

Variety Meats

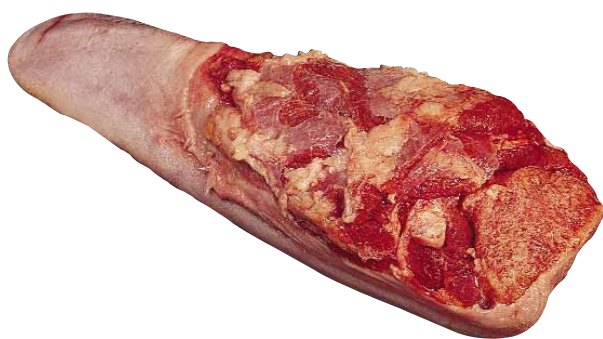
牛雜類，內臟肉

잡육

バラエティ・ミート

Visceras y Subproductos

Tongue



Cheek Meat



Lips



Head Meat



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Tongue

The tongue may be harvested with the bone, root and blade meat attached. The purchaser may specify Swiss cut tongues which are practically free of fat and have the bone, glands, and underlying blade meat removed.

Cheek Meat

Cheek meat is generated from the jaw area of the head and is trimmed of visible glandular material.

Head Meat

Head meat is meat that remains on the skull after the removal of the skin, cheeks, tongue and lips.

Lips

Lips are generated from the head and consist of the firm muscular front portion of the mouth.

牛舌

牛舌可能附有骨頭、舌根和舌根部份的贅肉。買主可指明購買瑞士切割規格牛舌，這種牛舌基本上無脂肪，骨頭、腺、底部舌根部份的贅肉均被切除。

牛頰肉

牛頰肉是從牛頭中下顎的部位切得的。其中可見腺體均被切除。

牛頭肉

牛頭肉是在牛腦殼中切除了皮、頰、舌和唇後所剩下的肉。

牛唇

牛唇出自牛頭，含有牛嘴前部的堅實瘦肉。

혀(우설)

혀는 뼈, 혀뿌리 및 혀날이 부착된 상태로 생산할 수 있다. 구입자는 실질적으로 지방이 없으며 뼈, 선, 뿌리 및 깔려있는 혀날이 제거된 스위스컷 혀를 지정할 수 있다.

볼때기살

볼때기살은 머리의 턱 부분으로부터 생산되며 눈에 보이는 분비선은 다듬어 낸다.

머리 고기

머리 고기는 피부, 뼈, 혀 및 입술 제거 후 두개골에 남는 고기이다.

입술(우순)

입술은 머리로부터 생산되며 입의 단단한 앞 근육 부분으로 구성된다.

タン

タンは骨、舌端、及び舌の根元で構成され、購入者は脂肪、骨、腺、及び舌端が取り除かれたさまざまな規格にて購入すること可能です。

頰肉

頰肉は頭部の顎部より得られ、腺は取り除かれます。

ヘッドミート

ヘッドミートは皮、頰部、タン、及びリップの除去後、頭蓋骨上に残る肉です。

リップ

リップは前口部の硬い筋肉で構成され、顎部より得られます。

Lengua

La lengua se puede ordenar con el hueso, el gañote y los huesos de la paletilla adheridas. El comprador puede solicitar lenguas corte Suizo que prácticamente no contienen grasa y se les quita el hueso, las glándulas y la paletilla.

Carne de Cachete

La carne de cachete se obtiene del área de las mandíbulas en la cabeza. Se le recorta todo el material glandular visible.

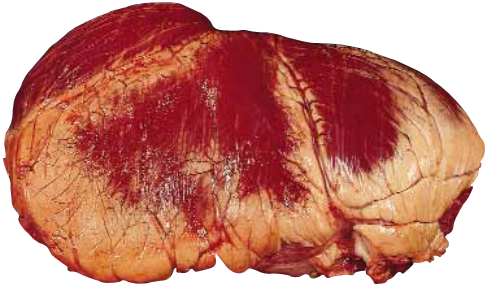
Carne de la Cabeza

La carne de la cabeza es carne que permanece en el cráneo después de remover la piel, los cachetes, la lengua y los labios.

Labios

Los labios se obtienen de la cabeza y consisten de un músculo firme de la parte frontal de la boca.

Heart



Liver



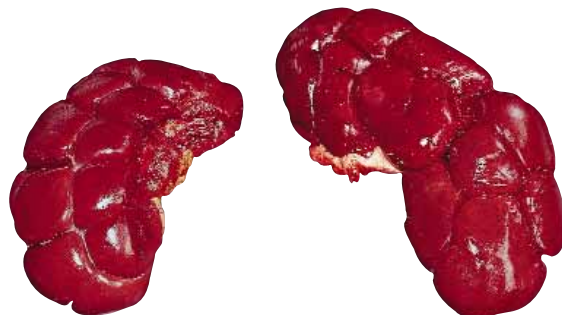
Tripe



Mountain Chain Tripe



Kidney



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Heart

Hearts may be purchased with the cap present or absent. Cap-on hearts will be surrounded by semi-hard white colored fat. Cap-off hearts will be trimmed of visible fat and have the cap meat and bone removed.

Liver

Livers will generally have all ducts, blood vessels, lymph nodes, and connective tissues trimmed even with the surface of the organ.

Tripe

Tripe is also known as the paunch or rumen and is the first stomach in cattle.

Mountain Chain Tripe

Mountain chain tripe is comprised of sections or pieces from the muscular folds of the rumen or paunch.

Kidney

Kidneys are trimmed even to their surface of all blood vessels and excess fat. Kidneys originating from utility or grain-fed, commercial quality carcasses will have small amounts of white or light fat present. Kidneys originating from cutter/canner carcasses will have small amounts of yellow fat present.

牛心

牛心可按含或不含心冠蓋肉的規格購買。含心冠蓋肉的牛心周圍有半硬白色脂肪。不含心冠蓋的牛心中，可見脂肪、心冠蓋肉和骨頭均被切除。

牛肝

牛肝所有的導管、血管、淋巴結和結締組織均被修整至與肝表面齊平。

牛肚

牛肚也稱胃或瘤胃。它是牛的第一胃。

牛胃脈脊突

牛胃脈脊突是由數段或數條牛瘤胃肌肉襞所組成。

牛腎

牛腎將所有的血管和多餘的脂肪修整至與表面齊平。牛腎可從可用級或穀物肥育商用級屠體中切得，含少量白色輕而薄的脂肪。從切塊級/製罐級屠體中切得的牛腎會含少量的黃色脂肪。

심장(염통)

심장은 심장막이 있는 제품으로 구입할 수도 없는 제품으로도 구입할 수 있다. 심장막이 있는 심장은 중간 정도로 단단한 백색 지방에 의해 둘러 쌓여 있다. 심장막이 없는 심장은 눈에 보이는 지방을 다듬어 내고 심장막과 뼈가 제거된다.

간

일반적으로 간은 모든 도관, 혈관, 림프 절 및 결합 조직이 간의 표면과 평면을 이루도록 다듬는다.

1위

1위는 반추위 또는 양이라고도 하며 소의 첫 번째 위이다.

양깃머리

양깃머리는 위 또는 제1위의 근육 주름에서 나오는 조직으로 구성된다.

공팔

공팔의 경우 모든 혈관과 과도 지방을 공팔의 표면과 평면을 이루도록 다듬는다. 유틸리티 또는 곡물 사육 상용 품질 지육으로부터 생산되는 공팔은 소량의 백색 또는 밝은 색 지방을 포함한다. 커터/캐너 지육으로부터 생산되는 공팔은 소량의 누런 색 지방을 포함한다.

心臟

心臟はキャップの有無両スタイルで購入が可能です。キャップ付の心臟は中程度の硬さの白色脂肪で覆われています。キャップなしの心臟は目にみえる脂肪は取り除かれ、キャップ・ミートと骨は取り除かれます。

레버

레버는, 仮に레버の表面でも、管、血管、リンパ腺、及び結合組織は全て取り除かれます。

ミノ

ミノは牛では第一胃に属し、反芻胃としても知られています。

マウンテン・チェーン

マウンテン・チェーンは反芻胃のひだの断片より構成されます。

腎臓

腎臓は、仮に腎臓の表面でも、全ての血管、及び脂肪は取り除かれます。フェド・コマース・ヤルクオリティーとユティリティーに由来する腎臓は白色の脂肪をもち、カッター/キャナーに由来する腎臓は黄色の脂肪を持ちます。

Corazón

Los corazones pueden comprarse con o sin la tapa. Los corazones con tapa están rodeados de grasa semidura color blanco. A los corazones sin tapa se les recorta toda la grasa visible y se les quita la carne de la tapa y el cartilago.

Hígado

A los hígados por lo general se les recorta a nivel de los ductos, vasos sanguíneos, nódulos linfáticos y tejido conectivo.

Tripa

La tripa también se conoce como panza o rumen y es el primer estómago en la res.

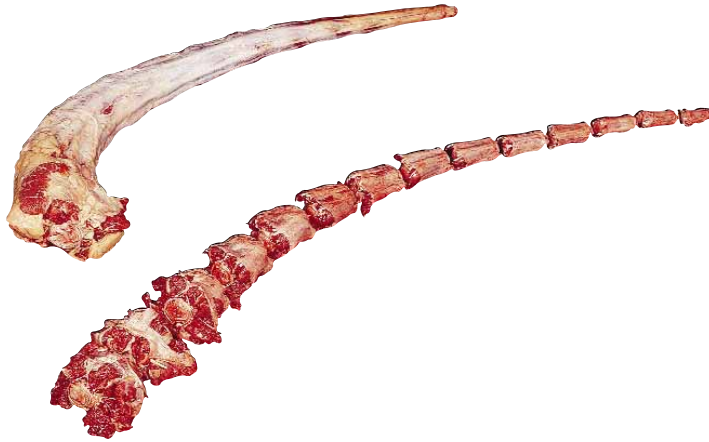
Tripa en Cadena

La tripa en cadena esta formada de secciones o piezas de los dobleces musculares del rumen o panza.

Riñón

Los vasos sanguíneos y exceso de grasa se recortan a nivel de los riñones. Los riñones que se obtienen de las canales con calidad "commercial" o "utility" tienen cantidades pequeñas de grasa blanca presente. Los riñones de las canales con clasificación "cutter/canner" contienen cantidades pequeñas de grasa color amarillo.

Ox Tail



Ox Tail

Ox tails are cleaned of excess fat and may be specified whole or disjointed by the purchaser.

牛尾

牛尾的多餘脂肪均被切除。買主可定購整條或切開的牛尾。

소꼬리

소꼬리에서는 과도 지방을 다듬어내며 구입자가 전체 또는 여러 토막으로 주문할 수 있다.

オックス・テール

テールは全ての脂肪が取り除かれ、購入者によりテール全体、又は切断されて購入されます。

Colas

A las colas se les recorta el exceso de grasa. El comprador puede especificar si las necesita enteras o separadas por vértebra.