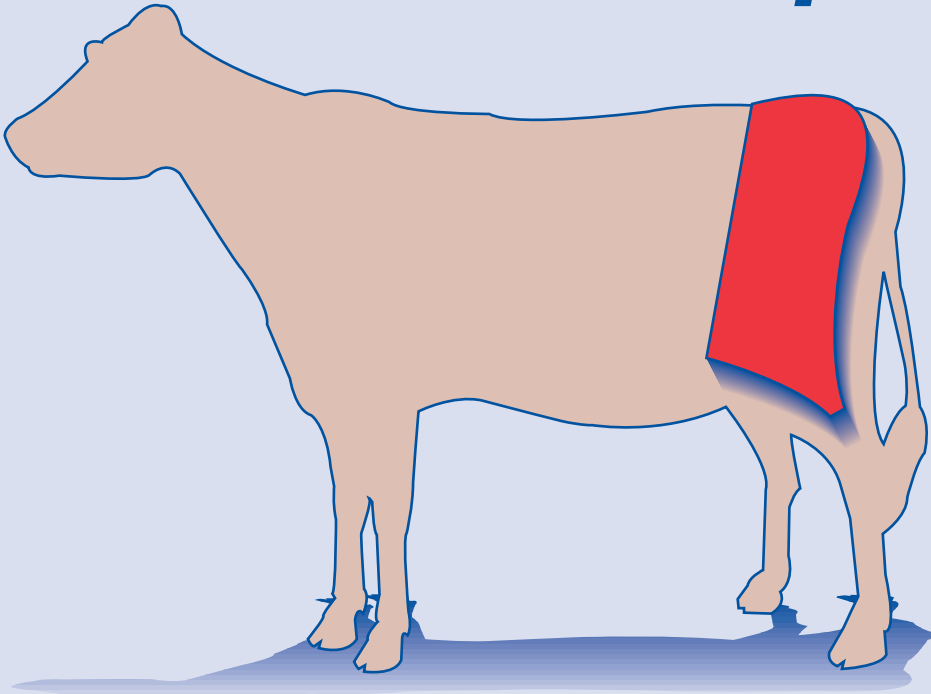


Round Family



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Round Family

The round family is generated from the hindquarter of the carcass after the removal of the loin and the flank. The round family consists of the primal round and the subprimals that are derived from the round. The loin/round break is typically made between the sacral and caudal vertebrae. Purchasers may discuss with their American supplier fat trim and weight ranges.

後腿肉系列產品

牛後腿肉系列產品是在切除腰脊肉和腹脅肉後從牛後四分之一層體中切得的。後腿肉系列產品包括大分切和次分切牛後腿肉。腰脊肉和後腿通常在最後薦椎與第一尾椎之間斷開。買主可就脂肪修整和重量大小與美國供應商協商。

우둔 부위

우둔 부위는 지육의 후사분체에서 로인과 옆구리살을 제거하여 생산한다. 우둔 부위는 대분할 우둔과 우둔에서 파생된 소분할 부위살로 구성된다. 로인과 우둔은 일반적으로 천골과 미추골 사이에서 절단된다. 지방 정선 및 무게 범위에 대해서는 구매자와 미국 공급업체 간에 상의할 수 있다.

ラウンド

ラウンドはロインとフランクの分離後、ハインドクォーターから得られます。ラウンドはプライマル、サブプライマルより構成されます。ロインとラウンドは一般に仙椎と尾椎の間で分離される。購入者は米国のサプライヤーと脂肪、トリミングの程度に関して交渉が可能です。

Grupo de la Pierna

El grupo de la pierna se genera del cuarto delantero de la canal después de separar el lomo y la falda. El grupo de la pierna consiste de la pierna principal y los cortes sub-primarios. La separación lomo/pierna por lo general se hace entre las vértebras sacras y caudales. Los compradores pueden negociar con los proveedores americanos el recorte de la grasa y los márgenes de peso.



Round, Primal

- 牛後腿，大分切
- 우둔, 대분할
- ラウンド、プライマル
- Pierna, Principal



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Major Subprimals

Knuckle, Cap-on
Top Round, Cap-on
Gooseneck

主要 次分切肉

後腿股肉，含蓋肉
上後腿肉，含蓋肉
鵝頸肉

주요 소분할육

도가니살,
캡 부착
탑라운드,
캡 부착
구스넥(거위목)

主要なサブ プライマル

ナックル、
キャップオン
トップ・ラウンド、
キャップオン
グースネック

Subprimarios Principales

Bola, con Tapa
Centro de Cara, con
Tapa
Cuete

Round, Primal

The primal round is generated from the hindquarter of the carcass after the removal of the loin and the flank. This is a bone-in item that is available in fed, commercial quality; utility; and cutter/canner classifications.

牛後腿・大分切

大分切後腿是在切除前腰脊肉和腹脊肉後，從牛後四分之一屠體中切得的。此為帶骨產品，生產此部位的等級包括穀物肥育商用級、可用級和切塊級/製罐級。

우둔, 대분할

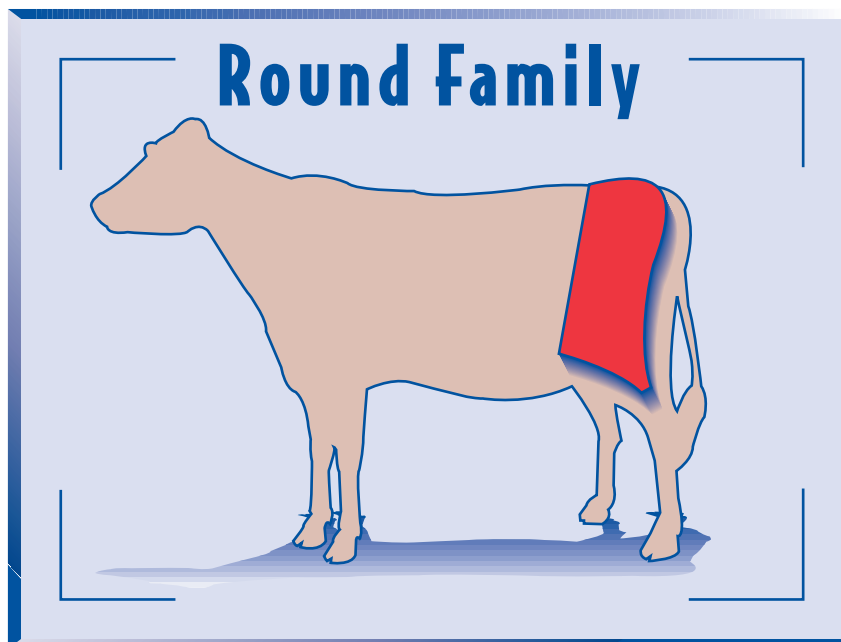
대분할 우둔은 지육의 후사분체에서 로인과 옆구리살을 제거하여 생산한다. 뼈있는 이 제품은 비육-상용 품질, 유틸리티 및 커터/캐너 등급으로 공급된다.

ラウンド、プライマル

プライマルラウンドはロインとフランクの分離後、ハインドクォーターから得られます。この骨付のカットはフェド-コマースシャルクオリティー、ユティリティ、カッター/キャナーで利用できます。

Pierna, Principal

La pierna principal se obtiene del cuarto delantero de la canal después de remover el lomo y la falda. Esta pieza incluye hueso y la hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial", "utility" y "canner/cutter".





○ Round, Primal

○ Gooseneck



★ Knuckle, Cap-on



★ Top Round, Cap-on



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Knuckle, Cap-on

The cap-on knuckle is generated from the primal round. It is a boneless cut with a thin fat covering. This cut is available in fed, commercial quality classification.

Top Round, Cap-on

The top round, cap-on is a boneless cut produced from the primal round. The top round is also known as the inside round. This cut is available in fed, commercial quality classification.

Gooseneck

The gooseneck or bottom round is produced from the primal round. This boneless cut consists of the flat and the eye of round cuts, the heel is typically removed from the gooseneck. This cut is available in the fed, commercial quality, utility and cutter/canner classifications.

後腿股肉・貝蓋肉

帶蓋肉의 後腿股肉是從大分切後腿中切得的。此部位爲覆蓋有薄脂肪層的去骨分切肉。生產該部位的等級爲穀物肥育商用級。

上後腿肉・貝蓋肉

貝蓋肉上後腿是從大分切後腿中切得의 去骨分切肉。上後腿肉也稱爲內側後腿肉(頭刀)。生產該部位的等級爲穀物肥育商用級。

鵝頸肉

鵝頸或下後腿肉是從大分切後腿中切得的。該去骨分切肉包括外側後腿肉和外側後腿眼肉。臄心一般從鵝頸肉中切除。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。

도가니살, 캡 부착

캡 부착 도가니살은 대분할 우둔에서 생산된다. 이 제품은 지방이 얇게 덮혀있는 뼈 없는 부분육이다. 이 부분육은 비육-상용 품질 등급으로 공급된다.

탑라운드, 캡 부착

캡 부착 탑라운드는 대분할 우둔에서 생산되는 뼈 없는 부분육이다. 탑라운드는 inside round라고도 한다. 이 부분육은 비육-상용 품질 등급으로 공급된다.

거위목

거위목 또는 보통 라운드(Bottom Round)는 대분할 우둔으로부터 생산된다. 이 뼈 없는 부분육은 플랫폼 및 흉두께살로 구성되며, 일반적으로 힐미트(몽치사태살)는 거위목에서 제거된다. 이 부분육은 비육-상용 품질, 유틸리티 및 커터/캐너 등급으로 공급된다.

ナックル、キャップオン

キャップオンナックルはプライマル・ラウンドから得られ、薄い表面脂肪で覆われた骨なしのカットです。フェド・コマースシャルクオリティーで利用できます。

トップ・ラウンド、キャップオン

キャップオントップ・ラウンドは骨なしで、ラウンドから得られます。トップ・ラウンドはインサイド・ラウンドとしても知られています。フェド・コマースシャルクオリティーで利用できます。

グースネック

グースネック、又はボトムラウンドはプライマル・ラウンドから得られます。この骨なしカットはフラット、とアイ・オブ・ラウンドから成り、一般にヒール部はグースネックより取り除かれます。フェド・コマースシャルクオリティー、ユティリティー、カッター/キャナーで利用できます。

Bola, con Tapa

La bola con tapa se obtiene de la pierna principal. Es un corte deshuesado con una cubierta delgada de grasa. Este corte lo hay disponible en la clasificación "fed-commercial".

Centro de Cara, con Tapa

El centro de cara con tapa es un corte deshuesado que se obtiene de la pierna principal. También se conoce como cara interior o pulpa negra. Este corte lo hay disponible en la clasificación "fed-commercial quality".

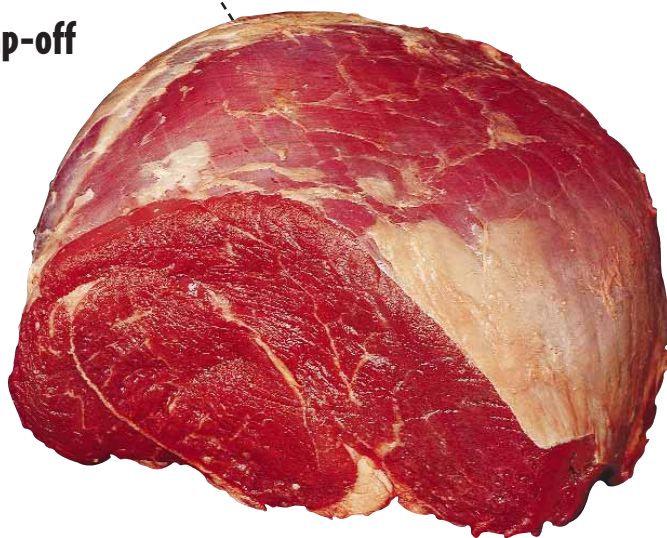
Contra Cara con

La contracara con cuete se obtiene de la pierna principal. Este corte deshuesado consiste de los cortes de la contracara y el cuete. Por lo general, el talón o copete se le quita. Este corte lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial quality", "utility" y "cutter/canner".



★ **Knuckle, Cap-on**

○ **Knuckle, Cap-off**



Knuckle, Cap-off

The cap-off knuckle is a boneless item generated from the cap-on knuckle. This cut differs from the cap-on knuckle by the removal of a small outer muscle. This cut is available in fed, commercial quality; utility; and cutter/canner classifications.

後腿股肉・去蓋肉

去蓋肉의 後腿股肉是含蓋肉의 後腿股肉去骨而切成。該部位與帶蓋肉의 後腿股肉有一點不同，就是切除了小塊外部肌肉。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。

도가니살, 캡 제거

캡 제거 도가니살은 캡 부착 도가니살에서 생산되는 뼈 없는 제품이다. 이 부분육은 작은 바깥근육을 제거하기 때문에 캡 부착 도가니살과 다르다. 이 부분육은 비육·상용 품질, 유틸리티 및 커터/통조림용 등급으로 공급된다.

ナックル、キャップオフ

キャップオフのナックルは骨なしの製品で、キャップオンナックルからとります。このカットは、外側の小さいマッスルが除去されている点がキャップオンナックルと異なります。このカットはフェッド・コマーシャルクオリティー、ユティリティ、カッター/キャナーのものがあります。

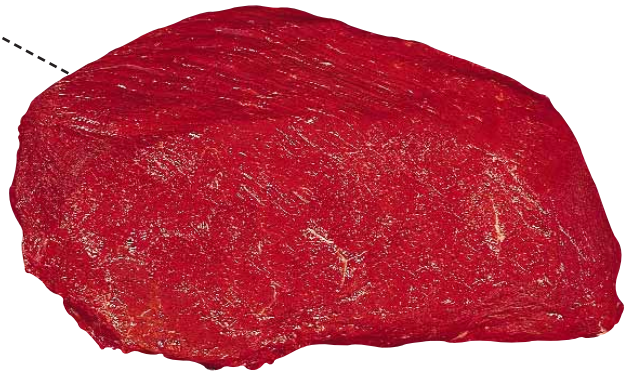
Bola, sin Tapa

La bola sin tapa es un corte deshuesado que se obtiene de la bola con tapa. La diferencia con la bola con tapa es que se le quita un músculo pequeño exterior. Este corte lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial quality", "utility" y "cutter/canner".



★ **Top Round, Cap-on**

○ **Top Round, Cap-off, Denuded**



○ **Top Round, Cap-off**

©1999 U.S. Meat Export Federation.

Top Round, Cap-off

The top round, cap-off is a boneless cut produced from the cap-on top round by removal of the *gracilis* muscle. The top round is also known as the inside round. This cut is available in the fed, commercial quality; utility; and cutter/canner classifications.

Top Round, Cap-off, Denuded

The denuded cap-off top round is produced from the cap-off top round that has had the *gracilis* muscle, all surface fat and associated muscles removed resulting in a visual lean of 100%. This cut is available in the utility and cutter/canner classifications.

上後腿, 去蓋肉

去蓋肉的上後腿肉是在切除薄肌的含蓋肉的上後腿肉後去骨而得。上後腿肉也稱為內側後腿肉。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。

上後腿肉, 去蓋肉, 去皮脂

去皮脂去蓋肉的上後腿肉是從有薄肌但不帶蓋肉的上後腿肉中切得, 其表面脂肪和相連的肌肉均被切除, 所得為100%的純精肉產品。生產該部位的等級包括可用級和切塊級/製罐級。

탑라운드, 캡 제거

캡 제거 탑라운드는 캡 부착 탑라운드에서 박근을 제거하여 생산되는 뼈 없는 부분육이다. 탑라운드는 inside round 라고도 한다. 이 부분육은 비육-상용 품질, 유틸리티 및 커터/통조림용 등급으로 공급된다.

탑라운드, 캡 제거, 디누드

디누드(지방이 전혀 없는) 캡 제거 탑라운드는 캡 제거 탑라운드에서 박근, 모든 표피 지방 및 연결 근육을 제거하여 생산되며, 결과적으로 외관상 100% 순 살코기이다. 이 부분육은 유틸리티 및 커터/캐너 등급으로 공급된다.

ナックル、 キャップオフ、 グリムキ

キャップオフナックルは骨なしのカットで、キャップオンナックルより得られます。このカットは外側の筋肉組織の除去により、キャップオンナックルと分類されます。フェド-コマースシャルクオリティー、ユティリティ、カッター/キャナーで利用できます。

トップ・ラウンド、 キャップオフ

キャップオフトップ・ラウンドは骨なしで、薄筋を含むキャップオントップ・ラウンドから得られます。全ての脂肪は取り除かれるので、結果として、視覚的に赤身100%となります。ユティリティ、カッター/キャナーで利用できます。

Centro de Cara, sin Tapa

El centro de cara sin tapa es un corte deshuesado que se produce de la cara al quitar el músculo *gracilis*. Al centro de cara también se le conoce como cara interior. Este corte lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial quality", "utility" y "cutter/canner".

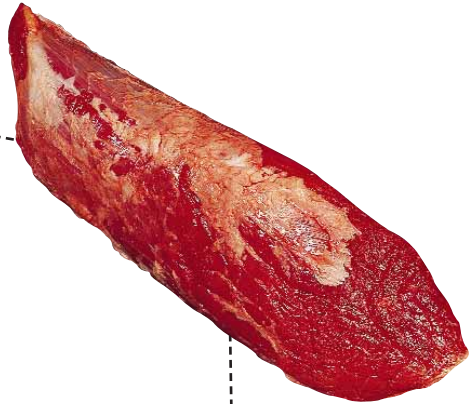
Centro de Cara, sin Tapa, Desgrasada

El centro de cara, sin tapa, desgrasada se produce del centro de la cara sin tapa al quitarle el músculo *gracilis*, la grasa de la superficie y los músculos adheridos quedando a la vista únicamente 100% carne. Este corte lo hay disponible en las clasificaciones "utility" y "cutter/canner".

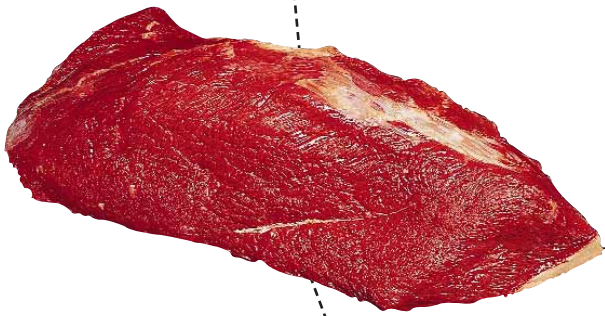


○ Gooseneck

★ Eye of Round



○ Flat



▲ Eye of Round, Denuded



▲ Flat, Denuded



Flat

The flat, also known as an outside round, is generated from the gooseneck. It is a boneless cut with a high chemical lean percentage. This cut is available in the fed, commercial quality and utility classifications.

Flat, Denuded

The denuded flat, also known as a denuded outside round, is generated from the gooseneck. The denuded flat is completely devoid of visible fat and associated muscles. This cut is available in the cutter/canner classification.

Eye of Round

The eye of round is a boneless cut that is generated from the gooseneck and separated from the flat by natural seams. This cut is available in the fed, commercial quality and utility classifications.

Eye of Round, Denuded

The denuded eye of round is a boneless cut generated from the gooseneck and separated from the outside round by natural seams. The denuded eye of round is completely devoid of all visible fat and associated muscles. This cut is available in the cutter/canner classification.

扁平肉

扁平肉也稱外側後腿肉，是從「鵝頸」中切得的。它是瘦肉率高的去骨分切部位肉。生產該部位的等級包括穀物肥育商用級和可用級。

上後腿肉，貝蓋肉

去皮脂扁平肉也稱去皮脂外側肉，是從「鵝頸」中切得的。去皮脂扁平肉完全沒有可見脂肪和相關肌肉。生產該部位的等級包括切塊級/製罐級。

後腿眼肉

後腿眼肉是去骨分切肉，是從鵝頸肉中切得的，並通過自然接縫與外側後腿肉分開。生產該部位的等級包括穀物肥育商用級和可用級。

後腿眼肉，去皮脂

去皮脂後腿眼肉是去骨部位肉。它是從「鵝頸」中切得的並通過自然接縫與外側後腿肉分開。去皮脂後腿眼肉完全沒有肉眼可見的脂肪和相關肌肉。生產該部位的等級為切塊級/製罐級。

플랫

아웃사이드 라운드로도 알려진 플랫은 거위목에서 생산된다. 플랫은 케미칼 린 비율이 높은 뼈 없는 부분육이다. 이 부분육은 비육-상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

플랫, 디누드

디누드(지방이 전혀 없는) 허벅다리 바깥 살로도 알려진 디누드 플랫은 거위목에서 생산된다. 디누드 플랫에는 외관상 지방 및 연결된 근육이 전혀 없다. 이 부분육은 커터/통조림용 등급으로 공급된다.

홍두깨살

홍두깨살은 거위목에서 생산되며 자연적인 경계선에 의해 플랫과 분리되는 뼈 없는 부분육이다. 이 부분육은 비육-상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

홍두깨살, 디누드

디누드(지방이 전혀 없는) 홍두깨살은 거위목에서 생산되며 자연적인 경계선에 의해 허벅다리 바깥 살과 분리되는 뼈 없는 부분육이다. 디누드(지방이 전혀 없는) 우둔 아이에는 외관상 지방 및 연결된 근육이 전혀 없다. 이 부분육은 커터/캐너 등급으로 공급된다.

フラット

アウトサイド・ラウンドとしても知られるフラットはグースネックより得られます。骨なしで赤身の割合は高い。フェド・コマースナルクオリティーとユーティリティで利用できます。

フラット、グリムキ

このカットはグリムキ・アウトサイト・ラウンドとしても知られ、グースネックより得られます。脂肪はトリミングされ、カッター/キャナーで利用できます。

アイ・オブ・ラウンド

このカットは骨なしで、グースネックより得られ、フラットより分離されます。フェド・コマースナルクオリティーとユーティリティで利用できます。

アイ・オブ・ラウンド、グリムキ

このカットは骨なしで、グースネックより得られ、アウトサイド・ラウンドより分離されます。脂肪はトリミングされ、カッター/キャナーで利用できます。

Contra Cara

Cara, también conocida como cara exterior, se obtiene de la pierna. Se trata de un corte deshuesado con un alto porcentaje de grasa. Este corte lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial quality" y "utility".

Contra Cara, Desgrasada

La contra cara desgrasada, también conocida como cara exterior desgrasada, se obtiene de la pierna. La cara desgrasada está completamente desprovista de grasa visible y músculo adheridos. Este corte lo hay disponible en la clasificación "cutter/canner".

Eye of Round o Cuete

El "eye of round" es un corte deshuesado que se genera de la pierna y se separa de la contra cara por las vetas naturales. Este corte lo hay en las clasificaciones "fed-commercial" y "utility".

Eye of Round o Cuete, Desgrasado

El "eye of round" desgrasado es un corte que se genera de la pierna separándolo de la contracara por las vetas naturales. No contiene nada de grasa visible ni músculos adheridos. Lo hay disponible en la clasificación "cutter/canner".