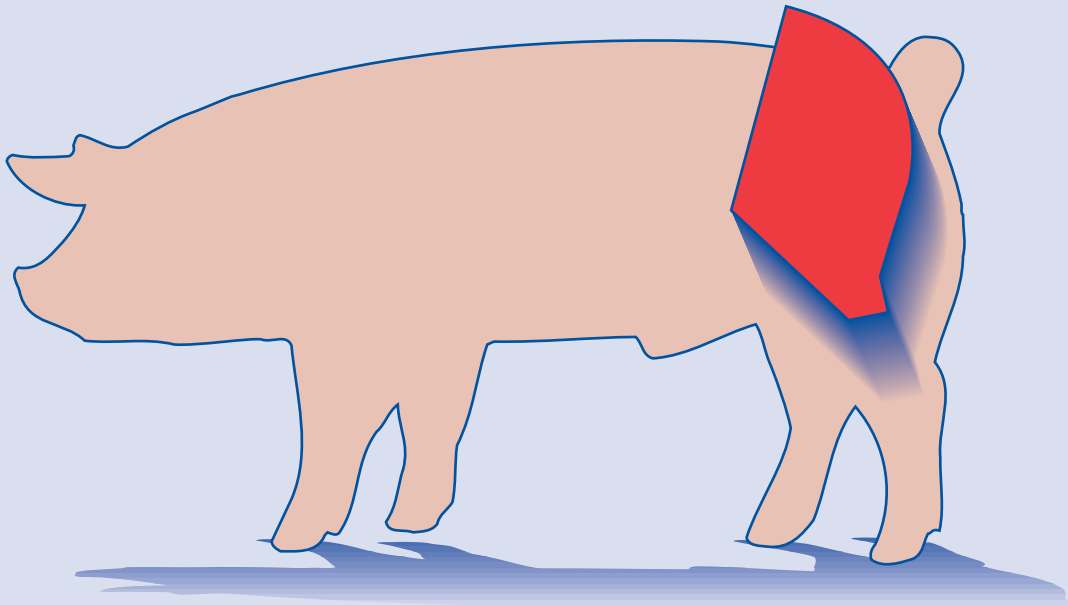


Leg Family



Leg Family

The pork leg family consists of the pork leg (ham) and the subprimal cuts that are derived from the leg. Purchaser specified options for the pork leg family cuts include the presence, absence or partial removal (collaring) of skin. Surface fat trim may be discussed with the supplier, and flank and tail fat may be present. The leg/loin separation and the point of shank removal may be discussed with the supplier. Leg family cuts are available on a weight graded basis.

腿肉系列產品

腿肉系列產品包括豬腿(後腿)以及從腿上切出的小分切肉。豬腿肉產品的切法包括帶皮、去皮或部份去皮(去皮且切修覆蓋脂肪)表面脂肪的修切要求以及可能帶有腹脅和尾肥肉等可與供應商商定。客戶可與供應商協商有關豬腿/背脊的分開處以及脛骨切除點。腿肉系列產品可按重量分類為基礎進行切割。

뒷다리 부위

돼지고기 뒷다리 부위는 뒷다리정육(Ham) 과 뒷다리로부터 분리되는 1차이하 절단육으로 구성되어 있다. 돼지고기 뒷다리 부위 부분육에 대한 구매자의 선택 사양에는 컵질의 유,무 또는 부분제거(Collaring)가 포함된다. 표면지방 정선에 대하여는 공급자와 협의하여야 하며, 양지 및 꼬리지방은 존재할 수도 있다. 뒷다리/등심 분리 및 사태 제거 위치에 대해서는 공급자와 상의하여야 한다. 뒷다리 부위 부분육의 중량등급 기준에 따라 구매 가능하다.

レッグ系カット

ポーク・レッグ系カットは、ポーク・ハム(レッグ)及びレッグから切りとられるサブプライマル・カットから成り立っています。ポーク・レッグ系のカットとして購入者が指定したオプションには、皮付き、皮なし、及び皮の部分的な除去が含まれます。表面の脂肪のトリミングはサプライヤーと話し合いが必要となります。フランク及びテールの脂肪は付けたままにしておくことが可能です。レッグ/ロインの分離及びシャンク・ポイントの除去についても、サプライヤーとの相談をお勧めします。レッグ・グループのカットは重量ベースで購入できます。

Grupo De La Pierna

La pierna del cerdo consiste del jamón y cortes derivados. Las opciones especificadas por el cliente para el grupo de la pierna de cerdo pueden incluir o no el recorte parcial del cuero. El recorte de la grasa debe discutirse con el proveedor. La pierna puede tener grasa de la cola y la panceta. La separación pierna/lomo y el punto de corte del chomorro puede discutirse con el proveedor. Los cortes del grupo de la pierna están disponibles de acuerdo a su clasificación por peso.

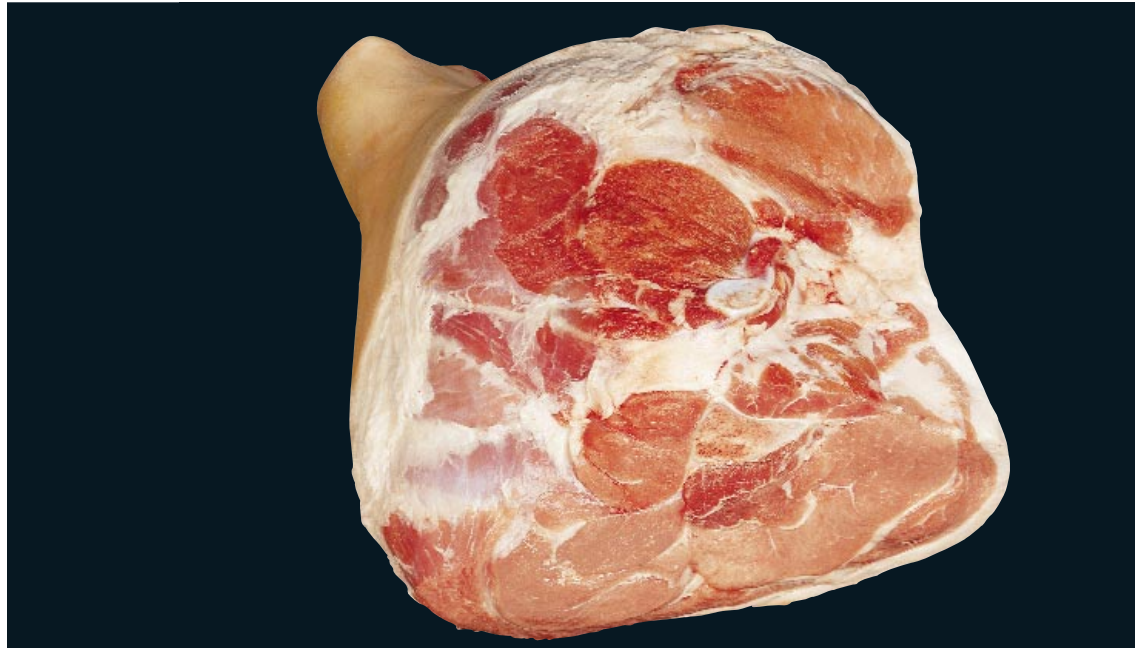
Leg, Full, Bone-in

帶骨整腿

뒷다리, 전체, 뼈포함

骨付きフル・レッグ

Pierna, Completa, Con Hueso



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

Major Subprimals

Leg, Full, Boneless

**Leg, Boneless, Shank
off**

主要
次分切肉

去骨整腿

去骨去腱腿肉

주요
소분할육

뒷다리, 전체, 뼈제거

뒷다리, 뼈제거, 사태
제거

主要なサブ
プライマル

骨なしフル・レッグ

骨なし、シヤンクな
しのレッグ

Subprimarios
Principales

**Pierna, Completa,
Deshuesada**

**Pierna, Deshuesada,
Sin Chamorro**

Leg, Full, Bone-in

The full leg is generated from the hind portion of the pork carcass. Pork legs do not include the sirloin and can be specified as short shank or long shank. Legs are often collared (skin partially removed to expose the lean). Flank fat and tail fat may be present.

Leg, Full, Bone-in is similar to the MBG 401, ESS 1213 and Belgium 2110 ALI.

帶骨整腿

整腿從豬屠體後端切得。豬腿不包括上腰部肉，可按此短脛或帶長脛訂購。腿肉通常去皮並切修覆蓋脂肪(皮部份切除以露出瘦肉)，可能帶有腹脅和尾肥肉。
帶骨整腿與 MBG 401, ESS 1213 和 Belgium 2110 ALI 相似。

뒷다리, 전체, 뼈포함

뒷다리 전체는 돼지고기 반도체 3분할체의 뒷부분이다. 돼지고기 뒷다리는 살로인을 포함하지 않으며, 짙은 사태 또는 긴 사태로 지정할 수 있다. 뒷다리는 종종 껍질 부분제거 (Collaring)를 한다. (살코기가 드러나도록 부분적으로 껍질을 제거) 양지지방 (flank fat) 및 꼬리지방이 있을 수 있다. 뼈있는 뒷다리는 및 MBG 401, ESS 1213 및 벨기에 2110 ALI와 유사하다.

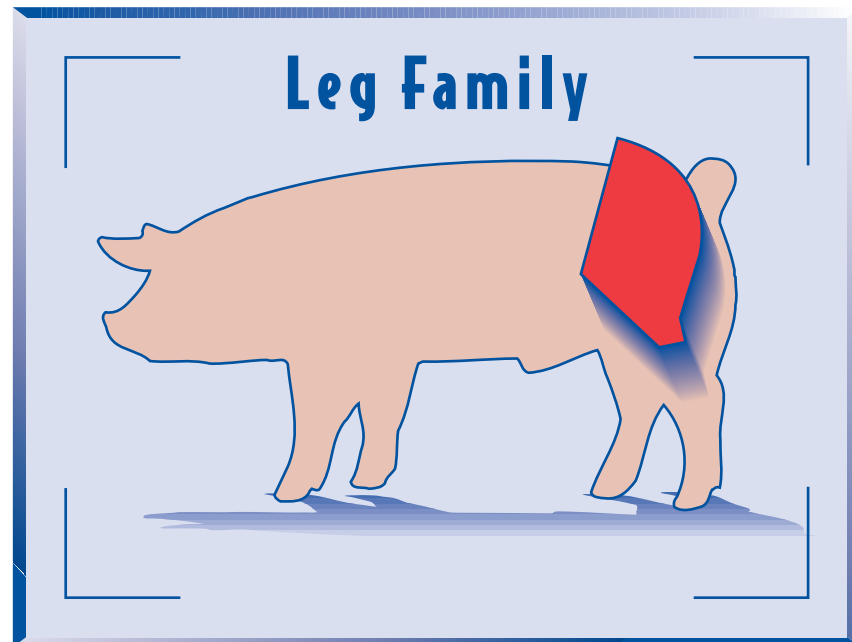
骨付きフル・レッグ

フル・レッグはポーク枝肉のハインド部分から取ります。ポーク・レッグにはサーロインは含まれず、ショート・シャンク又はロング・シャンクと指定することができます。レッグは、赤身が見えるまで部分的に皮が取られていることが多く、フランク脂肪及びテール脂肪は付いています。骨付きフル・レッグは MBG401、ESS1213及びベルギー2110ALIに類似しています。

Pierna, Completa, Con Hueso

La pierna completa se obtiene de la parte trasera de la canal del cerdo. Las piernas de cerdo no incluyen el lomo y pueden ordenarse como pierna corta o larga. A las piernas con frecuencia se les recorta parcialmente el cuero para exponer la carne. Puede contener grasa de la cola y la panceta.

Pierna, completa, con hueso es similar al MBG 401, ESS 1213 y Bélgica 2110 ALI.

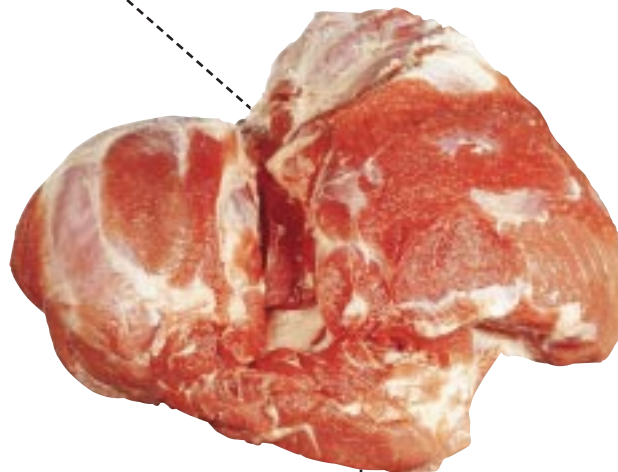
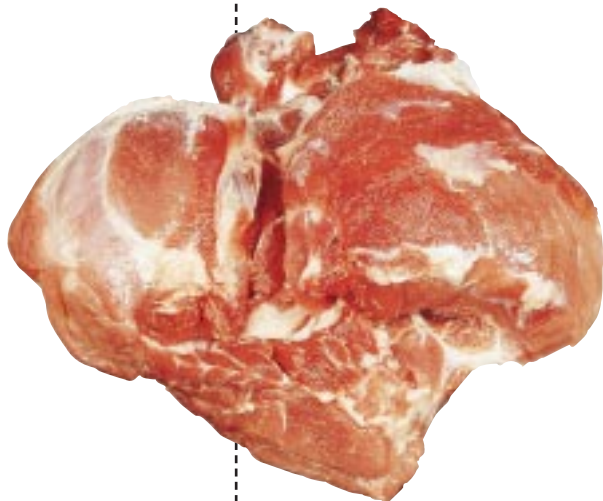




Leg, Full, Bone-in

Leg, Full, Boneless

Leg, Boneless, Shank off



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

Leg, Full, Boneless

The full boneless pork leg is generated from the bone-in leg. All bones and associated cartilage are removed. Boneless pork legs include the muscle groups of the inside and outside cushion (top and bottom leg muscles), knuckle and the inner and outer shank meat. Boneless pork legs may be purchased with or without the skin. *Leg, Full, Boneless is similar to the MBG 402B*

Leg, Boneless, Shank off

The shank-off boneless pork leg resembles the boneless pork leg with the shank muscle removed.

去骨整腿

去骨整腿是從帶骨整腿中切得的。剔除整腿中的所有骨頭及相關軟骨。去骨豬腿包括內側和外側腿肉（腿頂部和底部肉）、腳圍以及內外腱肉。客戶可購買帶皮或去皮豬腿。去骨整腿與 MBG 402B 相似。

去骨去腱腿肉

去骨去腱腿肉是指切除腱子的去骨豬腿。

뒷다리, 전체, 뼈제거

뼈제거한 뒷다리는 뼈있는 뒷다리에서 유래한다. 모든 뼈와 연골을 제거한다. 뼈없는 돼지고기 뒷다리는 내, 외부 쿠션육 (상부 및 하부 뒷다리근육), 도가니살, 안, 바깥 사태살을 포함한다. 뼈제거한 돼지고기 뒷다리살은 껍질이 있는 것과 껍질을 제거한 것으로 구매된다. 뼈없는 뒷다리살은 MBG 402B와 유사하다.

뒷다리, 뼈제거, 사태제거

사태제거한 뼈없는 돼지고기 뒷다리는 사태살을 제거한 뼈없는 돼지고기 뒷다리와 비슷한다.

骨なしフル・レッグ

骨なしポーク・フル・レッグは、骨付きのレッグから取ります。骨及び軟骨は全て除去されます。骨なしポーク・レッグには、内側及び外側のクッションにおけるマッスルのグループ（レッグ・マッスルの上部及び下部）、ナックルと内側・外側のシャンク・ミートを含みます。骨なしポーク・レッグは皮付き又は皮なしで購入が可能です。骨なしフル・レッグは MBG402Bに類似しています。

シャンクを取り除いた骨なしポーク・レッグ

シャンクを取り除いた骨なしポーク・レッグは、シャンク・マッスルを取り除いた骨なしポーク・レッグに類似しています。

Pierna, Completa, Deshuesada

La pierna completa deshuesada se obtiene de la pierna con hueso. Se recor-tan todos los huesos y cartilagos unidos. Las piernas de cerdo deshuesadas incluyen el grupo de músculos superior e inferior, el brazo y la carne interior y exterior del chamorro. Pueden comprarse con o sin el cuero. *Pierna, completa, deshuesada es similar a MBG 402B*

Pierna, Deshuesada, Sin Chamorro

La pierna de cerdo deshuesada sin chamorro es parecida a la pierna deshuesada sin los músculos del chamorro.



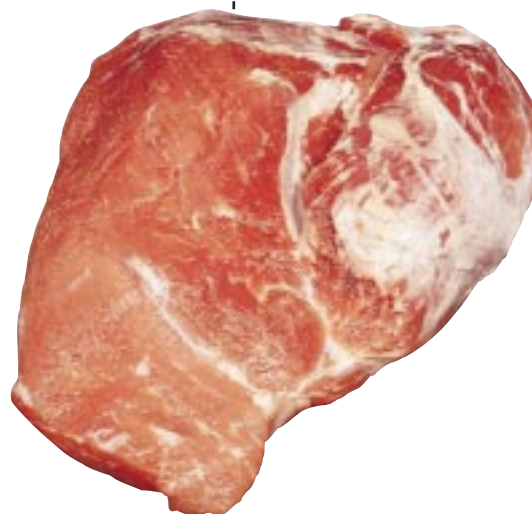
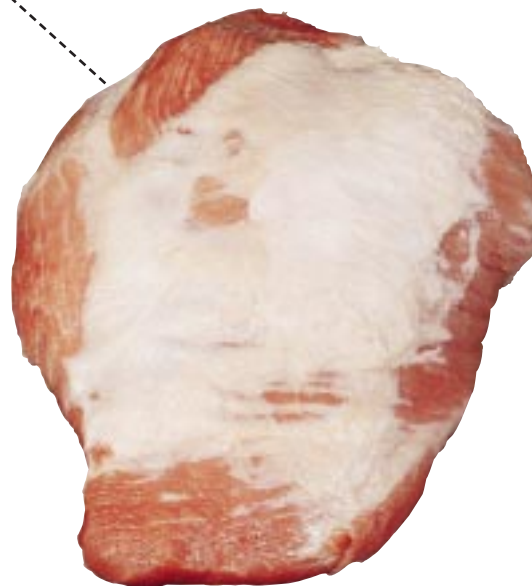


Leg, Full, Boneless

Leg, Outside Muscle



Leg, Inside Muscle



Leg, Inside Muscle

The inside (top) leg muscle is generated from the pork leg and is a boneless cut with a high average chemical lean.

Leg, Inside is similar to the MBG 402F and ESS 1273.

Leg, Outside Muscle

The pork outside (bottom) leg muscle is generated from the whole leg and contains the eye of round muscle. This boneless muscle cut may be specified with or without the heel muscle.

Leg, Outside is similar to the MBG 402E and ESS 1275.

腿內側 (頂部肉)

腿內側 (頂部肉) 是從豬腿中切割而成的，亦是平均瘦肉率高的去骨切塊。

腿內側肉與 MBG402F 和 ESS1273 相似。

腿外側 (底部) 腿肉

腿外側 (底部) 腿肉是從整腿中切得的。它包括外側後腿肉 (鯉魚管) = 客戶可訂購帶蹄肉或不帶蹄肉的去骨肉。

腿外側肉與 MBG402E 和 ESS1275 相似。

인사이드(탑) 뒷다리살

인사이드(탑) 뒷다리살은 돼지고기 뒷다리에서 생산되며 평균살코기 함량 (High Average Chemical Lean)이 높은 뼈를 제거한 부분육이다. 뒷다리, 인사이드는 MBG 402F와 ESS 1273과 유사하다.

아웃사이드(바텀) 뒷다리살

아웃사이드(바텀) 뒷다리살은 뒷다리 전체에서 생산되며 우둔심을 포함한다. 뼈없는 이 부분육은 아롱사태를 포함하거나 포함하지 않을 수 있다. 뒷다리, 아웃사이드는 MBG 402E와 ESS 1275와 유사하다.

인사이드 (上部) 레그·마살

인사이드 (上部) 레그·마살은 pork·레그에서 얻는 것이므로, 육의 비율이 높고 뼈없는 컷입니다. 인사이드레그는 MBG402F 및 ESS1273에 유사합니다.

아웃사이드의 레그

레그·마살의 아웃사이드 (下部) pork는 레그 전체에서 얻어지며, 돼지고기 중심을 포함합니다. 이 컷은 뼈없는 것이거나 뼈가 있습니다. 아웃사이드의 레그는 MBG402E 및 ESS1275에 유사합니다.

Pierna, Músculo Interior

El músculo interior (superior) de la pierna es un corte sin hueso con un alto margen de carne magra. *Pierna, interior es similar a MBG 402F y ESS 1273*

Pierna, Músculo Exterior

El músculo exterior (superior) del cerdo se obtiene de la pierna completa y contiene el cuete o gusano. Este corte de músculo sin hueso puede ordenarse con o sin el músculo del talón. *Pierna, exterior es similar al MBG 402E y ESS 1275.*



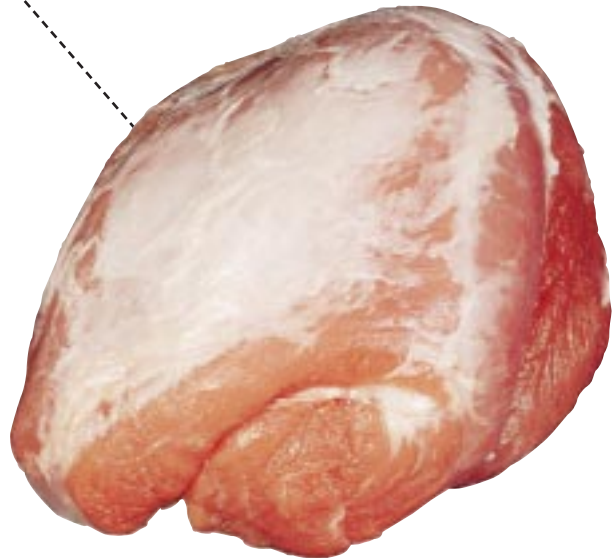


Leg, Full, Boneless



Leg, Inside, Shank Muscle

Leg, Knuckle



Leg, Inside, Shank Muscle

The inside shank muscle is generated from the shank of the whole leg.

Leg, Knuckle

The knuckle is generated from the whole leg. This boneless muscle cut has a high average chemical lean percentage and is an excellent cut for further processing. *Leg, Knuckle is similar to the ESS 1274.*

後腿內腿肉

後腿內腿肉是從整腿的小腿中切得的。

腿，和尚頭

和尚頭是從整腿中切割成的。這一去骨肉具有較高的瘦肉率，是做為高層次加工肉的最佳原料。
腿，和尚頭與 ESS1274 相似。

뒷다리, 인사이드, 사태살

인사이드 사태살은 뒷다리의 사태에서 분리된다.

뒷다리, 도가니살

도가니살은 뒷다리에서 생산된다. 이 뼈없는 부분육은 평균살코기 함량이 높으며 추가가공을 하기에 아주 좋은 부분육이다. *뒷다리, 도가니살은 ESS 1274와 유사하다.*

インサイドシャンク・マッスル

インサイドシャンク・マッスルはレッグ全体から作られます。

ナックル・レッグ

ナックルはレッグ全体から作られます。この骨なしカットは赤身の割合が多く、加工に最適です。
ナックル・レッグは ESS1274に類似しています。

Pierna, Interior, Músculo del Chamorro

El músculo interior del chamorro se obtiene del chamorro de la pierna completa.

Pierna (Bola)

La bola se obtiene de la pierna completa. Este corte de músculo sin hueso tiene un alto porcentaje de carne magra y es excelente para procesamiento adicional. *Pierna, bola es similar a ESS 1274.*

