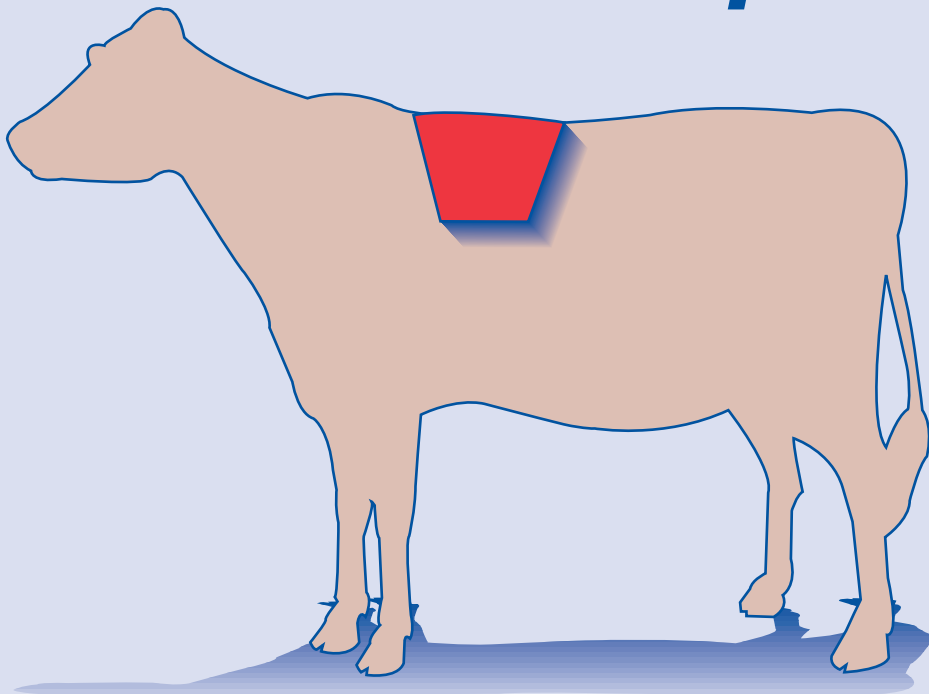


Rib Family



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Rib Family

The rib family is generated from the fore-quarter of the carcass after the removal of the chuck, brisket, short plate and fore-shank. U.S. packers are willing to produce the products that their overseas customers need for their businesses; specific cuts and the options associated with specific cuts may be discussed with the supplier. Similar cuts from different cow classifications (fed, commercial quality; utility; and canner/cutter) will differ in weight ranges. The fed, commercial quality cuts will be heavier than the other classifications. In the U.S. the chuck/rib break is made at the 5th and 6th rib interface. The rib/loin separation is made between the 12th and 13th rib. Specific options that may be discussed with American suppliers include weight ranges and fat trim.

肋脊肉系列產品

肋脊肉系列產品是從前四分之一牛屠體中切除肩胛肉、前胸肉、胸腹肉和前腱肉以後所得。美國屠宰商樂意生產海外顧客業務需要的產品。顧客可與供應商洽談有關對特殊分切部位以及相關的要求。來自不同母牛分類的(穀物肥育商用級、可用級和切塊級/製罐級)相同部位肉的重量並不相同。穀物肥育商用級分切部位比其他屠體分類還重。在美國肩胛肉和肋脊肉是從第五和第六肋骨相交處分開的。肋脊肉和腰脊肉是從第十二和第十三肋骨間分開的。相關特殊要求包括按重量和脂肪的修整，可與美國供應商進行協商。

갈비 부위

갈비 부위는 지육 전사분체에서 목심, 가슴살, 짧은 양지 및 앞사태를 제거하여 생산한다. 미국 패커들은 외국 고객들이 필요로 하는 제품을 기꺼이 생산하며, 특정 부분육 및 특정 부분육과 관련된 선택사항은 공급업체와 협의할 수 있다. 등급이 다른 소(비육-상용 품질, 유틸리티, 커터/캐너)에서 생산된 유사한 부분육은 서로 무게 범위가 다르다. 비육-상용 품질 부분육은 다른 등급보다 무겁다. 미국에서 목살과 갈비는 5번과 6번째 사이에서 분리된다. 갈비와 로인은 12번째와 13번째 갈비뼈 사이에서 분리된다. 미국 공급업체와 협의 조정할 수 있는 선택사항에는 무게 범위와 지방 정선이 포함된다.

リブ

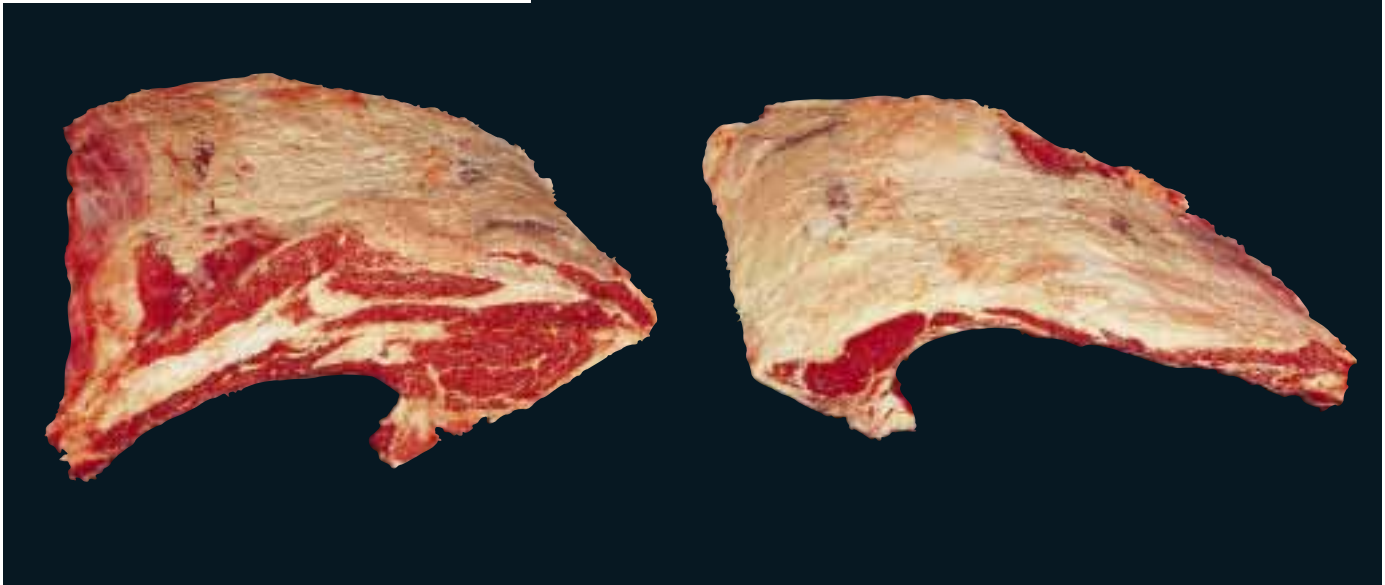
リブはチャック、ショートプレート、ブリスケット、フォアシヤックの分離後、フォアクォーターから得られます。米国のパッカーは海外の顧客からの特定のカット、それに付随したオプションに関し対応します。ここでのオプションとは重量、及び脂肪のトリミングが一般的です。異なった格付によるこのカットでは、重量が異なります。例えばフェド-コマmercialクオリティのカットは、他の格付されたものと比べて、重量は重くなります。米国では、チャックとリブは第5、第6肋骨の間で分離されます。

Grupo del costillar

El grupo del costillar se genera del cuarto delantero de la canal después de separar la espaldilla, el pecho, las agujas cortas y la pata delantera. Los empacadores de los EE. UU. están dispuestos a producir los productos que sus clientes del extranjero necesitan para sus negocios. Los cortes específicos y las opciones asociadas con ellos pueden discutirse con el proveedor. Los márgenes de peso variarán para cortes similares de vacas con clasificación diferente (fed-commercial quality/utility/canner/cutter). Los cortes de la clasificación "fed-commercial" son más pesados que los de las otras clasificaciones. En los Estados Unidos, la separación espaldilla/costillar se hace entre la quinta y sexta costillas. La separación del costillar/lomo se hace entre la décima segunda y décima tercera costillas. Las opciones específicas que pueden negociarse con los proveedores americanos incluyen los márgenes de peso y el recorte de la grasa.

○ Rib, Primal

- 牛肋脊，大分切
- 갈비, 대분할
- リブ、プライマル
- Costillar, Principal



Major Subprimals

- Ribeye Roll, Lip-on
- Ribeye Roll, Lip-off

主要次分切肉

- 肋眼肉，含側唇
- 肋眼肉，不含側唇

주요 소분할육

- 갈비심, 립 부착
- 갈비심, 립 제거

主要なサブプライマル

- リブアイ・ロール、リップオン
- リブアイ・ロール、リップオフ

Subprimarios Principales

- Rollo de Ribeye, con Cordón
- Rollo de Ribeye, sin Cordón

Rib, Primal

The primal rib is generated from the forequarter of the carcass after the removal of the chuck, brisket, short plate and foreshank. The primal rib will contain rib bones, vertebrae and blade bone cartilage. This cut is available in fed, commercial quality; and utility classifications.

牛肋脊·大分切

大分切的牛肋脊肉是在前四分之一牛屠體中切除肩胛肉、前胸肉、胸腹肉和前腱肉以後所得。大分切的牛肋脊肉將含有肋骨、椎骨和肩胛骨軟骨。生產該部位的等級有穀物肥育商用級和可用級。

갈비, 대분할

대분할 갈비는 지육 전사분체에서 목심, 가슴살, 짧은 양지 및 앞사태를 제거하여 생산한다. 대분할 갈비는 갈비뼈, 척추골 및 어깨뼈 연골이 포함된다. 이 부분육은 비육-상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

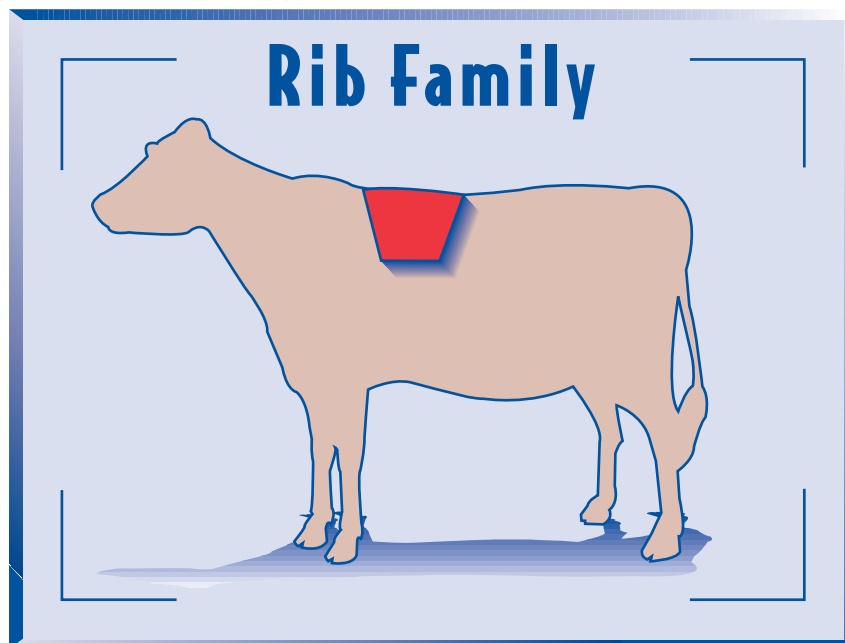
リブ、プライマル

このカットはチャック、ショートプレート、ブリスケット、フォアシヤンクの分離後、フォアクォーターから得られ、肋骨、脊椎、及び肩甲骨の軟骨を含みます。このカットはフェド-コマーシャルクオリティーとユティリティで利用できます。

Costillar, Principal

El costillar principal se obtiene del cuarto delantero de la canal después de remover la espaldilla, el pecho, las agujas cortas y la pata delantera. El costillar principal incluye los huesos de la costilla, las vértebras y el cartilago del hueso de la paletilla. Este corte lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial" y "utility".

©1999 U.S. Meat Export Federation.





○ Rib, Primal

★ Ribeye Roll, Lip-off



★ Ribeye Roll, Lip-on



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Ribeye Roll, Lip-on

The lip-on ribeye roll is produced from the primal rib. This boneless cut is uniform in shape. Lip-on ribeye rolls will have a small amount of fat covering associated with the lip or the outermost muscle of the ribeye roll. This cut is available in the fed, commercial quality and utility classifications.

Ribeye Roll Lip-off

The lip-off ribeye roll is produced from the primal rib. Uniform in shape, ribeye rolls do not have an outside fat covering and all bones and associated cartilage are removed. This cut is available in fed, commercial quality; utility and cutter/canner classifications.

肋眼肉·含側唇

含側唇肋眼肉是從大分切的牛肋脊肉中獲得的。這一去骨部位肉的形狀很規則。含側唇肋眼肉將有少量脂肪覆蓋側唇或肋眼肉的外表。生產此部位的等級包括有穀物肥育商用級和可用級。

肋眼肉·不含側唇

不含側唇肋眼肉是從大分切的牛肋脊肉中獲得。此種肋眼肉形狀規則，沒有外部覆蓋脂肪。所有骨頭和相關軟骨均被切除。生產該部位的等級包括穀物肥育商用級、可用級和切塊級/製罐級。

갈비심, 립 부착

립 부착 갈비심은 대부분 갈비에서 생산된다. 이 뼈 없는 부분육은 모양이 균일하다. 립 부착 갈비심은 립 또는 갈비심의 맨 바깥 근육과 연결된 소량의 지방이 덮여있다. 이 부분육은 비육·상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

갈비심, 립 제거

립 제거 갈비심은 대부분 갈비에서 생산된다. 모양이 균일한 갈비심은 외부를 덮는 지방이 없으며 모든 뼈와 연결된 연골은 제거된다. 이 부분육은 비육·상용 품질, 유틸리티 및 커터/캐너 등급으로 공급된다.

リブアイ・ロール、リップオン

このカットはプライマル・リップより得られます。この骨なしカットは形状が均一で、少量の表面脂肪で覆われています。このカットはフェド・コマースシャルクオリティーとユーティリティで利用できます。

リブアイ・ロール、リップオフ

このカットは形状が均一で、表面脂肪がなく、骨と軟骨は全て除去されます。このカットはフェド・コマースシャルクオリティー、ユーティリティ、カッター/キヤナーで利用できます。

Rollo de Ribeye, con Cordón

El rollo de "ribeye" con cordón se obtiene del costillar principal. La forma de este corte deshuesado es uniforme. Los rollos de "ribeye" con cordón contienen una cubierta pequeña de grasa adherida al músculo en el extremo del rollo de "ribeye". Este corte lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial" y "utility".

Rollo de Ribeye, sin Cordón

El rollo de "ribeye" sin cordón se produce del costillar principal. Con una forma uniforme, los rollos de "ribeye" no incluyen la cubierta de grasa exterior, ni tampoco huesos ni cartílagos unidos. Este corte lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial" y "utility".