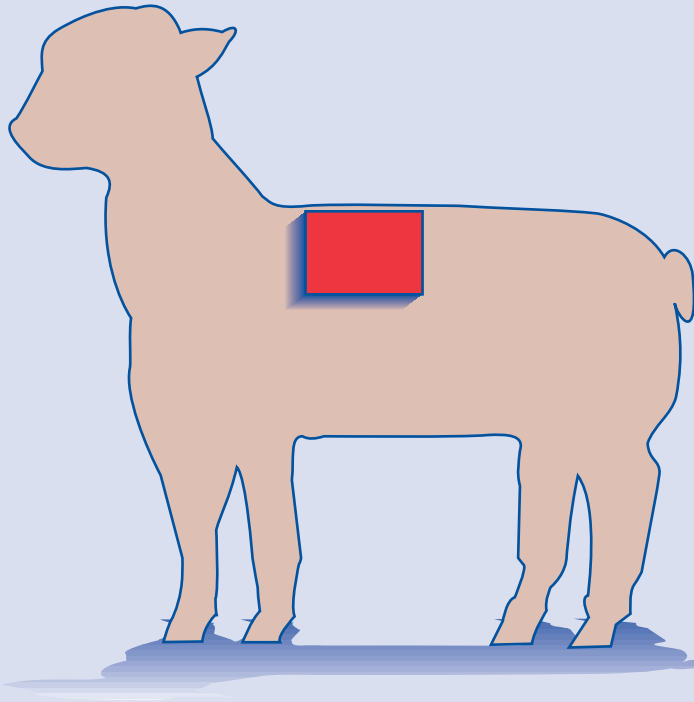


Rack Family



Rack Family

The rack family is generated from the posterior portion of the foresaddle of the carcass after the removal of the shoulder, breast, foreshank and neck. The rack/shoulder separation is made between the 4th and 5th ribs or the 5th and 6th ribs. The rack/loin separation is made between the 12th and 13th rib. Purchasers may discuss the rack/shoulder separation and the rack/loin separation with U.S. suppliers. The breast is separated from the rack by a cut perpendicular to the rack/shoulder separation.

羊肋脊肉系列產品

羊肋脊肉系列產品是由羊屠體的前端切除肩胛肉、胸前肉、前腱肉和頸部肉後而製得的。羊肋脊肉和肩胛肉是從第4和第5根肋骨或第5和第6根肋骨之間斷開的。肋脊肉和腰脊肉是從第12和第13根肋骨之間斷開的。買主可與供應商洽談有關肋脊肉和肩胛肉以及肋脊肉和腰脊肉斷開方面的要求。胸前肉通過從垂直於肋脊肉/肩胛肉斷開處被切開而與肋脊肉分開。

랙 부위

랙 부위는 지육의 앞쪽(foresaddle) 부분에서 어깨, 가슴살, 앞다리 사태 및 목을 제거하여 생산된다. 랙과 어깻살은 넷째 및 다섯째 갈비 사이 또는 다섯째 및 여섯째 갈비 사이에서 분리된다. 랙과 로인은 12번째 및 13번째 갈비 사이에서 분리된다. 랙과 어깻살 분리 및 랙과 로인 분리에 대해서는 구입자와 미국 공급업체가 협의 조정할 수 있다. 가슴살은 랙 및 어깻살 분리선에 수직이 되게 똑바로 잘라서 분리한다.

ラック系

ラック系は、ショルダー、胸部、フォアシヤंक、及びネックを取り除いた後、枝肉のフォアサドル後方から取ります。ラック/ショルダーの間の切断が第四と第五肋骨又は第五と第六肋骨の間でなされます。ラックとロインの間の切断は、第12及び第13肋骨の間でなされます。買手はサプライヤーと、ラック/ロインの切り離し及びラック/ショルダーの切り離しについて話し合っ決めて決めることができます。胸部はラック/ショルダーの切り離し部に垂直なカットによってラックから切り離されます。

Grupo del Costillar

El grupo del costillar se produce de la parte delantera de la canal después de recortar la espaldilla, el pecho, la pata delantera y el pescuezo. La separación costillar/espaldilla se hace entre la cuarta y quinta o quinta y sexta costillas. La separación costillar/loin se hace entre la décima segunda y décima tercera costillas. Los compradores pueden especificar a los proveedores la separación costillar/espaldilla. El pecho se separa del costillar haciendo un corte perpendicular a la separación costillar/espaldilla.

Rack, Primal

羊肋脊肉，大分切
랙크, 대분할
ラック、プライマル
Costillar, Principal



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Major Subprimals

Rack, Roast-Ready, Single

主要次分切肉

羊肋脊肉、適烘烤、半(單)邊

주요 1급이하 돈육

랙크, 로스트용, 싱글

主要なサブプライマル

ラック、ロースト用、シングル

Subprimarios Principales

Costillar, Preparado para Hornear, Sencillo

Rack, Primal

The rack or rib is generated from the posterior portion of the foresaddle of the carcass after the removal of the square-cut shoulder, foreshank and the breast. The rack will contain rib bones and a portion of the blade bone. The rack may be purchased split (one side of the carcass) or double (both sides of the carcass). *Rack, Primal is similar to MBG 204 New Zealand 54500.*

羊肋脊肉、大分切

羊肋脊肉是從屠體前端切除方切肩胛肉、前腱肉和胸前肉後製得。肋脊肉將包含肋骨和部份肩胛骨。顧客可以單邊(屠體一邊或半邊)或雙邊(屠體兩邊)購買羊肋脊肉。
羊肋脊肉、大分切與 MBG204 及紐西蘭 54500 相似。

랙, 대분할

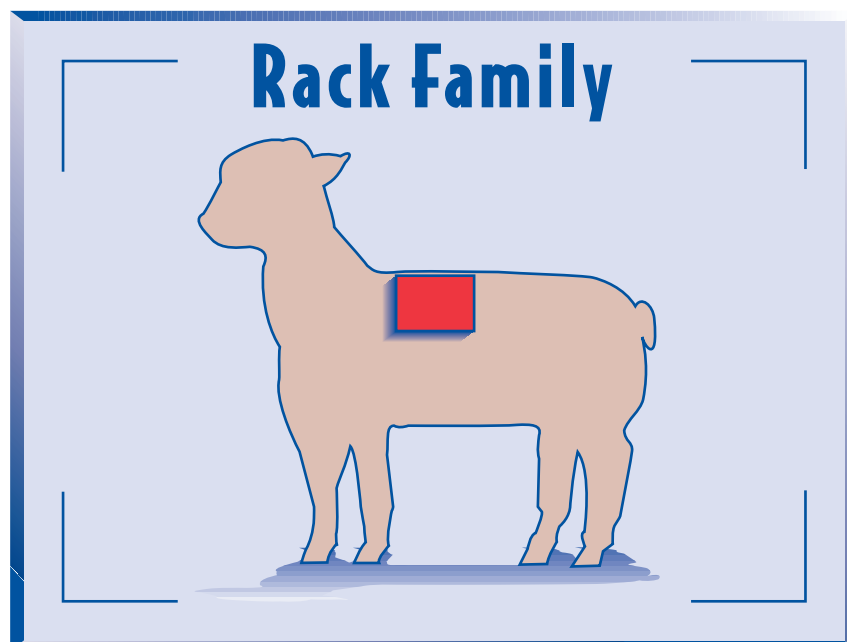
랙이나 갈비는 지육의 앞쪽(foresaddle)부분에서 사각형 절단 어깻살, 앞다리 사태 및 가슴살을 제거하여 생산된다. 랙에는 갈비뼈 그리고 어깨뼈의 일부가 포함된다. 랙은 분할육(지육의 한쪽) 또는 더블(지육의 양쪽)로 구입할 수 있다. 랙, 대분할은 MBG 204 및 New Zealand 54500과 유사하다.

ラック、プライマル

ラック又はリブは、スクエア・カット、ショルダー、フォアシャンク、及び胸部を取り除いた後、枝肉のフォアサドル後方から取ります。ラックには肋骨及びブレード・ボーンの一部が含まれています。ラックはスプリット(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。ラック、プライマルは MBG204 及びニュージーランド 54500 に類似しています。

Costillar, Principal

El costillar principal se produce de la parte posterior del cuarto delantero de la canal después de remover la espaldilla con corte con sierra, la pata delantera y el pecho. El costillar principal incluye los huesos de la costilla y una parte de hueso de la paleta. Se puede comprar dividida (un lado de la canal) o doble (ambos lados de la canal). *Costillar, Principal es similar a MBG 204 y Nueva Zelanda 54500.*





**Rack, Primal
(Shoulder End)**

Rack, Roast-Ready, Single



Rack, Roast-Ready, Single

The single roast-ready rack is generated from the rack. The chine bones and feather bones are removed. The blade bone, associated cartilage and fell membrane are removed. *Rack, Roast-Ready, Single is similar to MBG 204A Australia 4932.*

羊肋脊肉、適烘烤、半(單)邊

半邊適烘烤羊肋脊肉是從肋脊肉中製得。其脊椎骨和羽狀骨、肩胛骨和附著的軟骨和皮層膜均應切除。
肋脊肉、適烘烤、半(單)邊與MBG204A及澳大利亞4932相似。

랙, 로스트용, 싱글

싱글 로스트용 랙은 랙에서 생산된다. 등뼈와 깃뼈가 제거된다. 어깨뼈, 연결된 연골, 건 및 껍질도 제거된다.
랙, 로스트용, 싱글은 MBG 204A 및 Australia 4932와 유사하다.

ラック、ロースト用、シングル

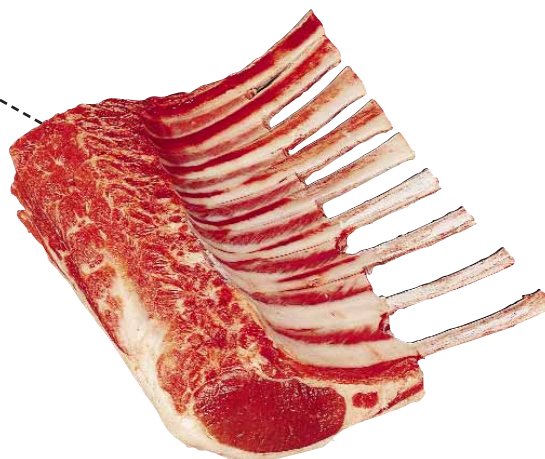
シングル・ロースト用のラックはラックから取ります。チェーンボーンとフェザーボーンが除去されています。ブレード・ボーン、関連した軟骨と獣皮膜も除去されています。
ラック、ロースト用、シングルはMBG204A、オーストラリア4932に類似しています。

Costillar, Preparado para Hornear, Sencillo

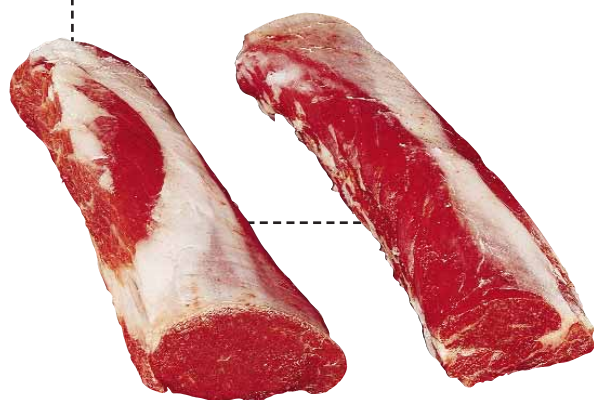
El costillar sencillo preparado para hornear se produce del costillar principal. Se le quitan los huesos del espinazo y láminas óseas. No incluye el hueso de la paleta, cartilago ni pellejo. *Costillar, Preparado para Hornear, Sencillo es similar a MBG 204A, Australia 4932.*



**Rack, Roast-Ready,
Single (Loin End)**



Rack, Roast-Ready, Single, French-Style



Ribeye Roll

Rack, Roast-Ready, Single, French-Style

The french-style roast-ready rack is generated from the roast-ready rack. This cut will have the blade bone, feather bones, exterior fat cover, backstrap and the cap muscles that lie above the blade bone removed. In addition, the rib bones will have the intercostal meat of the ventral side of the cut removed exposing the rib bones. *Rack, Roast Ready, Single French-Style is similar to MBG 204C and Australia 4936.*

Ribeye Roll

The ribeye roll is generated from the roast-ready rack after the removal of all bones, cartilage, and backstrap. The muscles that lie above the blade bone are removed and excess fat is trimmed, leaving a cut that is uniform in shape with minimal fat covering. *Ribeye Roll is similar to MBG 204E.*

羊肋脊肉、適烘烤、半(單)邊、法式修切

法式修切、適烘烤、肋脊肉是從適烘烤肋脊肉中切得。此部位肉應切除肩胛骨、羽狀骨、外表脂肪層、背大板筋以及緊附在肩胛骨上的蓋肉。另外，該部位肉下面的肋條肉應切除至露出肋骨。
羊肋脊肉、適烘烤、半(單)邊、法式修切與 MBG204C 及澳大利亞 4936 相似。

肋眼肉條

肋眼肉條是從切除所有骨頭、軟骨和背大板筋後的適烘烤羊肋脊肉中產生的。附著在肩胛骨之上的肌肉被切除，而多餘的脂肪都被修切，使之形狀一致，具有最薄的脂肪層。
肋眼肉條與 MBG204E 相似。

랙, 로스트용, 싱글, 프랑스식

프랑스식 로스트용 랙은 로스트용 랙에서 생산된다. 이 부분육에서는 어깨뼈, 깃뼈, 외피 지방, 견 및 어깨뼈 위에 있는 캡 근육이 제거된다. 아울러 갈비뼈는 부분육의 목부쪽의 늑간살이 제거되어 뼈가 드러난다. *랙, 로스트용, 싱글 프랑스식은 MBG 204C 및 Australia 4936과 유사하다.*

갈비심 롤

갈비심 롤은 로스트용 랙에서 모든 뼈, 연골 및 견을 제거하여 생산된다. 어깨뼈 위에 있는 근육이 제거되고 과다 지방을 정선하여 모양이 균일하고 표피 지방이 매우 적은 부분육이 생산된다. *갈비심 롤은 MBG 204E와 유사하다.*

ラック、ロースト用、シングル、フレンチ・スタイル

フレンチ・スタイルロースト用ラックはロースト用ラックから取ります。このカットからはブレード・ボーン、フェザー・ボーン、表面の脂肪、バックストラップ、及びブレード・ボーンの上にあるキャップ・マッスルが除去されています。更に、肋骨からはカットの下にある肋骨間の肉が除去され、肋骨を露出しています。ラック、ロースト用、シングル、フランス風は MBG204C 及びオーストラリア 4936 に類似しています。

リブアイ・ロール

リブアイ・ロールは、全ての骨、軟骨、及びバックストラップを除去した後、ロースト用ラックから取ります。ブレード・ボーンの上のマッスルは除去され、余分な脂肪がトリムされて、形が統一され、表面の脂肪がほとんどないカットとなります。リブアイ・ロールは MBG204E に類似しています。

Costillar, Preparado para Hornear, Sencillo, Estilo Francés

El costillar sencillo preparado para hornear estilo francés se produce del costillar preparado para hornear. A este corte se le quita el hueso de la paleta, los huesos del espinazo, la cubierta de grasa exterior, ligamento tensor (mecapal) y los músculos que descansan sobre el hueso de la paleta. Además, a los huesos de las costillas se les quita la carne intercostal del lado ventral del corte, exponiendo los huesos de las costillas. *Costillar, Preparado para Hornear, Sencillo, Estilo Francés es similar a MBG 204C y Australia 4936.*

Rollo de Ribeye

El rollo de "ribeye" se produce del costillar listo para hornear después de quitarle todos los huesos, cartilago y ligamento tensor (mecapal). Se le quitan los músculos por encima del hueso de la paleta y se recorta el exceso de grasa, dejando un corte con forma uniforme y una cubierta mínima de grasa. *Rollo de Ribeye es similar a MBG 204E.*