

Portion Control

零售分切
양고기 부분육
ポーション・コントロール
Porciones Controladas

Rack Chop



Loin Chop



Neck Slices



Osso Buco



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Rack Chop

The rack chop is generated from the single roast-ready rack that is sliced into chops after the removal of the feather bones, exterior fat cover, and associated muscles. Purchasers may discuss the portion size of the chops desired with the supplier. *Rack Chop is similar to MBG 1204.*

Loin Chop

Loin chops are generated from the trimmed, short-cut lamb loin with the hipbone removed. Purchasers may discuss the portion size of the chops desired with the supplier. *Loin Chop is similar to MBG 1232A.*

Neck Slices

Neck slices are generated from the neck that has been divided into individual portions. Purchasers may discuss the portion size of the neck slices desired with the supplier.

Osso Buco

Osso Buco is generated from the fore-shank and the hind-shank. The foreshank and hindshank are divided into relatively equal widths exposing a cross-section of the bone.

羊肋脊肉排

羊肋脊肉排從切除羽狀骨、外層脂肪和附着肌肉後的單邊，適烘烤羊肋脊肉中切成排骨塊而得。買主可與供應商洽談有關肉排尺寸的要求。
羊肋脊肉排與MBG1204相似。

羊腰脊肉排

羊腰脊肉排從切除髖骨的已切修，短切羊腰脊肉中切得。買主可與供應商洽談有關肉排尺寸的要求。
羊腰脊肉排與MBG1232A相似。

羊頭頸切塊

羊頭頸切塊從羊頭頸被分切成小塊而得。買主可與供應商洽談有關羊頭頸切塊尺寸的要求。

Osso Buco

從前腱肉和後腱肉中製得。前腱肉和後腱肉被切成寬度相等的部位，其骨頭橫切面暴露在

랙 부분육

랙 부분육은 싱글 로스트용 랙에서 깃뼈, 외피 지방 및 연결된 근육을 제거한 후에 부분육으로 얇게 썰어서 생산한다. 원하는 부분육의 크기에 대해서는 구입자와 공급업체가 협의 조정할 수 있다.
랙 부분육은 MBG 1204와 유사하다.

로인 부분육

로인 부분육은 정선한 쇼트컷 양고기 로인에서 좌골을 제거하여 생산된다. 원하는 부분육의 크기에 대해서는 구입자와 공급업체가 협의 조정할 수 있다.
로인 부분육은 MBG 1232A와 유사하다.

목 슬라이스

목 슬라이스는 목부위를 얇게 썰어서 생산한다. 얇게 썰은 목부위 크기에 대해서는 구입자와 공급업체가 협의 조정할 수 있다.

오소 부코

오소 부코는 앞다리 사태와 뒷다리 사태에서 생산된다. 앞다리 사태와 뒷다리 사태는 비교적 동등한 너비로 분할되고 뼈의 단면이 노출된다.

ラック・チョップ

ラック・チョップはシングル・ロースト用ラックからフェザーボーン、外側の脂肪、その他の肉を除去後、チョップ用にスライスして作ります。買手は希望する一切れの大きさについてサプライヤーと話し合うことができます。
ラック・チョップはMBG1204に類似しています。

ロイン・チョップ

ロイン・チョップはトリム済み、ショートカット・ラム・ロインからヒップボーンを除去して作ります。買手は希望する一切れの大きさについて、サプライヤーと話し合うことができます。
ロイン・チョップはMBG1232に類似しています。

ネック・スライス

ネック・スライスは個々の大きさに分けられたネックから取ります。買手は希望するネック・スライス的一切れの大きさについて、サプライヤーと話し合うことができます。

オーソ・ブッコ

オーソ・ブッコはフォアシャンク及びハインドシャンクから取ります。フォアシャンク及びハインドシャンクは比較的等しい幅の部分に分割され、骨の断面を露出しています。

Chuletas de Costillar

Las chuletas de costillar se producen del costillar listo para asar rebanándolo en chuletas después de remover las láminas óseas, la cubierta de grasa exterior y los músculos adheridos. Los compradores pueden discutir con el proveedor el tamaño de la porción. *Chuleta de Costillar es similar a MBG 1204.*

Chuleta de Lomo

Las chuletas de lomo se producen del lomo corto al que se le ha quitado el hueso de la cadera. Los compradores pueden discutir con el proveedor el tamaño de la porción deseado. *Chuleta de Lomo es similar a MBG 1232A.*

Rebanadas de Pescuezo

Las rebanadas de pescuezo se producen del pescuezo que se ha dividido en porciones individuales. Los compradores pueden discutir el tamaño de la porción con el proveedor.

Osso Buco

El osso buco se produce de las patas delanteras y traseras al dividir las en pedazos de una anchura igual quedando expuesta una sección transversal del hueso.

Variety Meats

羊雜類，內臟肉
부산물
バラエティー・ミート
Visceras de Carnes

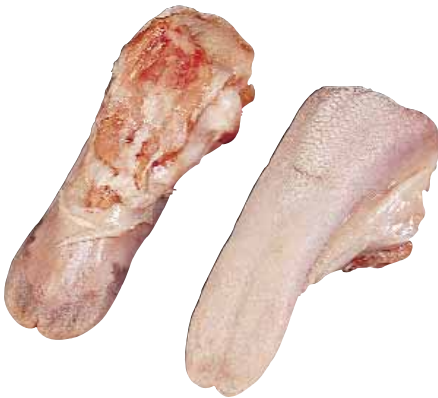
Head



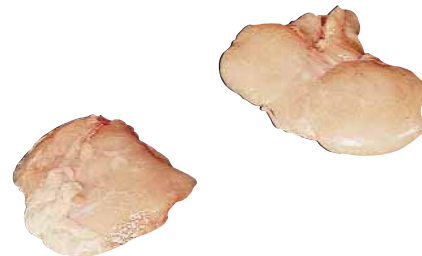
Brain



Tongue



Sweetbreads



Heart (Cap-on, Cap-off)



Head

The lamb head is the skull portion of the carcass. The skin is removed but the other parts of the head, including the tongue, remain attached.

Brain

The brain is located in the skull.

Tongue

The tongue is generally harvested without bone, glands or root and with little underlying base or blade meat attached.

Sweetbreads

The sweetbread is the thymus gland. It is found near the trachea and is pinkish-white in color.

Heart (Cap-on, Cap-off)

The heart is a muscular organ found in the thorax region. Hearts may be purchased with or without the cap. Cap-on hearts have the auricles and blood vessels present. Cap-off hearts have the blood vessels removed and the chambers of the heart are visible.

羊頭

羊頭是屠體的腦殼部份。頭皮被剝除，但其他部份包括舌頭仍存留在羊頭中。

羊腦

羊腦位于腦殼中

羊舌

被割取的羊舌無骨、腺體或舌根，但附著少量舌下組織或舌葉肉。

羊胸腺

羊胸腺是胸腺腺體，呈粉紅色，可在氣管附近找到。

羊心(帶心冠蓋，不帶心冠蓋肉)

羊心是可在胸部區域找到的肌肉器官。顧客可購買帶心冠蓋或不帶心冠蓋的羊心。帶心冠蓋的羊心附有冠蓋和血管。不帶心冠蓋的羊心，其血管被切除，心室清楚易見。

머리

양고기 머리는 지육의 두개골 부분이다. 피부는 제거되지만 혀를 포함한 머리의 다른 부분들은 그대로 남는다.

머리골

머리골은 두개골 내에 있다.

혀

혀는 일반적으로 뼈, 선 또는 혀 뿌리 없이 생산되며 밑에 붙어있는 혀살은 제거한다.

스윗브레드

스윗브레드는 흉선이다. 스윗브레드는 기도(trachea) 가까이 있으며 핑크빛 나는 흰색이다.

심장(심장막 부착, 심장막 제거)

심장(염통)은 흉강 부분에 있는 근육질의 기관이다. 심장은 심장막을 포함할 수도 있고 포함하지 않을 수도 있다. 심장막 포함 심장은 심이와 혈관이 있다. 심장막 제거 심장은 혈관이 제거되고 심방을 볼 수 있다.

頭

람의頭는枝肉의頭蓋骨の部分です。皮は剝がされていますが、舌を含む他の部分は残っています。

腦

腦は頭蓋骨の中に入っています。

舌

舌は通常骨、腺、舌根のない状態で取られます。わずかに下にベースが残っているか、ブレードミートが付いています。

スィートブレッド (シビレ)

スィートブレッドは胸腺のことです。気管のそばにあり、色はうすい桃色です。

心臟

心臟は胸郭にある大きい筋肉質の内臓です。心臟はキャップ付とキャップなしのがあります。キャップ付の心臟は心房及び血管が付いたままです。キャップなしの心臟は血管が除去され、心室が見える状態になります。

Cabeza

La cabeza del cordero es la parte del cráneo de la canal. Se le quita el pellejo pero permanecen unidas otras partes, incluyendo la lengua.

Sesos

Los sesos están localizados en el cráneo.

Lengua

La lengua por lo general se extrae sin el hueso, glándulas o raíz y con una poca de grasa de la base o carne de la paleta.

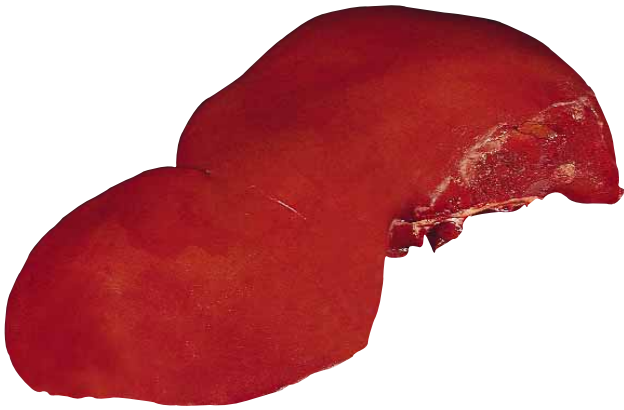
Mollejas

Las mollejas son la glándula del timo. Están cerca de la tráquea y su color es blanco rosado.

Corazón (con o sin tapa)

El corazón es un órgano que consiste de un músculo grande localizado en la región del tórax. Los corazones pueden comprarse con o sin tapa. Los corazones con tapa tienen las aurículas y los vasos sanguíneos. A los corazones sin tapa se les recortan los vasos sanguíneos y tienen las cámaras del corazón visibles.

Liver



Kidney



Tripe



Small Intestine



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Liver

The liver is a smooth, round, brownish organ that has two lobes or sections. All blood vessels and ducts are trimmed even with the surface of the liver.

Kidney

The kidney is a bean-shaped organ that is reddish-brown in appearance. Blood vessels and connecting ducts are removed even with the surface of the kidney.

Tripe

Tripe consists of the rumen which is the first and largest of the four stomachs found in animals. Generally, the remaining three stomachs (omasum, abomasum and reticulum) are not harvested from lambs.

Small Intestine

The small intestine connects the stomach to the large intestine. It is long and tubular in shape and is generally sold in a fully processed state suitable for use as casings.

羊肝

羊肝是平滑、圓形、褐色的器官。羊肝具有兩葉或兩個部份。所有血管和導管均經修整至與肝表面齊平。

羊腎(腰子)

羊腎是豆狀器官，其外表呈紅棕色。血管和連接導管均被切除至與腎表面齊平。

羊胃(肚子)

羊胃包括羊體內瘤胃，也就是四個胃中的第一和最大的胃。一般來說，其餘三個胃(重瓣胃、皺胃和蜂巢胃)不從羊體內取出。

羊小腸

羊小腸將羊胃連接至大腸，呈長管形。通常經完全加工後出售，作為香腸的腸衣。

간

간은 매끄럽고 둥근 갈색 기관으로서 2개의 간엽 또는 부위가 있다. 모든 혈관과 도관은 간의 표면과 높이가 같도록 정선된다.

신장

신장은 콩 모양의 기관으로서 길이 같적색이다. 혈관과 연결 도관은 신장의 표면과 높이가 같도록 정선된다.

1위

1위는 반추동물이 가진 4개의 위 중에서 첫번째이며 가장 큰 혹위를 만든다. 일반적으로 나머지 3개 위(겹주름위, 제4위 및 별잡위)는 양고기에서 생산하지 않는다.

소장

소장은 위와 대장을 연결한다. 소장은 긴 관 모양의 기관으로서 일반적으로 완전히 가공하여 껍질로 사용하기에(소시지 등) 적합한 상태로 판매된다.

レバー

レバーはスムーズで丸い、茶色の臓器で、二つの葉(又は部分)から成っています。全ての血管及びび管は、肝臓の表面でさえ、トリムされた状態になっています。

腎臓

腎臓は豆のような形をした臓器で、色は赤茶色をしています。血管及びび管は腎臓の表面においても除去されています。

胃

胃は四つの胃から成っており、第一胃はその中で最も大きいものです。ラムの場合、通常その他の三つの胃(第二胃、第三胃、第四胃)を取ることはありません。

小腸

小腸は胃と大腸を結ぶ消化器官です。小腸は長く、チューブ状になっており、通常完全に加工され、皮としての使用のために安定した状態で販売されます。

Hígado

El hígado es un órgano suave, redondo de color pardusco castaño que cuenta con dos lóbulos o secciones. Los vasos sanguíneos y ductos se recortan a nivel de la superficie del hígado.

Riñón

El riñón es un órgano en forma de frijol de color café rojizo. Los vasos sanguíneos y ductos conectivos se recortan a nivel de la superficie del riñón.

Panza

La panza es el rumen que viene siendo el primero y más grande de los cuatro estómagos que se encuentra en los animales. Por lo general, los restantes tres estómagos (omaso, abomaso y retículo) no se recoge de los corderos.

Intestino Delgado

El intestino delgado conecta el estómago al intestino grueso. Es largo y de forma tubular y por lo general se vende en un estado completamente procesado apto para usarse como envolturas.