

Lamb Carcass

羊屠體
양고기 지육
枝肉
Canal de Cordero



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Carcass

The lamb carcass is unsplit. The neck will have bloody tissue and frayed ends removed and practically all kidney, heart and pelvic fat is absent. The diaphragm and hanging tender may or may not be present. *Carcass is similar to MBG 200 and Australia 4500.*

羊屠體

羊屠體是指整個未被剖成半邊之屠體。頸上被血污染的組織和爛碎端以及幾乎所有腎臟、心臟和骨盆腔脂肪均應切除。橫隔膜及肝臟可能或不會存留。羊屠體與MBG200和澳大利亞4500相似。

지육

양고기 지육은 분할되지 않는다. 목에서는 피가 있는 조직과 너덜너덜한 가장자리가 제거되며, 실질적으로 모든 콩팥, 염통 및 골반 지방이 제거된다. 횡경막과 트시살은 있을 수도 있고 없을 수도 있다. 지육은 MBG 200 및 Australia 4500과 유사하다.

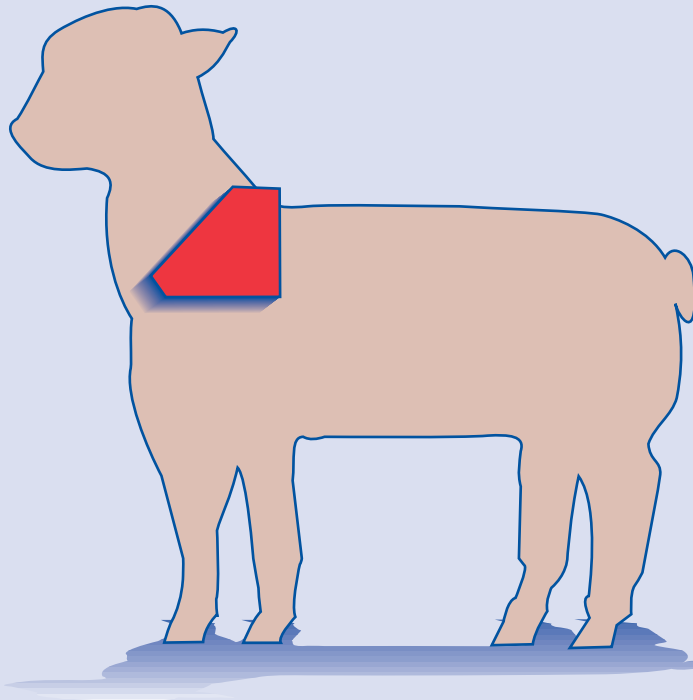
枝肉

람의枝肉は背割されません。ネックの部分の血合い、すり切れた先端部分は除去されており、実質的に腎臓、心臓、骨盤の脂肪は全て除去されています。横隔膜及びハンギングテンドーは残っている場合とそうでない場合があります。枝肉はMBG200及びオーストラリア4500に類似しています。

Canal de Cordero

La canal de cordero está constituida por todo el cuerpo del animal sin dividir. Al pescuezo se le recorta, el tejido sanguíneo, y prácticamente no incluye grasa en los riñones, corazón o vientre. Puede o no incluir el diafragma y los tejidos interiores blandos. *Canal de cordero es similar a MBG 200 y Australia 4500.*

Shoulder Family



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Shoulder Family

The shoulder family is generated from the anterior portion of the carcass after the removal of the rack, neck, breast and fore-shank. The shoulder/rack separation is made between the 4th and 5th ribs or the 5th and 6th ribs. The breast separation is made by a straight cut perpendicular to the rack separation. The purchaser may discuss the shoulder/rack separation with the supplier.

羊肩胛肉系列產品

羊肩胛肉系列產品是從切除肋背肉、頸、胸和前腱肉的屠體前部產生的。肩胛肉和肋脊肉是從第4和第5根肋骨或第5和第6根肋骨間切開的。胸前肉通過從垂直於肋脊肉斷開處垂直切開而獲得。買主可與供應商洽談有關肩胛肉/肋脊肉斷開處的要求。

어깨 부위

어깨 부위는 지육의 앞부분에서 래크, 목, 가슴살 및 앞다리 사태를 제거하여 생산한다. 어깨와 래크는 넷째 및 다섯째 갈비 사이 또는 다섯째 및 여섯째 갈비 사이에서 분리된다. 가슴살은 래크 분리선에 수직선이 되게 똑바로 잘라서 분리한다. 어깨와 래크 분리에 대해서는 구입자와 공급업체가 협의 조정할 수 있다.

シヨルダー系

シヨルダー系は、ラック、ネック、及びフォアシャシクを除いた後、枝肉のフォークオーター分から取ります。シヨルダー／ラックの切断は第四及び第五肋骨の間又は第五及び第六肋骨の間で行ないます。胸部とはラックとの分離と直角にまっすぐに切り離されます。購入者はシヨルダー／ラックの切り離しについて、サプライヤーと交渉することができます。

Grupo de la Espaldilla

El grupo de la espaldilla se produce de la parte frontal de la canal despues de quitar el costillar, el pescuezo, el pecho y la pata delantera. La separación espaldilla/costillar se hace entre la cuarta y quinta, o quinta y sexta costillas. La separación del pecho se hace haciendo un corte perpendicular a la separación del costillar. El comprador puede discutir con el proveedor la separación espaldilla/costillar.

Shoulder, Square-Cut, Double

羊肩胛肉，方切，雙邊
어깨살, 사각형 절단, 더블
シヨルダー、スクエア・カット、ダブル
Espaldilla, Corte con Sierra, Doble



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Major Subprimals

Shoulder, Square-Cut, Single

主要
次分切肉

羊肩胛肉，方切、
半(單)邊

Shoulder, Square-Cut, Boneless

羊肩胛肉、方切、
去骨

어깨살, / 主要なサブ プライマル

어깨살, 사각형 절단,
싱글

シヨルダー、スクエ
ア・カット、싱글

어깨살, 사각형 절단,
뼈 제거

シヨルダー、スクエ
ア・컷트、骨なし

**Espaldilla, Corte con
Sierra, Sencilla**

**Espaldilla, Corte con
Sierra, Dehuesada**

Shoulder, Square-Cut, Double

The square-cut shoulder is generated from the anterior portion of the carcass after the removal of the rack, brisket portion of the breast, and the neck. The square-cut shoulder may be purchased as a double (both sides of the carcass) or as a single (one side of the carcass).

Square-Cut Shoulder is similar to MBG 207, Australia 4991, New Zealand 53200.

羊肩胛肉、方切、雙邊

方切羊肩胛肉是從前屠體的前端切除肋脊肉、前胸肉和頸肉而製得。顧客可以購買雙邊(屠體兩邊)或單邊(屠體的半邊)方切羊肩胛肉。方切羊肩胛肉與 MBG207、澳大利亞 4991 及紐西蘭 53200 相似。

어깨살, 사각형 절단, 더블

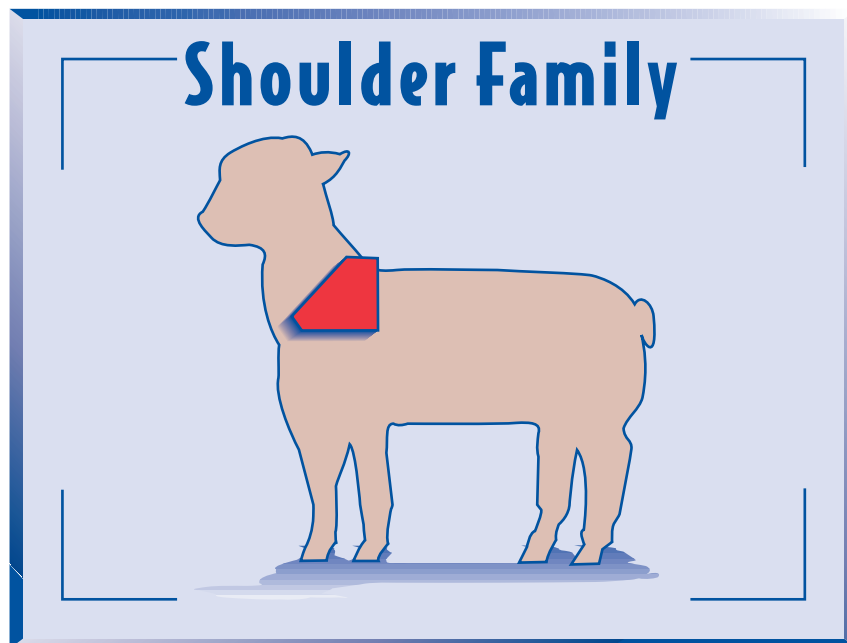
사각형 절단 어깨살은 지육의 앞부분에서 레크, 가슴살의 브리싯 부분 및 목을 제거하여 생산된다. 사각형 절단 어깨살은 더블(지육의 양쪽) 또는 싱글(지육의 한쪽)로서 구입할 수 있다. 사각형 절단 어깨는 MBG 207, Australia 4991 및 New Zealand 53200과 유사하다.

ショルダー、スクエア・カット、ダブル

スクエア・カット・ショルダーはラック、胸部のプリセット部分、及びネックを除去した後、枝肉の前方部分から取りまします。スクエア・カット・ショルダーはダブル(枝肉の両側)又はシングル(枝肉の片側)として購入することができます。スクエア・カット・ショルダーは、MBG207、オーストラリア4991、及びニュージーランド53200に類似しています。

Espaldilla, Corte con Sierra, Doble

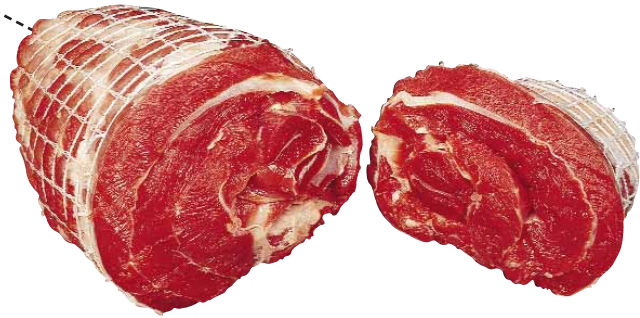
La espaldilla, corte con sierra se produce de la parte frontal de la canal después de remover el costillar, el pecho y el pescuezo. La espaldilla, corte con sierra puede comprarse doble (ambos lados de la canal) o sencilla (un lado de la canal). *Espaldilla, Corte con Sierra, Doble es similar a MBG 207, Australia 4991, Nueva Zelanda 53200.*





**Shoulder, Square-Cut,
Double**

Shoulder, Square-Cut, Boneless



Shoulder, Square-Cut, Single

Shoulder, Square-Cut, Single

The square-cut shoulder is generated from the anterior portion of the carcass after the removal of the rack, brisket portion of the breast, and the neck. The square-cut shoulder may be purchased as a single (one side of the carcass) or a double (both sides of the carcass).

Shoulder, Square-Cut, Boneless

The square-cut, boneless shoulder is generated from the square-cut shoulder. All bones, cartilage, backstrap, fell, lymph glands and heart fat are removed. *Shoulder, Square-Cut, Boneless is similar to MBG 208 and Australia 5050.*

羊肩胛肉，方切、半(單)邊

方切羊肩胛肉是從羊屠體前端切除肋脊肉、前胸肉和頸肉而製得。顧客可以購買雙邊(屠體兩邊)或單邊(屠體的半邊)方切羊肩胛肉。

羊肩胛肉，方切、去骨

方切去骨羊肩胛肉是從方切羊肩胛肉中獲得。其中所有的骨頭、軟骨、背大板筋、皮層、淋巴腺體和胸腔脂肪均被切除。
羊肩胛肉、方切、去骨與MBG208及澳大利亞5050相似。

어깨살, 사각형 절단, 싱글

사각형 절단 어깨살은 지육의 앞부분에서 랙, 가슴살의 브리싯 부분 및 목을 제거하여 생산된다. 사각형 절단 어깨살은 더블(지육의 양쪽) 또는 싱글(지육의 한쪽)로서 구입할 수 있다.

어깨살, 사각형 절단, 뼈 제거

사각형 절단 뼈 제거 어깨살은 사각형 절단 어깨살에서 생산된다. 모든 뼈, 연골, 건, 모피, 임파선 및 염통 지방이 제거된다. 어깨살, 사각형 절단, 뼈 제거는 MBG 208 및 Australia 5050과 유사하다.

ショルダー、スクエア・カット、シングル

スクエア・カット・ショルダーはラック、胸部のブリスケット部分、及びネックを除去した後、枝肉のフォークオーターから取ります。スクエア・カット・ショルダーはシングル(枝肉の片側)又はダブル(枝肉の両側)として購入することができます。

ショルダー、スクエア・カット、骨なし

スクエア・カット、骨なしはスクエア・カット・ショルダーから取ります。全ての骨、軟骨、バックストラップ、獣皮、リンパ腺、心臓周囲の脂肪は除去されます。ショルダー、スクエア・カット、骨なしはMBG208及びオーストラリア5050に類似していません。

Espaldilla, Corte con Sierra, Sencilla

La espaldilla, corte con sierra se produce de la parte frontal de la canal después de remover el costillar, el pecho y el pescuezo. La espaldilla, corte con sierra puede comprarse sencilla (un lado de la canal) o doble (ambos lados de la canal).

Espaldilla, Corte con Sierra, Deshuesada

La espaldilla, corte con sierra, deshuesada se produce de la espaldilla, corte con sierra, después de quitarle los huesos, cartílagos, ligamento tensor (mecapal), piel, glándulas linfáticas y grasa del corazón. *Espaldilla, Corte con Sierra, Deshuesada es similar a MBG 208 y Australia 5050.*