

Side

豬半屠體
반도체
サイド
Media Canal



Side, 3-Piece Side

半屠體，三切塊
반도체, 3분할체
サイド、3ピース・サイド
Media Canal en tres Tercios



©1999 National Pork Producers Council in cooperation with the National Pork Board.

Side

The pork side is produced from the whole pork carcass and consists of either the right or left side of the animal. To produce a pork side the carcass is split directly down the backbone and may include feet and jowl. The spinal cord, kidney, leaf fat, and tail may or may not be present.

Side, 3-Piece Side

The three-piece side is produced from a pork side that is split into three pieces. The three-piece side consists of the shoulder, loin/belly, and leg. The loin/shoulder separation may vary and may be specified by the purchaser.

豬半屠體

豬半屠體是由豬全屠體分設而來，它包括豬身的右半側或左半側。半屠體是直接從脊骨下剖開，可能包括蹄和下顎。脊髓、腎臟（腰子）、板油和尾巴可有可無。

半屠體，三切塊

三切塊的半屠體是將整個豬半屠體一切為三。整個豬屠體分成肩肉、背脊肉/腹部肉和腿肉三個部份。背脊肉/肩肉的分切可根據買主的要求來購買。

돼지 반도체

돼지 반도체는 돼지고기 전체자육에서 생산되며 우반도체와 좌반도체로 대별된다. 반도체를 생산하기 위해서는 등뼈(척추뼈)를 따라 지육을 분할하여야 하며 돈족과 목부분살(jowl)이 포함될 수도 있다. 척수, 신장, 신장둘레 지방 및 꼬리는 포함될 수도 있고 안 될 수도 있다.

3분할체

3분할체는 반도체를 세부분으로 분할한 것이다. 3분할체는 어깨살, 등심/삼겹살 및 뒷다리로 구성되어 있다. 등심/어깨살의 분리는 다양하게 할 수 있으며, 구매자에 의해 지정될 수도 있다.

ポーク・サイド

ポーク・サイドは全体のポーク枝肉からカットされるもので、豚の右又は左のサイドの肉から成り立っています。ポーク・サイドをカットするには、豚をバツク・ボーンでまっすぐに切り裂き、足及び顎肉を含むことがあります。脊椎、腎臓、葉状脂肪、及びテールは含まれる場合とそうでない場合があります。

スリーピース・サイド

スリーピース・サイドはポーク・サイドからカットされたもので、三つの部分に分けられます。スリーピース・サイドはショルダー、ロイン/ベリー、及びレッグから成り立っています。ロイン/ショルダーの分離は豚によって異なることがあり、購入者が指定することも可能です。

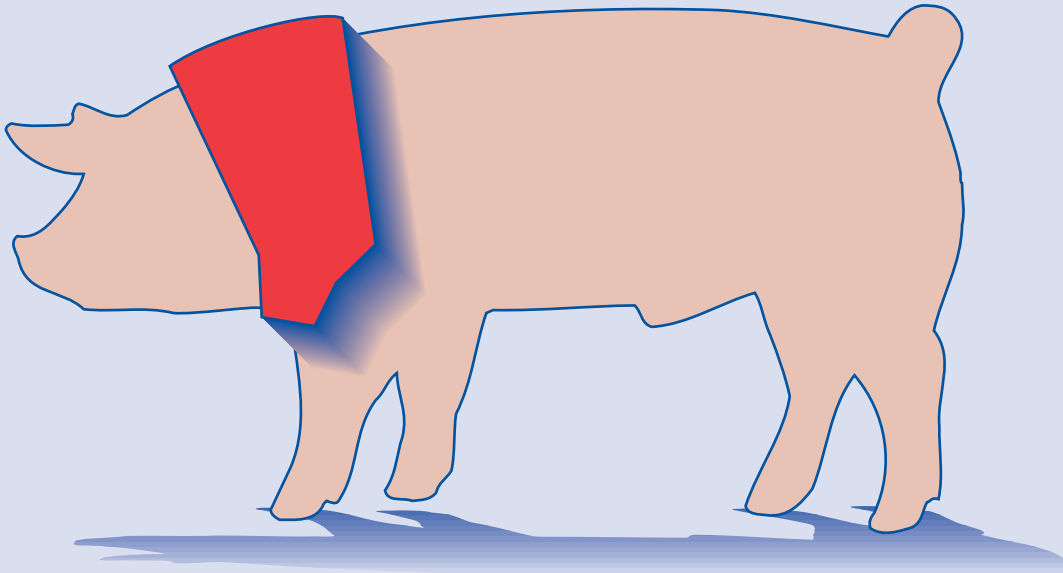
Media Canal

La media canal se obtiene de la canal completa del cerdo y consiste del lado derecho o izquierdo del animal. Para obtener una media canal, se divide el cuerpo del animal a lo largo del espinazo y pueden incluir patas y papada. Incluye o no médula espinal, riñones, grasa ventral y cola.

Media Canal en tres Tercios

La media canal en tres tercios se obtiene de la división en tres tercios de una media canal de cerdo. La media canal de tres tercios incluye la cabeza de lomo - espaldilla, el lomo/panza y la piana. El corte para separar el lomo/cabeza de lomo - espaldilla puede variar de acuerdo a las especificaciones del comprador.

Shoulder Family



Shoulder Family

Cuts from the pork shoulder family are generated from the forward portion of the carcass and include the shoulder (Boston) butt and the shoulder picnic. The U.S. pork industry is flexible and willing to produce shoulder products that international customers need for their businesses. Many cuts that are included in the shoulder family are used for further processing and therefore may be purchased on a chemical lean basis. Purchaser specified options for the pork shoulder family cuts include the presence, absence or partial removal (collaring) of skin. Surface fat trim may be discussed with the supplier. U.S. pork suppliers are not limited to a standard shoulder/rib separation and the shoulder break may be specified by the purchaser. Jowls are typically removed from the shoulder, and neck trim may be specified by the purchaser. When purchasing cuts from the lower shoulder or picnic supplier/purchasers should agree on the presence or absence of the shank muscle and cushion meat. All shoulder family cuts may be purchased on a weight graded basis.

猪肉系列產品

豬肩肉系列產品是從豬屠體的前部切得的，包括豬肩胛肉和下肩肉。美國豬肉生產者是很靈活的，並願意配合國際顧客的業務要求來生產肩肉產品。肩肉系列產品中的許多分設部位被用於高層次加工產品，因而可按瘦肉率購買。買方可對豬肩肉系列產品特定選擇帶皮、去皮或留脂肪去皮等。表面覆蓋脂肪修切要求可與供應商商量，這些供應商並不局限於標準肩肉背脊部的分割，肩肉的斷開處可由買主自定。通常下頸肉可從肩肉中切除，頭頸肉的修切也可由買主自定。在購買下部肩肉或下肩肉的部位肉時，供銷雙方需在有無腱子肉和腿側肉方面達成協議。一切肩肉系列產品切塊可以按重量分級為基礎進行購買。

어깨살 부위

돼지고기 어깨살 부위에서 나온 부분육은 돼지고기 지육전체의 일부에서 유래되며, 보스턴 버트(목전지 부위), 피크닉(앞다리 부위)가 포함된다. 미국의 돈육업계는 융통성이 있어 외국의 구매자들이 원하는 부위의 어깨살 제품을 기꺼이 생산하고자 한다. 어깨살 부위에 포함되어 있는 부위들도 추가가공을 위해 사용되므로, 살코기 함량기준 (Chemical Lean Base)에 의해서도 구매가 가능하다. 구매자는 껍질의 유, 무 또는 껍질의 부분적 제거여부(칼링, Collaring)와 같이 어깨살 부분육들에 대한 구매사양을 지정할 수 있다. 표면지방 정선에 대하여도 공급자와 상의가 가능하다. 미국의 돈육 공급자들은 포준적인 어깨살/갈비 분리뿐만 아니라 목부위살(조울, Jowls)은 전형적으로 어깨살에서 분리되며 목의 정선은 구매자가 지정할 수 있다. 아래 어깨살 (Low Shoulder)이나 피크닉(앞다리 부위)의 부분육을 구매할 경우, 공급자와 구매자는 사태살 (Shank Muscle)과 쿠션육 (Cushion meats)의 유, 무에 대해 합의하여야 한다. 모든 어깨살 부위육은 중량등급 기준으로 구매할 수도 있다.

肩系のカット

肩系のカットは、枝肉の前方部分からカットされるもので、ポストン(ショルダー)バット及びショルダー・ピクニックが含まれます。米国豚肉業界は、海外の顧客のニーズに合わせたショルダー肉の生産に対し、柔軟性と積極性を持って対応しています。肩系のカットに含まれている多くのカットは、更に加工するために使われるので、赤身の割合ベースで購入することもできます。購入者はポークの肩系のカットに関して、皮付き、部分的な皮付き、皮なしの三種類から選んで指定するオプションがあります。表面の脂肪のトリムは、サプライヤーと交渉することができます。米国の豚肉サプライヤーは標準的なショルダー/リブの分離のみに制限されず、ショルダー・ブレイクが購入者に指定されることがあります。頸肉は通常ショルダーから切りとられ、ネックのトリミングは購入者によって指定されます。ショルダー又はピクニック下部のカットを購入する際、サプライヤー及び購入者は、シャンク・マッスル及びクッション・ミートを付けるか付けないかについて十分な双方の話し合いをお勧めします。肩系のカットは全て重量ベースで購入することが可能です。

Grupo Del Tercio Delantero Cabeza De Lomo - Espaldilla

La cabeza de lomo - espaldilla se obtiene del tercio delantero de la canal. Los empacadores y procesadores de cerdo en los EE.UU. son flexibles y están dispuestos a producir partes de cabeza de lomo - espaldilla de acuerdo a las necesidades de los clientes internacionales. Muchos de los cortes incluidos en el grupo de la cabeza de lomo - espaldilla son adquiridos para ser posteriormente transformados, por lo que pueden comprarse en base a la cantidad de grasa que tienen. El comprador tiene la opción de especificar si desea que se incluya, excluya o se recorte parcialmente el cuero en los cortes de cabeza de lomo - espaldilla. El recorte de la grasa de la superficie se puede discutir con el proveedor. Los proveedores de cerdo de los EE.UU. no están limitados a la separación estándar cabeza de lomo - espaldilla/costillar, ofreciéndole al comprador la opción de especificar la separación de la cabeza de lomo. Por lo general, la papada se recorta de la cabeza de lomo - espaldilla, dándosele al comprador la opción de especificar el recorte del cuello. Cuando se compran cortes de cabeza de lomo o espaldilla, el proveedor y el comprador se ponen de acuerdo sobre si incluirán o no el músculo del chamorro y la nuez. Todos los cortes del grupo de la cabeza de lomo y espaldilla pueden comprarse de acuerdo a su clasificación por peso.

Pork Whole Shoulder

整塊豬肩胛肉

돼지고기 전체 어깻살

ポーク・ホール・シヨルダー

Cabeza de lomo completa



©1999 National Pork Producers Council in cooperation with the National Pork Board.

Major Subprimals

Picnic, Bone-in

Picnic, Boneless

Shoulder (Picnic) Cushion

Shoulder (Boston) Butt, Semi-Boneless

Shoulder (Boston) Butt, Boneless

Shoulder (Boston) Butt, Cellar Trimmed

主要次分切肉

豬肩胛·前腿肉·帶骨

豬肩胛·前腿肉·去骨

豬肩胛·(前腿肉)·腿側肉

豬肩胛·肩胛肉·半去骨

豬肩胛·肩胛肉·去骨

豬肩胛肉·梅花肉·梅頭·去骨

주요 소분할육

피크닉(앞다리 부위), 뼈포함

피크닉(앞다리부위), 뼈제거

숄더(피크닉)쿠션

숄더(보스톤)버트 (목전지 부위), 일부 뼈 제거

숄더(보스톤)버트 (목전지 부위), 뼈제거

숄더(보스톤)버트 (목전지 부위), 하부정선

主要なサブプライマル

ピクニック、骨付き

ピクニック、骨なし

シヨルダー (ピクニック)・クッション

シヨルダー (ボストン) バット、セミ・ボーンレス

ボストン (シヨルダー) バット、ボーンレス

ボストン (シヨルダー) バット、CTバット

Subprimarios Principales

Espaldilla Con Hueso

Espaldilla, Deshuesada

Espaldilla Con Chamorro

Cabeza de lomo (Boston), Semi-Deshuesada

Cabeza de lomo (Boston), Deshuesada

Cabeza de lomo (Boston), Con Recorte

Pork Whole Shoulder

The pork whole shoulder originates in the forward portion of the carcass. Pork whole shoulders generally have the jowl removed. Collared (skin partially removed) may be specified by the purchaser. Generally used for further processing the pork shoulder is typically broken into the shoulder (Boston) butt and the shoulder picnic. *Whole Shoulders are similar to the MBG 403, and the ESS 1301.*

整塊豬肩胛肉

整塊豬肩胛肉來自豬屠體的前部。整塊豬肩肉通常不帶下顎肉。買主可自定（切除部份肉皮）。豬肩胛肉通常用於進一步的加工，一般分成肩胛肉和下肩肉（前腿肉）。
整塊豬肩胛肉與 MBG 403 和 ESS 1301 相似。

돼지고기 전체 어깻살

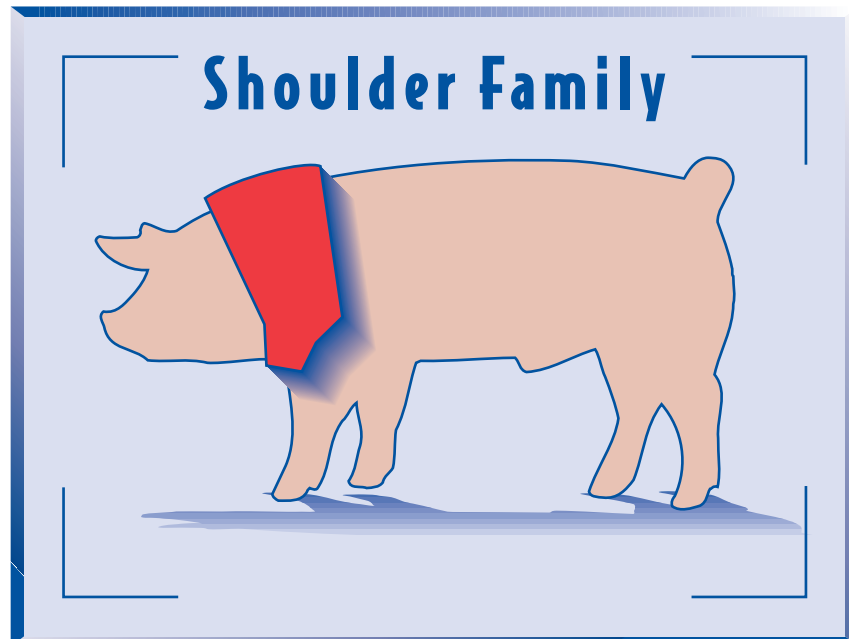
돼지고기 전체 어깻살은 지육의 앞부분에서 유래된다. 돼지고기 전체 어깻살은 일반적으로 목부위살(조율, Jowls)은 제거된다. 구매자는 부분적 껍질제거 (Collaring)을 지정할 수 있다. 일반적으로 추가가공을 위해 사용되는 돼지고기 어깻살은 전형적으로 보스턴 버트(목전지 부위)와 피크닉(앞다리 부위)으로 구분된다. *전체어깻살 (Whole Shoulder)은 MBG 403과 ESS 1301과 유사하다.*

ポークのホール・ショルダー

ポークのホール・ショルダーは豚の前方部分の肉です。ポークのホール・ショルダーは通常顎肉を取り去ってあります。皮の部分的除去に関しては、購入者が指定します。ポーク・ショルダーの加工に使われるのは、ボストン（ショルダー）・バット及びショルダー・ピクニックです。ホール・ショルダーは MBG403及びESS1301と類似しています。

Cabeza de lomo Completa

La cabeza de lomo completa se localiza en el tercio delantero de la canal. Por lo general, la papada se separa de la cabeza de lomo. El comprador puede especificar si desea la pieza con el cuero parcialmente removido. Generalmente utilizado para procesamiento adicional, el tercio delantero por lo regular se divide en cabeza de lomo y espaldilla. *Las cabezas de lomo completas son similares a MBG 403 y ESS 1301.*



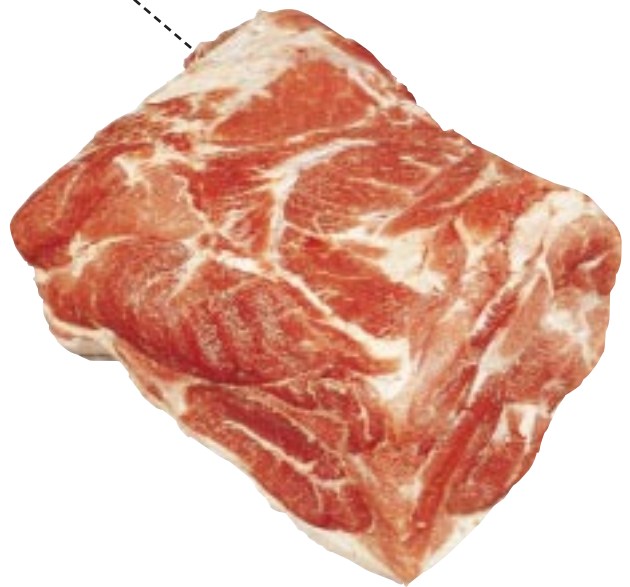


Pork Whole Shoulder

Picnic, Bone-in



**Shoulder (Boston) Butt,
Semi-Boneless**



Picnic, Bone-in

The bone-in picnic shoulder is produced from the lower half of the whole shoulder. The picnic is an excellent cut for further processing. Purchaser specified options include collared (skin partially removed) and the removal of the fore-shank. *Picnics, Bone-in are similar to the MBG 405 and Belgium 2302 DAL.*

Shoulder (Boston) Butt, Semi-Boneless

The shoulder butt is generated from the upper portion of the pork whole shoulder. The shoulder butt will typically have all neck bones, associated cartilage and skin removed while a small portion of the blade bone will remain. *Shoulder Butt, Semi-Boneless is similar to the MBG 406 and ESS 1319.*

前腿肉

前腿肉來自整塊肩肉的下半部。前腿肉是提供高層次加工的極好的部位。買主可自定選擇規格，包括留脂去皮（皮部份被切除）和切除前腿肉。*帶骨前腿肉與 MBG 405 和 Belgium 2302 DAL 相似。*

豬肩胛肉

豬肩胛肉是從整塊肩肉的上部切得的。肩胛肉一般剔除所有的頸骨、有關軟骨和皮，但帶有一小部份肩胛骨。*帶骨肩胛肉與 MBG406 和 ESS1319 相似。*

피크닉, 뼈포함

뼈있는 피크닉숄더(알다리부위)는 전체 어깻살의 하반부에서 분리된다. 피크닉(알다리부위)은 추가 가공하기에 아주 좋은 부분육이다. 구매자 선택사항에는 부분껍질제거(Collaring)와 알사태 제거가 포함된다. 뼈있는 피크닉(알다리부위)은 MBG 405와 벨기에 2302DAL과 유사하다.

숄더버트, 일부뼈제거

숄더버트 (목전지 부위)는 전체어깻살의 윗부분에서 유래된다. 숄더버트 (목전지 부위)는 전형적으로 모든 목뼈, 연골 및 껍질이 제거되는 반면 어깨뼈(견갑골)의 일부는 남는다. 숄더버트는 MBG 406, ESS 1319와 유사하다.

骨付きピクニック・ショルダー

骨付きピクニック・ショルダーはショルダー全体の下半分からカットされます。ピクニックは加工に最適のカットです。購入者が指定するオプションには、皮の部分的除去及びフォアシャンクの除去が含まれています。ピクニック、骨付きは MBG405及びベルギー 2303 DALに類似しています。

ショルダー・バット

ショルダー・バットはポークのホール・ショルダーからカットされます。ショルダー・バットは通常首の骨、軟骨、及び皮が全て除去されていますが、少量のブレード・ボーンが残っています。ショルダー・バット、骨付きは MBG406及び ESS1319に類似しています。

Espaldilla Con Hueso

La espaldilla con hueso se obtiene de la parte inferior de la cabeza de lomo completa. La espaldilla es un corte excelente para ser procesada. Entre las opciones que el comprador puede especificar se incluyen el recorte parcial del cuero y el recorte del chamorro. *Espaldillas, con hueso son similares a MBG 405 y Bélgica 2302 DAL.*

Cabeza de lomo (Boston), Semi-deshuesada

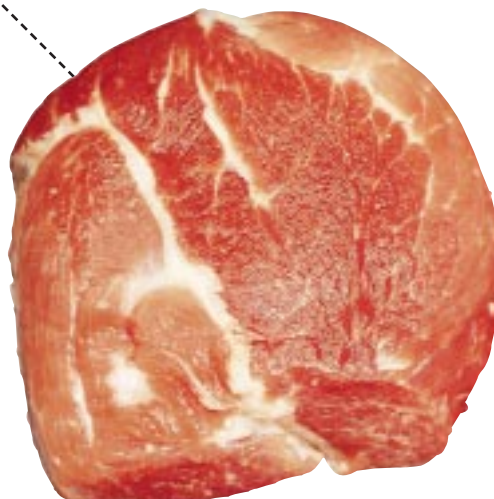
La cabeza de lomo, semi-deshuesada, se obtiene de la parte superior de la cabeza de lomo completa. A la cabeza de lomo por lo general se le recortan todos los huesos del cuello, cartilagos y cuero quedando una pequeña porción del hueso de la paletilla. *Cabeza de lomo, con hueso es similar a MBG 406 y ESS 1319.*



Picnic, Bone-in

Picnic, Boneless

Shoulder (Picnic) Cushion



Picnic, Boneless

The boneless picnic is free of all bones and associated cartilage. Boneless picnic shoulders may be purchased with or without the shank muscle and/or the shoulder cushion meat. *Picnics, Boneless are similar to the MBG 405A and ESS 1312.*

Shoulder (Picnic) Cushion

The shoulder cushion is a boneless muscle group generated from the picnic shoulder. *Shoulder Cushion is similar to the MBG 405B.*

去骨前腿肉

去骨前腿肉是不帶任何骨頭及相連軟骨的肩肉。去骨前腿肉可帶或不帶腱子和/或腿側肉。去骨前腿肉與 MBG 405A 和 ESS 1312 相似。

腿側肉

腿側肉為下肩胛肉的去骨肉。腿側肉與 MBG405B 相似。

뼈없는 피크닉

뼈없는 피크닉(알다리부위)은 모든 뼈와 연골을 제거한 것이다. 뼈없는 피크닉(알다리부위)은 사태살이나 솔더쿠션육(Shoulder cushion meat)을 포함하거나, 포함하지 않은 상태로 구매할 수 있다. 뼈없는 피크닉(알다리부위)은 MBG 405A와 ESS1312와 유사하다.

솔더쿠션

솔더쿠션은 피크닉솔더(알다리부위)에서 분리되는 뼈없는 근육그룹이다. 솔더쿠션은 MBG 405B와 유사하다.

骨なしのピクニック

骨なしのピクニックは、骨及び軟骨が一切ありません。骨なしピクニック・ショルダーはシャンク・マッスル付き又はシャンク・マッスル及びショルダー・クッション付き又はそれらの肉なしで購入することができます。ピクニック、骨なしは MBG405A及び ESS1312に類似しています。

ショルダー・クッション

ショルダー・クッションは骨なしマッスルのグループで、ピクニック・ショルダーからカットされています。ショルダー・クッションはMBG405Bに類似しています。

Espaldilla, Deshuesada

La espaldilla deshuesada no tiene huesos ni cartílagos unidos. Se puede comprar con o sin músculo del chamorro y/o segmento proveniente de la cabeza de lomo. *Espaldillas, deshuesadas son similares a MBG 405A y ESS 1312.*

Espaldilla Con Chamorro

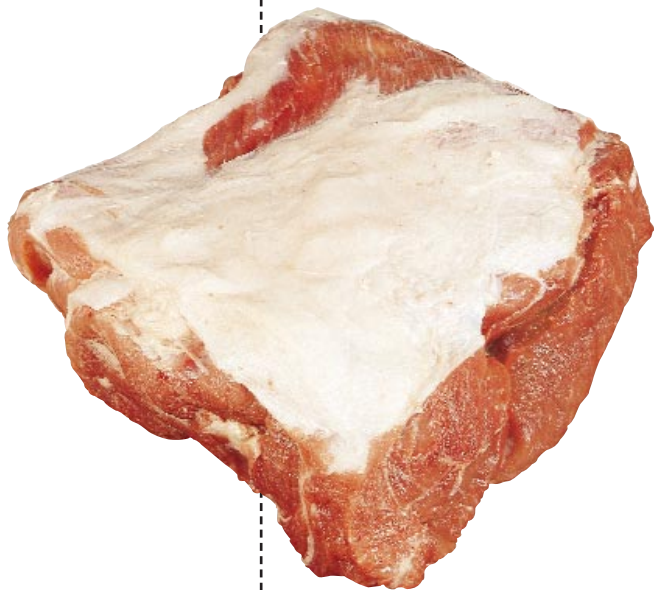
La espaldilla con chamorro es un grupo de músculos deshuesados que se obtienen de la espaldilla. *Espaldilla con chamorro es similar a MBG 405B.*



**Shoulder (Boston) Butt,
Semi-Boneless**

**Shoulder (Boston) Butt,
Boneless**

**Shoulder (Boston) Butt,
Cellar Trimmed**



Shoulder (Boston) Butt, Boneless

The boneless shoulder butt is free of all bones, cartilage and skin.

Shoulder Butt, Boneless is similar to the MBG 406A and ESS 1320.

Shoulder (Boston) Butt, Cellar Trimmed

The cellar trimmed (CT) butt is a shoulder butt with the blade bone and overlying muscles removed.

Shoulder Butt, Cellar Trimmed is similar to the MBG 407.

去骨肩胛肉

去骨肩胛肉不帶任何骨頭、軟骨和皮。
去骨肩胛肉與 MBG406A 和 ESS1320 相似。

梅花肉

梅花肉爲切除肩胛骨和附在上面的肉。
梅花肉爲與 MBG407 相似。

보스톤 버트, 뼈제거

뼈없는 숄더버트 (목전지 부위)는 모든 뼈, 연골 및 껍질이 제거된 것이다. 뼈제거한 숄더버트 (목전지 부위)는 MBG 406A와 ESS 1320과 유사하다.

보스톤 버트, 하부정선

하부정선된 버트 (Cellar Trimmed: CT butt)는 견갑골과 이것을 덮고있는 근육을 제거한 숄더버트 (목전지 부위)이다. 하부정선된 숄더버트 (CT butt)는 MBG 407과 유사하다.

ボストン・バット骨なし

骨なしボストン・バットは全ての骨、軟骨、及び皮を取り去っております。ボストン・バット骨なしはMBG406A及びESS 1320に類似しています。

CTバット

CTバットは、ブレード・ボーン及び余剰マッスルを取り除いたボストン・バットです。CTバットは、MBG407に類似しています。

Cabeza de lomo (Boston), Deshuesada

La cabeza de lomo deshuesada no incluye huesos, cartílagos ni cuero.

Cabeza de lomo, deshuesada es similar a MBG 406A y ESS 1320.

Cabeza de lomo (Boston), Con Recorte

A la cabeza de lomo con recorte se le recorta el hueso de la paletilla y los músculos que lo cubren.

Cabeza de lomo con recorte es similar a MBG 407.

