

Veal Carcass

小牛屠體
송아지 지육
仔牛の枝肉
Canal de Ternera

Forequarter

前四分之一小牛屠體
전사분체
フォア・クォーター
Cuarto Delantero



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Veal Carcass

The veal carcass is produced whole with the backbone unsplit. The diaphragm and hanging tender may or may not be present. *Veal Carcass is similar to MBG 300 and Canada 300.*

Forequarter

The forequarter is the forward portion of a split carcass and consists of the shoulder, rack, breast and fore-shank. The rib break will be made between the 11th and 12th rib unless otherwise specified by the purchaser. *Forequarter is similar to MBG 301 and Belgium BKK 10.*

小牛屠體

小牛屠體是脊骨不切開的整個部位，可能帶有或不帶橫膈肌和肝腱肌。
小牛屠體與MBG 300和Canada 300相似。

前四分之一小牛屠體

前四分之一小牛屠體是切開屠體的前面部份，包括肩胛肉、肋脊肉、胸肉和前小腿腱肉。肋脊肉斷開在第11根和第12根肋骨之間，除非買主有特殊需要。
前四分之一小牛屠體與MBG 301和Belgium BKK 10相似。

송아지 지육

송아지 지육은 등뼈가 분할되지 않은 상태의 전체 도체이다. 횡경막과 토시살은 제거 될 수도 있고 남아 있을 수도 있다.
송아지 지육은 MBG 300이나 캐나다 300과 유사하다.

전사분체

전사분체는 분할지육이 분체의 앞부분으로 어깨살, 레크(Rack), 가슴살 및 앞다리 사태로 구성되어 있다. 구매자의 별도 요청이 없는 경우에는 11번째 갈비와 12번째 사이가 갈비 절단선이 된다. 전사분체는 MBG 301 및 벨기에 BKK 10과 유사하다.

仔牛の枝肉

仔牛の枝肉は、脊椎を分割しない状態で生産されます。横隔膜、及びハンギング・テンダーを含む場合と含まない場合があります。枝肉はMBG(米 国食肉バイヤー・ガイド) 製品番号300、及びカナダ(カナダ食肉バイヤー・ガイド) 300と類似しています。

フォア・クォーター

フォア・クォーターは肩肉、首肉、胸肉、及び前すね肉からなっています。一般に分割は第11・12肋骨間で行われます。フォア・クォーターはMBG301、及びベルギーのBKK10と類似しています。

Canal de Ternera

La canal de ternera se produce completa sin dividir el espinazo. Puede o no incluir el diafragma (arrachera) y la falda (gallo, lomito) interior. *La canal de ternera es similar a MBG 300 y Canadá 300.*

Cuarto Delantero

El cuarto delantero es la parte delantera de una media canal y consiste de la planchuela, costillar, pecho y brazuelo o chamorro. La división de la costilla se hace entre la décima-primer y décima-segunda costilla o de acuerdo a las especificaciones del comprador. *El cuarto delantero es similar a MBG 301 y Bélgica BKK 10.*



Hindquarter

後四分之一小牛屠體
후사분체
ハインド・クォーター
Cuarto Trasero



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Triangle

三角形小牛屠體
트라이앵글
トライアングル
Triángulo



Hindquarter

The hindquarter is the hind portion of the carcass and consists of the loin and leg primals. The hindquarter is typically separated from the forequarter between the 11th and 12th rib. *Hindquarter is similar to MBG 303A.*

Triangle

The veal triangle is produced from the forequarter and consists of the breast, the square cut chuck and the foreshank. These items are typically offered as a 1 box set. *Triangle is similar to MBG 302.*

後四分之一小牛屠體

後四分之一小牛屠體是屠體的後面部份，包括腰脊肉和大分切的腿肉。後四分之一小牛屠體通常在第11根肋骨和第12根肋骨之間，與前四分之一小牛屠體分開。後四分之一小牛屠體與MBG 303A相似。

三角形小牛屠體

三角形小牛屠體是從前四分之一小牛屠體中切得的。它包括胸肉、方切肩胛肉和前小腿肉。這些項目一般以一箱裝出售。三角形小牛屠體與MBG 302相似。

후사분체

후사분체는 분할지육이분체의 뒷부분으로서 등심과 뒷다리로 구성된다. 후사분체는 일반적으로 11번째 갈비와 12번째 갈비사이에서 전사분체와 분리된다. 후사분체는 MBG 303A와 유사하다.

트라이앵글

송아지고기 트라이앵글은 전사분체에서 생산되며 가슴살, 사각형 절단 목심 및 앞다리사태로 구성되어있다. 이 품목들은 전형적으로 1상자 세트로 공급된다. 트라이앵글은 MBG 302와 유사하다.

ハインド・クォーター

ハインド・クォーターはロイン、及びプライマル・レッグからなります。一般に分割は第11・12肋骨間で行われます。ハインド・クォーターはMBG303Aに類似しています。

トライアングル

トライアングルはフォア・クォーターの肩肉のスクエアカット、首肉、胸肉、及び前すね肉からなっています。一般に1ボックスのセットとして販売されます。トライアングルはMBG302に類似しています。

Cuarto Trasero

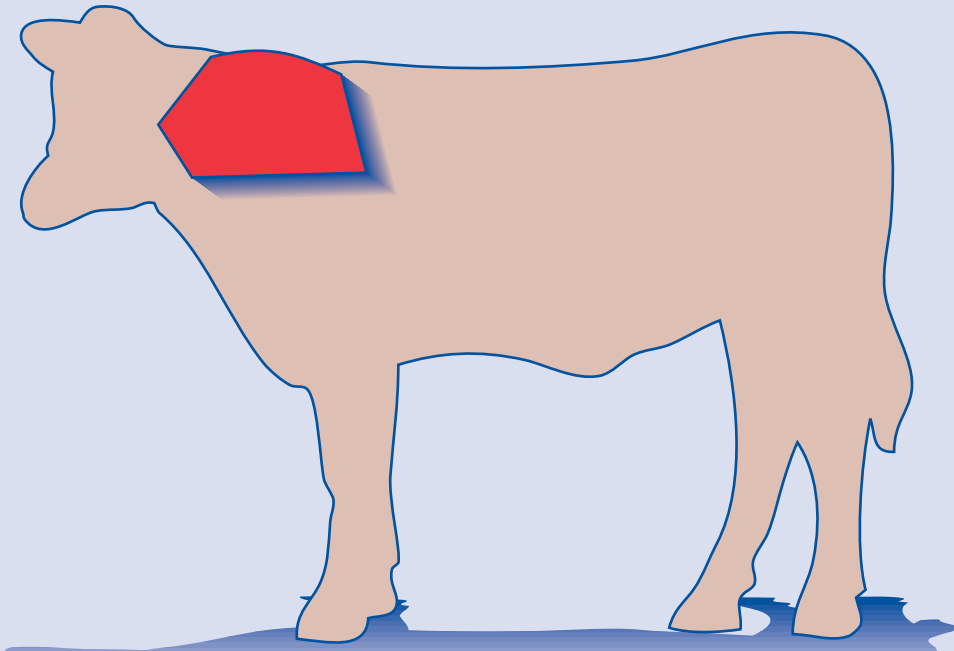
El cuarto trasero es la parte trasera de la canal y consiste de las piezas principales de lomo y pierna. El cuarto trasero por lo general se separa del cuarto delantero entre la décima primera y décima segunda costillas. *El cuarto trasero es similar a MBG 303A.*

Triángulo

El triángulo de ternera se obtiene del cuarto delantero y consiste del pecho, espaldilla y brazulete. Estas piezas generalmente se ofrecen en juegos de una caja. *El triángulo es similar a MBG 302.*



Shoulder Family



Chuck Family

The chuck family is generated from the forequarter of the carcass after the removal of the rack, breast and foreshank. International customers have unique needs and U.S. packers are willing to produce products that satisfy those needs. In the U.S. the chuck/rack separation is made between the 4th and 5th thoracic vertebrae. Purchasers may discuss fat trim and weight grades with American suppliers.

小牛肩胛肉系列產品

小牛肩胛肉系列產品是從前四分之一小牛屠體中切除了肋脊肉、胸肉和前小腿腱肉而得到的。國際客戶對此類肉有特別的需要，而美國屠宰商也樂意生產能滿足這些需要的產品。在美國，肩胛肉/肋脊肉是從第4根和第5根胸椎骨之間分開的。買主可與美國供應商洽談有關脂肪修整和按重量分類的問題。

목심 부위

목심 부위는 송아지 전사본체에서 레크(Rack), 가슴살 및 앞다리사태를 제거한 후 남은 부위로 구성된다. 해외구매자들의 각기 독특한 요구가 있으므로 미국의 패커들은 그러한 고객의 요구사항에 부응할수 있는 제품들을 가려이 생산한다. 미국에서 목심(Chuck)과 레크(Rack)는 4번째와 5번째 흉추사이에서 분리된다. 구매자들은 미국의 공급자와 지방 점선 및 무게 등급에 대하여 삼의할 수 있다.

チャック系

チャック系は枝肉のフォア・クォーターからネック、胸肉、及びすね肉の分離後、得られる部位です。米国パッカーは特定のニーズ（脂肪のトリミングや重量のグレード）に応じることが可能で、一般にチャックの分割は第4・5肋骨間で行われます。

Grupo de la Espaldilla

El grupo de la espaldilla se genera del cuarto delantero de la canal después de remover el costillar, pecho y brazuelo. Los empaques de carne de los Estados Unidos están dispuestos a producir productos que satisfagan las necesidades especiales de los compradores internacionales. En los Estados Unidos, la división espaldilla/costillar se hace entre la cuarta y quinta vértebra torácicas. Los compradores pueden negociar con los proveedores el recorte de grasa de la superficie y las clasificaciones del peso.

Chuck, Square Cut

小牛肩胛肉, 方切
사각형 절단 목심
チャック、スクエア・カット
Espaldilla, Corte con Sierra



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Major Subprimals

Chuck, Square Cut, Boneless

Chuck, Square Cut, Clod Out, Boneless

Chuck Roll, Untrimmed

Chuck, Shoulder Chop Ready

Chuck, Shoulder Clod

主要 次分切肉

小牛肩胛肉、方切肩胛肉、去骨

小牛肩胛肉, 方切, 去上肩胛肉, 去骨

小牛肩胛前上部肉, 未經修切

小牛肩胛部, 肩胛肉, 現成牛排

小牛肩胛肉, 上肩胛肉

주요 소분할육

사각형 절단 목심, 뼈 제거

사각형 절단 목심, 어깻살 제거, 뼈 제거

어깨등심, 미정선

목심, 어깻살 찹 레디

목심, 어깻살

主要なサブプライマル

チャック、スクエア・カット、骨なし

チャック、スクエア・カット、クロッドアウト、骨なし

チャック・ロール、トリムなし

チャック、ショルダー・チョップ・レディー

チャック、ショルダー・クロッド

Subprimarios Principales

Espaldilla, corte con sierra, deshuesada

Espaldilla, corte con sierra, sin planchuela, deshuesada.

Rollo de espaldilla, sin recorte

Espaldilla, planchuela, lista para chuleta

Espaldilla, planchuela



Chuck, Square Cut

The square cut chuck is produced from the forequarter after the removal of the rack, foreshank and breast. This cut typically consists of one side but may be sold as a double (containing both sides with the backbone and spinal cord attached) if specified by the purchaser. *Chuck, Square Cut is similar to MBG 309 and Canada 309.*

小牛肩胛肉，方切

方切肩胛肉是從後四分之一小牛屠體中切除肋脊肉、前小腿腱肉和胸肉而得到的。這部位通常包括半邊屠體，如買主指定，也可以二半邊屠體出售（包括兩半邊屠體，帶脊骨和脊髓）。
小牛肩胛部、方切肩胛肉與MGB 309和Canada 309相似。

사각형 절단 목심

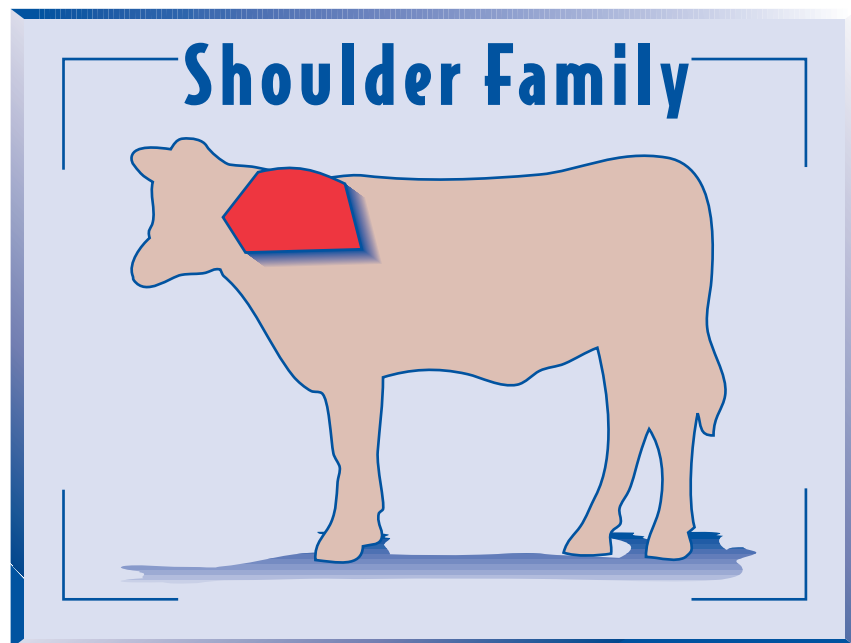
사각형 절단 목심은 목부위살(Rack), 가슴살 및 앞다리사태를 제거한 전사분체에서 생산된다. 이 부분육은 전형적으로 2분체의 한부분으로 구성되나 구매자의 요구에 따라 한작(등뼈와 척수가 포함되어 있는 양쪽 부위를 포함)으로 판매될 수 있다.
사각형 절단 목심 (Chuck, Square Cut)은 MBG 309와 캐나다 309와 유사하다.

チャック、スクエア・カット

チャック、スクエア・カットはフォア・クォーターからネック、胸肉、及びすねの分離後、得られる部位です。一般にチャック、スクエア・カットはワンサイドのみからなっていますが、必要に応じて、ダブル(脊椎の両サイドを含む)としても販売されます。このカットはMBG309及びカナダ309に類似しています。

Espaldilla, Corte con Sierra

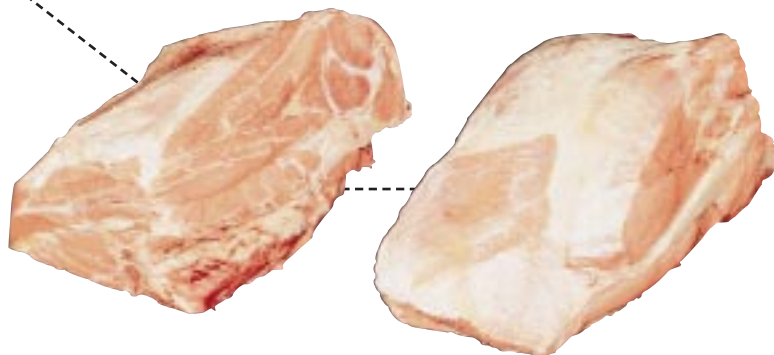
La espaldilla, corte con sierra se obtiene del cuarto delantero después de remover el costillar, brazuelo y pecho. El corte por lo general incluye un solo lado, pero si el comprador así lo especifica, puede venderse en presentación doble (conteniendo ambos lados, con el espinazo y la columna vertebral unidos. En este caso se le llamará cubo). *La espaldilla, corte con sierra es similar a MBG 309 y Canadá 309.*



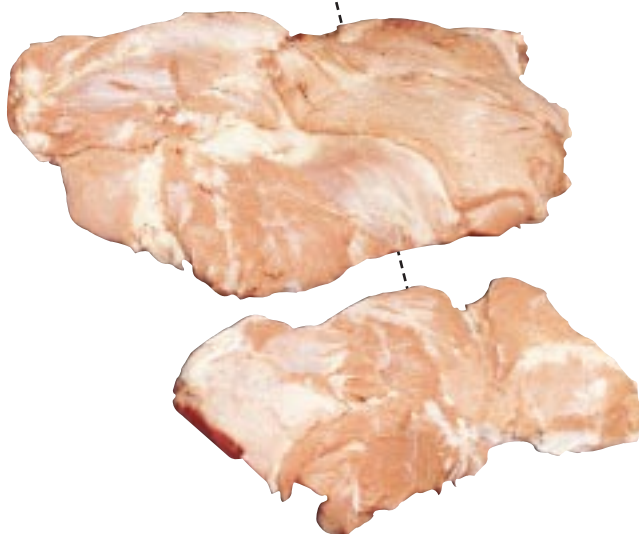


Chuck, Square Cut

Chuck, Square Cut, Clod Out, Boneless



Chuck, Square Cut, Boneless



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Chuck, Square Cut, Boneless

The boneless square cut chuck is produced from the bone-in square cut chuck. All bones and associated cartilage will be removed. The boneless square-cut chuck consists of two pieces: the chuck roll and the shoulder clod. The shoulder clod may or may not have the chuck tender attached. *Chuck, Square Cut, Boneless is similar to MBG 309B, Canada 309B, and Bel BKV 11.*

Chuck, Square Cut, Clod Out, Boneless

The square-cut chuck, clod out, boneless is generated from the boneless square-cut chuck after the removal of the clod. All bones and associated cartilage will be removed. *Chuck, Square Cut, Clod Out, Boneless is similar to MBG 311.*

小牛肩胛肉、方切肩胛肉、去骨

去骨方切肩胛肉是由帶骨方切肩胛肉切得的。所有的骨頭和軟骨均被切除去骨上肩胛肉。包括二個部位：肩胛，肉條和上肩胛肉。上肩胛肉可帶或不可肩胛里肌。肩胛部、方切、去骨與 MBG 309B、Canada 309B 和 Bel BKV 11 相似。

小牛肩胛肉、方切、去上肩胛肉、去骨

去骨且不含上肩胛肉的方切肩胛肉是從去骨方切肩胛肉中切除上肩胛肉而得的。一切骨頭和相關的軟骨均被切除。小牛肩胛肉、方切、去上肩胛肉、去骨與 MBG 311 相似。

사각형 절단 목심, 뼈 제거

뼈를 제거한 사각형 절단 목심은 뼈있는 사각형 절단 목심에서 생산된다. 뼈를 제거한 사각형 절단 목심은 두 부분으로 구성된다: 어깨등심(Chuck Roll), 어깨살(Shoulder Clod). 모든 뼈와 연골은 제거된다. 어깨살(Shoulder Clod)에는 푸리살(Chuck Tender)이 들어있을 수도 있고 안 들어있을 수도 있다. 사각형 절단 목심, 뼈 제거(Chuck, Square Cut, Boneless)는 MBG 309B 나 CANADA 309B 및 벨기에 BKV 11과 유사하다.

사각형 절단 목심, 어깨살 제거, 뼈 제거

어깨살과 뼈를 제거한 사각형 절단 목심(Chuck, Square cut, Clod Out, Boneless)은 어깨살을 제거한 후 뼈 없는 사각형 절단 목심에서 유래된다. 모든 뼈 및 관련 연골은 제거된다. 사각형 절단 목심, 어깨살 제거, 뼈 제거(Chuck, Square cut, Clod Out, Boneless)는 MBG 311과 유사하다.

チャック、スクエア・カット骨なし

骨なしチャック、スクエア・カットは骨と軟骨が完全に取除かれ、チャック・ロールとショルダー・クロッドよりなっています。ショルダー・クロッドにはチャック・テンダーが付いている場合と付いていない場合があります。骨なしチャック、スクエア・カットはMBG309B、カナダ309B、及びベルギーBKV11に類似しています。

スクエア・カット、クロッドアウト、骨なし

骨なしスクエア・カット、クロッドアウトは骨なしスクエア・カットよりクロッドを除去して作られます。骨、軟骨は全て取り除かれます。このカットはMBG311に類似しています。

Espaldilla, Corte con Sierra, Deshuesada

La espaldilla corte con sierra, deshuesada, se produce de la espaldilla con hueso. Se le remueven todos los huesos y cartílagos. Consiste de dos piezas: el rollo de espaldilla y la planchuela. Ésta última puede o no estar unida. *La espaldilla, corte con sierra, deshuesada es similar a MBG 309B, Canadá 309B y Bélgica BKV 11.*

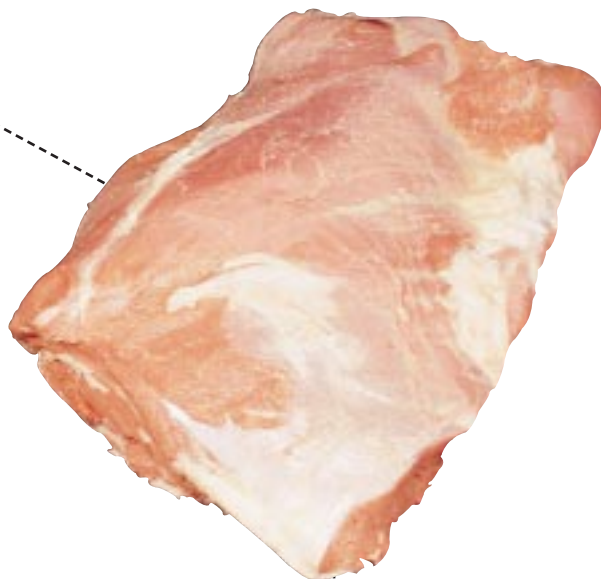
Espaldilla, Corte con Sierra, sin Planchuela, Deshuesada

La espaldilla, corte con sierra, sin planchuela, deshuesada se genera de la espaldilla deshuesada después de quitarle la planchuela. Se le quitan todos los huesos y cartílagos. *La espaldilla, corte con sierra, sin planchuela, deshuesada es similar a MBG 311.*



Chuck, Square Cut

Chuck Roll, Trimmed



Chuck Roll, Untrimmed



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Chuck Roll, Untrimmed

The untrimmed chuck roll is generated from the upper portion of the square cut chuck. The chuck roll is a boneless cut with associated cartilage removed. The chuck roll may be divided into three parts and netted if desired. *Chuck Roll, Untrimmed is similar to MBG 309E.*

Chuck Roll, Trimmed

The trimmed chuck roll is produced from the untrimmed chuck roll by removing the outermost muscle. All bones and associated cartilage will be removed. *Chuck Roll, Trimmed is similar to MBG 309F.*

肩胛肉條，未經修整

未經修切的肩胛肉條是從方切肩胛肉的上部產生的。肩胛肉條沒有骨頭，而且附在一起的軟骨也被切除。如果需要，肩胛肉條可以切成三部份並可用網包裝。小牛肩胛肉條，未經修整與MBG 309E相似。

肩胛肉條，經修整

修整過的肩胛肉條是從未經修整的小牛肩胛肉條中切除最外面肉而得到的。一切骨頭和附著的軟骨都被切除。小牛肩胛肉條，經修整與MBG 309F相似。

어깨등심, 미정선

미정선 어깨등심은 사각형 절단 육심의 상위 부분에서 유래된다. 어깨등심은 관련 연골과 뼈를 제거한 부분육이다. 어깨등심을 원하는 경우 3부분으로 분리하거나 망으로 포장할 수 있다.

*어깨등심, 미정선 (Chuck Roll, Untrimmed)*는 MBG 309E와 유사하다.

어깨등심, 정선

정선된 어깨등심은 가장 바깥 근육을 제거한 미정선 어깨등심에서 생산된다. 모든 뼈와 관련 연골은 제거된다. *어깨등심, 정선 (Chuck Roll, Trimmed)*은 MBG 309F와 유사하다.

チャック・ロール、トリムなし

トリムされていないチャック・ロールはスクエア・カットの上部分からなります。チャック・ロールは3部位に分離されます。このカットはMBG309Eに類似しています。

チャック・ロール、トリム済み

トリム済みチャック・ロールはトリムされていないチャック・ロールから最も外側にあたる筋肉を取り除くことにより得られます。骨と軟骨は全て取り除かれます。このカットはMBG 309Fに類似しています。

Rollo de Espaldilla, SinLimpiar o sin Recorte

El rollo de espaldilla sin recorte, se genera de la parte superior de la espaldilla corte con sierra deshuesada. Se trata de un corte deshuesado sin cartilagos unidos. Puede dividirse en tres partes y sujetarse con red si así lo especifica el comprador. *El rollo de espaldilla, sin limpiar o recortar es similar a MBG 309E.*

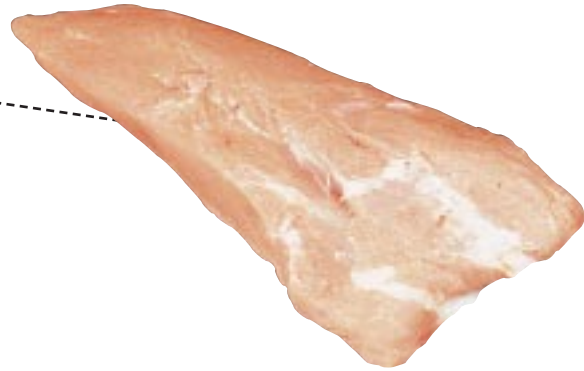
Rollo de Espaldilla, Limpio o Recortado

El rollo de espaldilla, se obtiene del rollo de espaldilla sin limpiar al recortar o quitar el músculo extremo. Se remueven todos los huesos y cartilagos. *El rollo de espaldilla, limpio o recortado es similar a MBG 309F.*

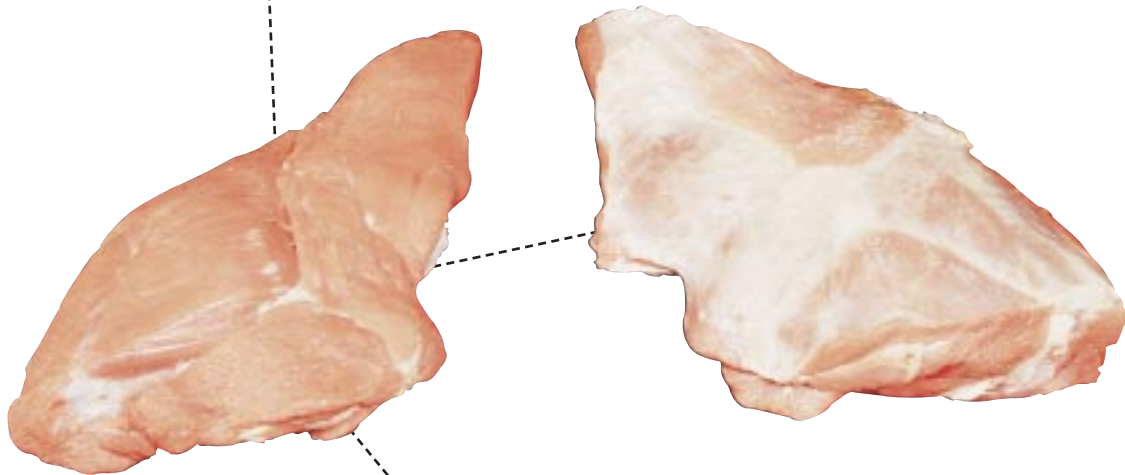


Chuck, Square Cut

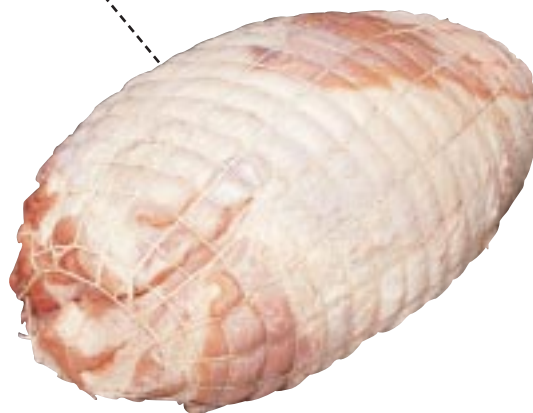
Chuck Tender



Chuck, Shoulder Clod, Special



Chuck, Clod Roast



Chuck, Shoulder Clod, Special

The special shoulder clod is produced from the square cut chuck and consists of the outer muscle system of the chuck. The special shoulder clod will have the chuck tender removed as well as all bones and associated cartilage. This item may be trimmed of all visible fat to produce a trimmed special clod if desired by the purchaser. *Chuck, Shoulder Clod, Special is similar to MBG 310A.*

Chuck, Clod Roast

The clod roast is produced from the shoulder clod. The clod roast is similar to the shoulder clod, but is trimmed so the edges are parallel and the cut is not less than 1.1 centimeter on any one side. This item may be netted if specified by the purchaser. *Chuck, Clod Roast is similar to MBG 310B and Canada 310B.*

Chuck Tender

The chuck tender, also known as the scotch tender, is produced from the square cut chuck and is a single muscle found on the upper ridge of the blade bone. The chuck tender is a boneless muscle cut. *Chuck Tender is similar to the MBG 310C.*

小牛肩胛肉， 上肩胛肉，特殊規格

特殊規格之上肩胛肉是從方切肩胛肉中切得的，包括牛肩胛肉的外部肌肉。特殊規格上肩胛肉中無肩胛里肌、無骨以及無附著軟骨。如果買主需要，可將所有看得見的脂肪都修整掉而成為經修整的特殊規格上肩胛肉。
小牛肩胛部、上肩胛肉、特殊規格與MBG 310A相似。

小牛肩胛部、 上肩胛烘烤用肉

上肩胛烘烤用肉是從上肩胛肉中產生的。上肩胛烘烤用肉與上肩胛肉相似，但經過修整故兩邊平行而且每邊的切除部份不小於1.1厘米(0.5吋)。如果買主要求，該產品可以用網包裝。
小牛肩胛部、上肩胛烘烤用肉與MBG 310B和Canada 310B相似。

小牛肩胛里肌

小牛肩胛里肌也被稱為蘇格蘭里肌，是從方切肩胛肉中切得的，為位於肩胛骨上右方的單塊肌肉。肩胛里肌為去骨的瘦肉。
小牛肩胛里脊與MBG 310C相似。

목심, 어갯살, 특선

특등 어갯살은 사각형 절단 목심에서 유래되며 목심의 바깥 근육으로 구성된다. 특등 어갯살에는 모든 뼈와 관련 연골뿐만 아니라 꾸리살도 제거된다. 이 품목은 구매자가 원하는 경우 눈에 보이는 지방을 다듬어 내어 절선된 다듬은 특선 어갯살을 만들 수 있다.
목심, 어갯살, 특선(Chuck, Shoulder Clod, Special)은 MBG 310A와 유사하다.

목심, 로스트용 어갯살

로스트용 어갯살은 어갯살에서 생산된다. 로스트용 어갯살은 어갯살과 유사하나 절선을 하여 가장자리가 평행하며, 이 부분에는 어느 쪽에서나 두께가 부분육이 1.3cm 이상이다. 구매자가 요청할 경우 이 품목은 그물 포장을 한다.
목심, 로스트용 어갯살(Chuck, Clod Roast)은 MBG 310B와 CANADA 310B와 유사하다.

꾸리살

일명 스카치 텐더라고 하는 꾸리살은 견갑육 중간마루 뒷부분에 놓여있는 단일근육이다. 꾸리살은 뼈가 없는 정육이다.
꾸리살(Chuck Tender)은 MBG 310C와 유사하다.

シヨルダー・クロッド、 スペシャル

スペシャル・シヨルダー・クロッドはチャック、スクエア・カットから得られ、チャックの外側の筋肉より成ります。チャック・テンダー、骨、軟骨は全て取り除かれます。必要に応じ、トリム済みスペシャル・シヨルダー・クロッドとしても販売されます。このカットはMBG310Aに類似しています。

クロッド・ロースト

クロッド・ローストはシヨルダー・クロッドより作られ、互いに類似していますが、クロッド・ローストは両端が平行で、カットがどのサイドにおいても1/2インチ以下になるようにトリムされます。このカットはMBG310B及びカナダ310Bに類似しています。

チャック・テンダー

チャック・テンダーはスコッチ・テンダーとも呼ばれ、肩甲骨上部のチャック、スクエア・カットより作られます。チャック・テンダーは骨なしで、MBG310Cに類似しています。

Espaldilla, Planchuela, Especial

La planchuela especial se produce de la espaldilla corte con sierra y consiste del sistema muscular exterior de la espaldilla. A la planchuela especial se le corta el juil además de todos los huesos y cartílagos. A esta pieza se le puede recortar toda la grasa visible para obtener una planchuela especial, con recorte, cuando así lo especifique el comprador. *La espaldilla, planchuela, especial es similar a MBG 310A.*

Espaldilla, Planchuela para Hornear

La planchuela para hornear se produce de la planchuela especial. Es similar a la planchuela especial pero se recorta de tal modo que las orillas queden paralelas y el corte no sea menor de 1.1 centímetros en cualquiera de los lados. Esta pieza se puede sujetar con red cuando así lo especifique el comprador. *La espaldilla, planchuela para asado es similar a MBG 310B y Canadá 310B.*

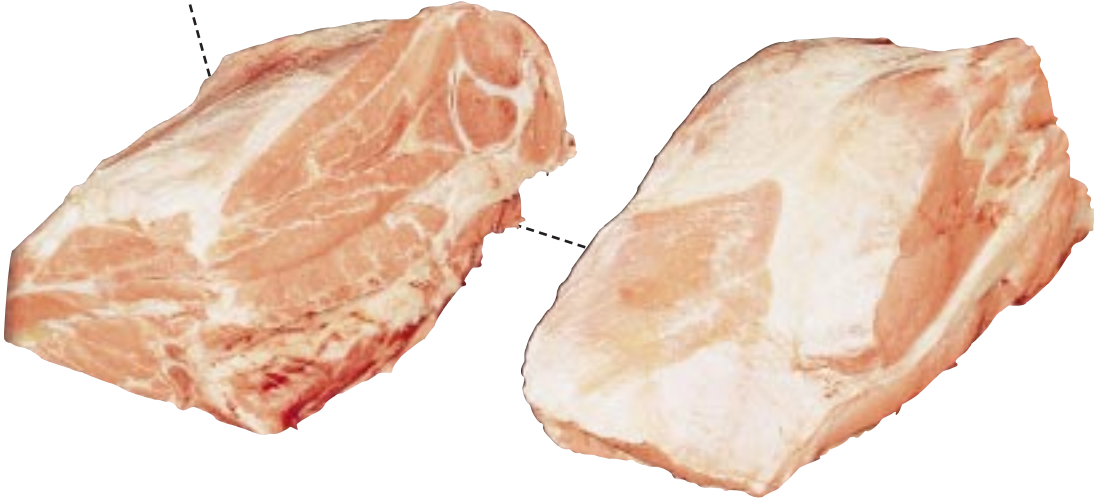
Juil de Espaldilla

El juil de espaldilla, también conocido como "scotch tender" se produce de la espaldilla, corte con sierra y consta de un solo músculo localizado en la saliente superior de la paletilla o escápula. El juil de espaldilla es un corte sin hueso. *El juil de espaldilla es similar a MBG 310C.*



Chuck, Square Cut

Chuck, Shoulder, Chop Ready



Chuck, Shoulder, Chop Ready

The chop ready shoulder is produced from a bone-in square cut chuck and is separated into two pieces in order to facilitate the fabrication of shoulder chops. The cut is divided into an arm cut (lower portion) and a blade cut (upper portion). *Chuck, Shoulder, Chop Ready is similar to MBG 310D.*

小牛肩胛部， 肩胛肉，現成牛排

現成肩胛牛排是從帶骨方切肩胛肉中切得的。為了方便肩胛牛排的分切，該部位分成兩塊。切法分為臂肩切塊（下部）和肩胛切塊（上部）。
小牛肩胛部，肩胛肉，現成牛排與MBG 310D相似。

목심, 어젯살, 찹 레디

찹 레디 어젯살은 뼈있는 사각형 절단 목심에서 생산되며 어젯살 부분육을 쉽게 만들 수 있도록 두 조각으로 분리된다. 이 부분육은 팔 부분육(아래 부분)과 블레이드 부분육(윗 부분)으로 나누어진다. 목심, 어젯살, 찹 레디 (Chuck, Shoulder, Chop Ready)는 MBG 310D와 유사하다.

ショルダー、チョップ・レディー

チョップ・レディー・ショルダーは骨付のスクエア・カットより作られ、ショルダー・チョップを作る目的で2つの部位、アーム・カット（下部）とブレード・カットに分けられます。このカットはMBG310Dに類似しています。

Espaldilla, Planchuela, lista para Chuleta

La planchuela lista para chuleta se produce de la espaldilla con hueso separándose en dos partes para facilitar la fabricación de las chuletas. El corte se divide en corte de brazuelo o chamorro (parte inferior) y corte de paletilla (parte superior). *La espaldilla, planchuela, lista para chuleta es similar a MBG 310D.*