連脂肪と筋肉とを指す語。また、ビーフのリップあるいはリップオンも指す。

トレース・リーン

切り取った脂肪に残った少量の赤身肉。

トランスバース・プロセス

腰部分にある脊椎の各側面から横に突き出している薄く平たい骨。

Ventral

Relacionada o la parte por debajo de la panza.

Vértebra

Uno de los segmentos de la columna espinal.

VMBG

Guía para el comprador de vísceras.

Trotter
The metacarpal bones (below the knee joint) in the fore leg and the metatarsal bones (below the hock) in the hind leg of a lamb carcass.

USMEF
United States Meat Export Federation.

Vacuum Packed
Refers to the process of encasing meat cuts in bags or pouches fabricated from laminated plastic, evacuating air from the bags and sealing them for extended refrigerated storage.

Veal Slices
See Scaloppini.

VMBG
Variety Meat Buyers Guide.

Ventral
Relating to or located at the underside or belly.

Vertebrae
One of the segments of the spinal column.

Wet Aging
Aging in plastic packaging from which air has been removed. Also known as Vacuum Aging.

Yield Grade
Numerical grades applied to beef and lamb carcasses which can be correlated to an estimate of the percentage of boneless closely trimmed retail cuts from the four major primal cuts of the carcass.

蹄骨
羊屠體前腿(膝關節下)的掌骨和後腿(關節下)骨。

USMEF
美國肉類出口協會。

真空包裝
指將切好的肉包裝在積層的塑膠袋中，抽出袋內的空氣並密封的加工技術，此法可延長冷凍貯藏時間。

仔牛肉片
見烤肉片。

VMBG
內臟肉類購買者指南。

下部的
指位於下部或腹下或與之相關的。

脊椎
脊椎骨上的一段。

濕性熟成
抽出空氣的塑膠袋內的熟成。亦稱真空熟成。

產量等級
數字等級適用於牛和羊屠體，可指由屠體的四次主分切中去骨修剪獲得的肉產品的比例。

Trotter
양고기에서 앞다리 무릎 관절 바로 아래 뼈부위, 뒷다리에서는 비절 바로 아래 뼈.

USMEF
미국육류수출협회
Vacuum Packed

진공 포장. 고기를 플라스틱 백이나 주머니에 넣고 그 안에 공기를 완전히 빼어 포장. 오래 냉장 보관이 가능.

Veal Slices
Scaloppini 참조.

VMBG
부산물 구매 가이드

Ventral
배부위를 지칭.

Vertebrae
척추골.

Wet Aging
공기를 뺀 플라스틱 포장에서 숙성. Vacuum Aging (진공 숙성)이라고도 표현.

Yield Grade
쇠고기와 양고기에 적용하는 숫자 등급. 지육의 네 개 주요 컷에서 정육의 비율이 얼마나 되는가와 상관관계가 있음.

トロッター
ラムの前脚にある掌部骨(膝関節の下)と胴体の後ろ脚にある中足骨(くるぶしの下).

USMEF
米国食肉連合会.
United States Meat Export Federation의 頭文字.

バキューム・パケット
ラミネートされたプラスチックで加工した袋に、肉のカットを入れて、袋から空気を抜き、長期間冷蔵できるような封をする過程を指す.

ヴィール・スライス
スカロッピーニ(Scaloppini)を参照.

VMBG
Variety Meat Buyers Guide의 頭文字.

ベントラル
下部または腹部に關係する、あるいは位置すること.

パーテブレ
脊椎の一個.

ウエット・エージング
空気を抜いたプラスチックのパッケージで熟成すること. また、バキューム・エージングとも言われる.

イールド・グレード
ビーフおよびラムの胴体に適用される数字で示される階級で、これは、きれいにトリムした骨なし小売カットが、胴体の4大プライム・カットから取れる推定割合に対応している.

