

Specialty Items

特殊項目產品

특별 품목

特殊製品

Productos Especiales

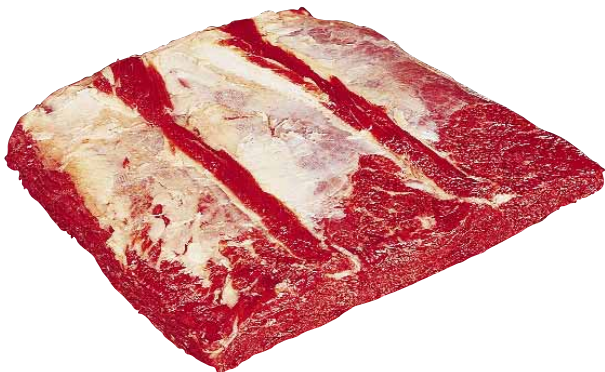
★ Brisket, Boneless



★ Short Ribs, Bone-in



○ Short Ribs, Boneless



○ Backribs, Bone-in



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Brisket, Boneless

The brisket is generated from the sternum area of the forequarter of the carcass by separating the primal chuck from the fore-shank. This cut is available in the fed, commercial quality classification.

Short Ribs, Bone-In

Short ribs are derived from either the short plate or the primal rib. Uniform in shape, short ribs have only minimal outside fat covering. This cut is available in fed, commercial quality; and utility classifications.

Short Ribs, Boneless

Boneless short ribs are derived from either the short plate or the primal rib. Uniform in shape, boneless short ribs are free of an outside fat covering, all bones and associated cartilage. This cut is available in fed, commercial quality; and utility classifications.

Backribs, Bone-In

Backribs are generated from the rib in the forequarter of the carcass and consist of rib bones and intercostal meat. This cut is available in fed, commercial quality and utility classifications.

牛前胸肉, 去骨

去骨前胸肉是從牛前四分之一層體中的胸骨區將大分切肩胛肉和前小腿腱肉分開後切得的。生產此部位的等級為穀物肥育商用級。

牛小排, 帶骨

牛小排是從大分切肋脊或胸腹肉中切得。牛小排形狀規則, 外部幾乎無脂肪覆蓋。生產此部位的等級為穀物肥育商用級和可用級。

牛小排, 去骨

去骨牛小排是從大分切肋脊或胸腹肉中切得。去骨牛小排形狀規則, 外部幾乎無外部脂肪覆蓋, 無任何骨頭和附著軟骨。生產此產品的等級為穀物肥育商用級和可用級。

牛肋排骨, 帶骨

牛肋排骨是從牛前四分之一層體中的肋脊中切得的, 含有肋骨和脊間肉。生產此部位的等級為穀物肥育商用級和可用級。

양지, 뼈 제거

양지는 대부분 목심과 앞사태를 분리함으로써 지육 전사분체의 흉골 부분에서 생산된다. 이 부분육은 비육·상용 품질 등급으로 공급된다.

쇼트 리브, 뼈 포함

쇼트 리브는 짧은 양지나 대부분 갈비로부터 생산된다. 모양이 균일한 쇼트 리브는 표피 지방이 매우 적다. 이 부분육은 비육·상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

쇼트 리브, 뼈 제거

뼈 없는 쇼트 리브는 짧은 양지나 대부분 갈비로부터 생산된다. 모양이 균일한 뼈 없는 쇼트 리브는 표피 지방, 뼈 및 연결된 연골이 없다. 이 부분육은 비육·상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

등갈비, 뼈 포함

등갈비는 지육 전사분체에 있는 갈비에서 생산되며 갈비뼈와 늑간살로 구성된다. 이 부분육은 비육·상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

ブリスケット, 骨なし

このカットはフォアシヤンクからプライマル・チャックを分離することによりフォアクオーターの胸骨周辺から得られます。フェド・コマーシャルクオリティーで利用できます。

ショートリブ, 骨付

骨付ショートリブはショートプレート、又はプライマル・リブより得られます。形状は均一で、最小限の表面脂肪で覆われています。フェド・コマーシャルクオリティーとユティリティーで利用できます。

ショートリブ, 骨なし

骨なしショートリブはショートプレート、又はプライマル・リブより得られます。形状は均一で、表面脂肪、骨と軟骨は全て取り除かれます。フェド・コマーシャルクオリティーとユティリティーで利用できます。

バックリブ, 骨付

バックリブはフォアクオーターのリブより得られ、肋骨と肋間の肉で構成されます。フェド・コマーシャルクオリティーとユティリティーで利用できます。

Pecho, sin Hueso

El pecho se obtiene del área del esternón en el cuarto delantero de la canal, separando la cabeza de lomo principal del brazuelo o pata delantera. Este corte lo hay disponible en la clasificación "fed-commercial".

Costillas Cortas, con Hueso

Las costillas cortas se derivan, ya sea de la plancha corta "aguja" o el costillar principal. Uniformes (en su forma) las costillas cortas incluyen una cubierta mínima de grasa. Las hay disponibles en las clasificaciones "fed-commercial" y "utility".

Costillas Cortas, Deshuesadas

Las costillas cortas deshuesadas se derivan ya sea de la plancha corta aguja o el costillar principal. Uniformes (en su forma) las costillas cortas deshuesadas no contiene cubierta de grasa exterior ni huesos o cartilagos adheridos. Las hay disponibles en las clasificaciones "fed-commercial" y "utility".

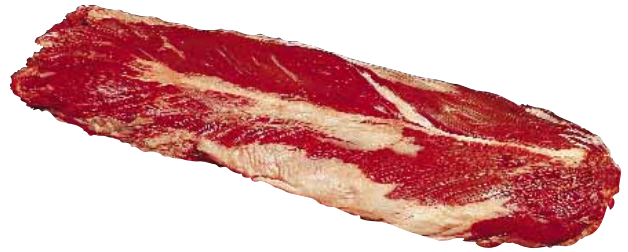
Costillas del Lomo, con Hueso

Las costillas del lomo con hueso se obtienen de las costillas en el cuarto delantero de la canal y consisten de los huesos de las costillas y la carne intercostal. Este corte lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial quality" y "utility".

○ Flank Steak



Hanging Tender



Skirt Meat



Trimming



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Hanging Tender

The hanging tender is the pillar of the diaphragm that comes from the interior of the carcass.

Flank Steak

The flank steak is generated from the hindquarter of the carcass. The flank steak is a thin muscle that is practically free of fat. This cut is available in fed, commercial quality; utility and cutter/canner classifications.

Skirt Meat

The skirt meat is found between the thoracic and abdominal cavities of the carcass. There are two types of skirt meat, inside skirt and outside skirt (diaphragm), which may be specified by the purchaser. Both types consist of a thin muscle. These cuts are available in fed, commercial quality and utility classifications.

Trimming

Beef trimmings are generally prepared from any portion of the carcass. Trimmings are sold on a percentage lean basis. Standard lean percentages of U.S. beef trimmings are 90%, 85%, 75%, and 65% lean.

肝腱肌

肝腱肌는 橫膈肌上柱狀物·來自屠體的內腔。

腹脅肉排

腹脅肉排는 從牛後四分之一屠體中切得。腹脅肉排는 沒有脂肪的薄肌肉。生産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。

裙腱

牛裙腱可以從牛屠體的胸腔和腹腔之間找到。裙腱有兩種·內側裙腱和外側裙腱(橫隔膜)。買主可指定選購。這兩種裙邊均含薄瘦肉。生産此部位的等級爲穀物肥育商用級和可用級。

修整肉

牛修整肉通常可從屠體的任何部位獲得。修整肉以精肉率爲基礎出售。美國牛修整肉的標準精肉率爲90%、85%、75%和65%。

토시살

토시살은 지육의 내부에서 나오는 길쭉한 횡격막의 일부이다.

플랭크 스테이크

플랭크 스테이크는 지육의 후사분체에서 생산된다. 플랭크 스테이크는 실질적으로 지방이 없는 얇은 근육이다. 이 부분육은 비육·상용 품질, 유틸리티 및 커터/캐너 등급으로 공급된다.

치마살

치마살은 지육의 흉강과 복강 사이에서 나온다. 치마살에는 인사이드 스킷트와 아웃사이드 스킷트(안창살)의 두 종류가 있으며, 구매자가 지정하여 구입할 수 있다. 두 종류 모두 얇은 근육으로 구성되어 있다. 이 부분육들은 비육·상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

잡육

쇠고기 잡육은 일반적으로 지육의 어느 부분으로나 만들 수 있다. 잡육은 순살고기 비율에 따라 판매된다. 미국 쇠고기 잡육의 표준적인 살고기 비율은 90%, 85%, 75% 및 65%이다.

ハンギングテンダー

ハンギングテンダーは 枝肉内部の横隔膜より構成されます。

フランク・ステーキ (ササミ)

フランク・ステーキは ハインドクォーターより得られ、脂肪のない薄い肉です。フェド-コマ-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。

スカート・ミート

スカート・ミートは 胸腔と腹腔の間より得られます。インサイドとアウトサイド(横隔膜)の2種類のスカート・ミートがあり、購入者により決定できます。2種類とも薄い肉で構成されます。フェド-コマ-シャルクオリティーとユティリティーで利用できます。

トリミング

トリミングは 赤身率の割合で価格決定され、米国でのこの割合の基準は90%、85%、75%、及び65%です。

Falda Interior

La falda interior es el pilar del diafragma que viene del interior de la canal.

Falda

La falda se obtiene del cuarto trasero de la canal. Consiste de un músculo delgado prácticamente sin grasa. Este corte lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial", "utility" y "cutter/canner".

Arrachera

La carne de arrachera se encuentra entre el tórax y las cavidades abdominales de la canal. Hay dos tipos de carne de arrachera, la arrachera interior y la arrachera exterior (diafragma) pudiendo especificarse al comprador la que necesita. Ambos tipos consisten de un músculo delgado. Estos cortes los hay disponibles en las clasificaciones "fed-commercial" y "utility".

Recortes

Los recortes de res generalmente se preparan de cualquier porción de la canal. Se venden de acuerdo al porcentaje del contenido de carne. Los porcentajes de carne normales en los recortes de res estadounidense son del 90%, 85%, 75% y 65% de carne.