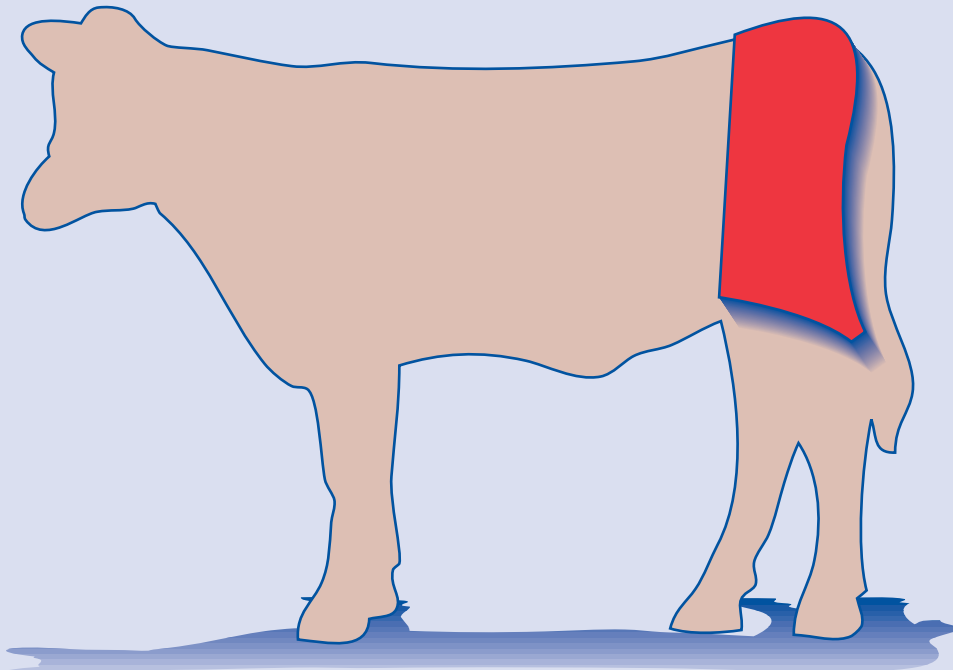


Leg Family



Leg Family

The leg family is generated from the hindquarter of the carcass after the removal of the loin. The leg consists of the primal leg and the subprimals that are derived from the leg. Purchasers may discuss with their American supplier the fat trim and the loin break when purchasing leg products. All cuts are available on a weight graded basis.

腿肉系列產品

腿肉系列產品是從後四分之一小牛屠體中，切除腰脊部位而獲得的。腿肉包括大分切腿肉和從大分切中得到的小分切腿肉。買主可在購買腿肉系列產品時應和美國供應商協商有關修整脂肪和腰脊肉斷開處。所有分切肉均可按重量分類。

뒷다리 부위

뼈 있는 뒷다리 부위는 지육의 후사분체에서 등심을 제거한 후 생산된다. 이 품목은 탑라운드(인사이드라운드), 보텀라운드(아웃사이드라운드), 설도(설로인 팀) 및 설로인 버트, 버트 톨더로인, 사태살을 포함하는 뒷다리의 모든 SUBPRIMAL로 구성되어 있다. 뒷다리사태는 부착되어 있다. 뒷다리, 뼈포함 (Leg, Bone-in)은 MBG 334와 CANADA 334 와 유사하다.

レッグ系

レッグ系はロインを除去後、ハインド・クォーターから作られ、プライマル・レッグとサブプライマル・レッグよりなります。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す。このカットは重量グレードベースで販売されます。

Grupo de la Pierna

El grupo de la pierna se genera del cuarto trasero de la canal después de remover el lomo. Consiste de la pierna y partes derivadas de la misma. Los compradores pueden especificar al proveedor estadounidense el recorte de la grasa y punto de separación del lomo. Todos los cortes los hay disponibles en base a escalas de peso.

Leg, Bone-in

帶骨小牛後腿
뒷다리, 뼈포함
レッグ、骨付
Pierna, con Hueso



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Major Subprimals

Leg, Shank-off, Boneless

Leg, Hindshank

主要次分切肉

去骨去腱腿肉

後腿腱肉

주요 소분할육

뒷다리, 사태 제거, 뼈제거

뒷다리, 사태

主要なサブプライマル

レッグ、シャンクなし、骨なし

レッグ、ハインドシャンク

Subprimarios Principales

Pierna, sin chamorro o chambarete, deshuesada

Pierna, chamorro o chambarete

Leg, Bone-in

The bone-in leg is generated from the hindquarter of the carcass after the removal of the loin. This item contains all the subprimals of the leg including the top or inside round, bottom or outside round, knuckle or sirloin tip, sirloin butt or hip, butt tenderloin, and the shank. The hindshank will remain attached.

Leg, Bone-in is similar to MBG 334 and Canada 334.

帶骨小牛後腿

帶骨小牛後腿是從後四分之一小牛屠體中切除腰脊肉而獲得的。該項產品包括腿的所有小分切後腿肉：上後腿肉（內側後腿肉・頭刀）、外側後腿肉（鷄頭・三叉肉）、後腿股肉（和尚頭）或上後腰部肉尖、後腰裡脊肉和後腿腱子心。後小腿腱肉仍附著在後腿肉上。

小牛後腿肉・帶骨與MBG 334和Canada 334相似。

뒷다리, 뼈포함

뼈 있는 뒷다리 부위는 지육의 후사분체에서 등심을 제거한 후 생산된다. 이 품목은 탑라운드, 인사이드라운드, 보텀라운드, 아웃사이드라운드, 설도, 설로인 팁, 및 사태살을 포함하는 뒷다리의 모든 SUBPRIMAL로 구성되어 있다. 뒷다리사태는 부착되어 있다.

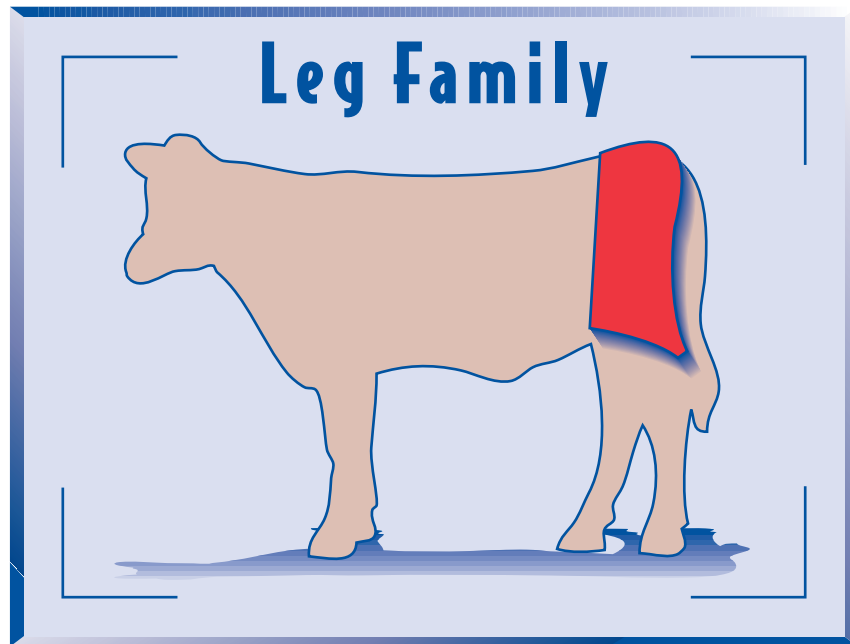
뒷다리, 뼈포함 (Leg, Bone-in)은 MBG 334 와 CANADA 334 와 유사하다.

レッグ、骨付

骨付レッグは、ロインを除去後、ハインド・クォーターから作られます。トップ・ラウンド（インサイド・ラウンド）、ボトム・ラウンド（アウトサイド・ラウンド）、ナックル又はサーロイン・チップ、サーロインパット又はヒップパットテンダーロイン、及びシャンクを含む全てのサブプライマル・レッグからなっています。ハインド・シャンクは付いたままで販売されます。このカットはMBG334、及びカナダ334に類似しています。

Pierna, con Hueso

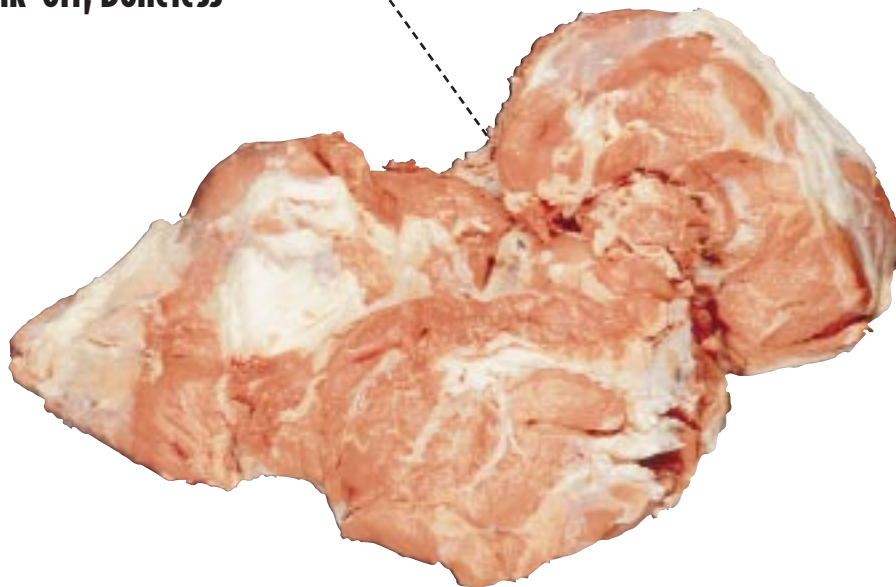
La pierna con hueso se obtiene del cuarto trasero de la canal después de remover el lomo. La pieza consiste de todas sus subpartes principales incluyendo el centro de cara (centro de cara o pulpanegra) (contra cara o pulpa bola blanca) bola, aguayón, cabeza de filete o solomillo y chamorro o chambarete. El chamorro o chambarete (osobuco) permanece adherido. *La pierna, con hueso es similar a MBG 334 y Canadá 334.*





Leg, Bone-in

Leg, Shank-off, Boneless



Leg, Shank-off, Boneless

The boneless shank-off leg is generated from the hindquarter of the carcass. The muscles of the leg (top round, bottom round, knuckle and butt tenderloin) are present in this item, however, the shank muscle and all bones and associated cartilage will be removed. The flank, practically all cod or udder fat and surface fat in excess of .5 inches will be removed. *Leg, Shank-off, Boneless is similar to MBG 336.*

後腿肉, 去後腿肉, 去骨

去骨去後腿肉之後腿肉是從後四分之一小牛屠體中切得的。該項產品中的腿肌肉(上後腿肉、下側後腿肉、和尚頭和後腰裡脊肉)均保留。但後腿和所有骨頭和相關軟骨均被切除。腹脅肉, 幾乎所有陰囊脂或乳房脂以及超過0.5英寸厚的表面脂肪基本上均被切除。小牛後腿肉, 去後腿肉, 去骨與MBG 336相似。

뒷다리, 사태 제거, 뼈제거

사태살과 뼈를 제거한 뒷다리는 송·지 지육의 후사분체에서 유래된다. 뒷다리 근육(탑 라운드, 보텀 라운드, 설도 및 버트 tenderloin)이 이 품목에 포함되며, 사태살과 모든 뼈 및 부착되어 있는 연골은 제거된다. 플랭크(열구리살)와 옴날 및 유방 부분의 지방 및 0.5인치를 초과하는 모든 표면지방은 제거된다. 뒷다리, 사태 제거, 뼈제거 (*Leg, Shank-off, Boneless*)는 MBG 336 과 유사하다.

レッグ, シャンクなし, 骨なし

骨なしシャンクなしのレッグはハインド・クォーターから作られます。トップ・ラウンド、ボトム・ラウンド、ナックル、バット・テnderロインを含みますが、シャンク、骨、軟骨の全てが取り除かれます。フランク、去勢脂肪、 $\frac{1}{2}$ 以上のチチカブ脂肪、及び表面脂肪は取り除かれます。このカットはMBG336に類似しています。

Pierna, sin o Chambarete, Deshuesada

La pierna sin o chambarete deshuesada se genera del cuarto trasero de la canal. Los músculos de la pierna (centro de cara, contracara, bola y filete o solomillo) están presentes en esta pieza, sin embargo, el músculo de la pata y todos los huesos y cartílagos se remueven. Se quitan la falda, prácticamente toda la grasa de la ubre o de escroto, así como la grasa de la superficie que exceda la media pulgada ó 1.1 cms. *La pierna, sin chambarete, deshuesada es similar a MBG 336.*

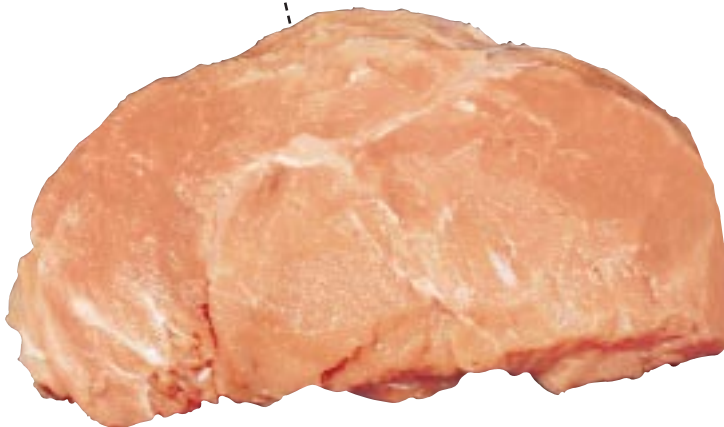


Leg, Shank-off, Boneless

Leg, Top Round, Cap Off



Leg, Top Round, Cap On



Leg, Top Round, Cap On

The cap-on top round is a boneless item generated from the leg. This muscle cut is virtually free of surface fat.

Leg, Top Round, Cap On is similar to MBG 349.

Leg, Top Round, Cap Off

The cap-off top round is generated from the cap-on top round by the removal of the gracilus muscle.

Leg, Top Round, Cap Off is similar to MBG 349A, Canada 349A and Belgium BKA 10.

後腿肉，上後腿肉，具蓋肉

帶蓋肉的上後腿肉是從後腿肉上切得的去骨產品。這一肌肉部位基本上無表面脂肪。

小牛後腿肉，上後腿肉，帶蓋肉與MBG 349相似。

後腿肉，上後腿肉，不帶蓋肉

蓋肉切除的上後腿肉是在帶蓋肉的上後腿肉中切除肉股肌肉而得。

小牛後腿肉，上後腿肉，具蓋肉與MBG 349 · Canada 349A和Belgium BKA 10相似。

뒷다리, 탑 라운드(우둔), 캡 부착

캡 부착한 탑 라운드(우둔)는 뒷다리로부터 생산되는 뼈가 없는 품목이다. 이 살코기는 표면 지방이 거의 없다. 뒷다리, 탑 라운드(우둔), 캡 부착은 MBG 349과 유사하다.

뒷다리, 탑 라운드(우둔), 캡 제거

캡 제거한 탑 라운드(우둔)는 캡 부착한 탑 라운드(우둔)에서 박근을 제거한 후 생산된다. 뒷다리, 탑 라운드(우둔), 캡 제거는 MBG 349A, CANADA 349A 및 벨기에 BKA 10과 유사하다.

レッグ、トップ・ラウンド、キャップ付

キャップ付トップ・ラウンドは表面脂肪がほとんどありません。このカットはMBG349に類似しています。

レッグ、トップ・ラウンド、キャップなし

キャップなしトップ・ラウンドはキャップ付トップ・ラウンドから清筋を取り除いたものです。このカットはMBG349A、カナダ349A、及びベルギーBKA10に類似しています。

Centro de Cara o Palpanegra, con Tapa, de la Pierna

El centro de cara con tapa es una pieza deshuesada que se obtiene de la pierna. Este corte casi no contiene grasa en su superficie.

Centro de cara, con tapa de la pierna es similar a MBG 349.

Centro de Cara o Palpanegra, sin Tapa, de la Pierna

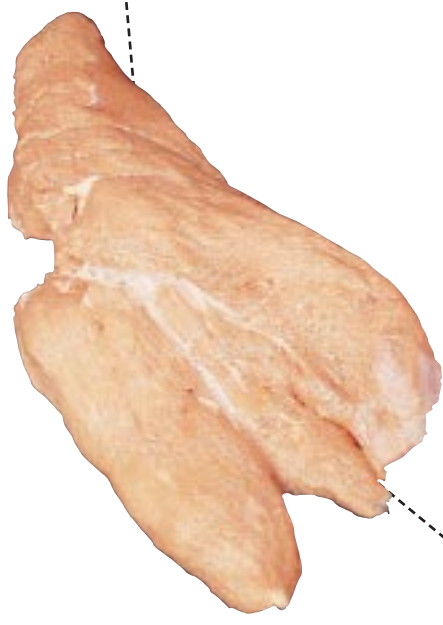
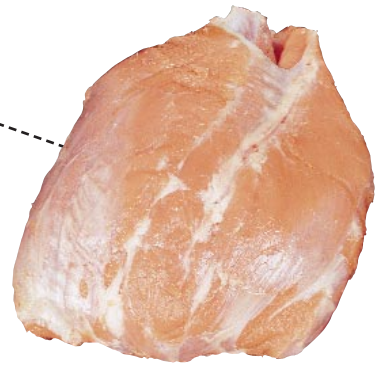
El centro de cara sin tapa se genera del centro de cara con tapa al quitarle el músculo gracilis.

Centro de cara, sin tapa, de la pierna es similar a MBG 349A, Canadá 349A y Bélgica BKA 10.

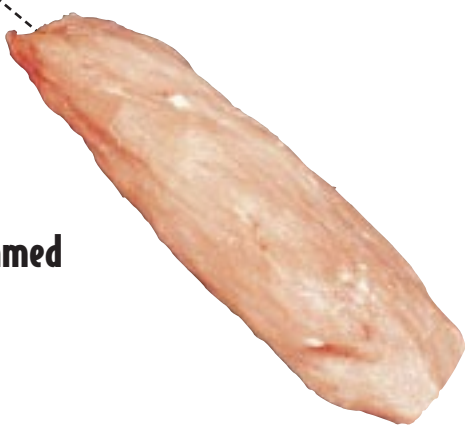


Leg, Shank-off, Boneless

Leg, Heel Meat



Leg, Bottom Round, Trimmed



Leg, Eye of Round, Trimmed

©1999 U.S. Meat Export Federation.

Leg, Bottom Round, Trimmed

The bottom round is generated from the leg and contains the eye of round muscle. The bottom round may be specified with or without the heel muscle.

Leg, Heel Meat

Heel meat is the small, boneless cut that is produced from the bottom round of the leg. Heel meat will not contain cartilage but will have connective tissue present.

Leg, Eye of Round, Trimmed

The eye of round is produced from the bottom round of the leg. This single muscle is boneless and is virtually free of all surface fat.
Leg, Eye of Round, Trimmed is similar to Canada 350A.

後腿肉, 外側後腿肉, 經修整

外側後腿肉從後腿肉中切得, 包括腿肉的外側後腿眼肉(鯉魚管)。外側後腿肉可帶或不帶後腿腱心而訂製。

後腿肉, 後腿腱心

後腿腱心是從下後腿肉切得的小塊去骨肉。後腿腱心不包括軟骨, 但可能帶有結締組織。

後腿肉, 外側後腿眼肉(鯉魚管), 經修整

外側後腿眼肉是從下後腿肉切得的。這塊肌肉是去骨的, 而且基本上沒有表面脂肪。
小牛後腿肉, 外側後腿眼肉, 經修整與Canada 350A相似。

뒷다리, 보텀 라운드(우둔), 정선

보텀 라운드(우둔)는 뒷다리에서 유래되며 홍두깨살(Eye of round)을 포함한다. 보텀 라운드(우둔)는 힐미트를 포함하거나 포함하지 않도록 주문할 수 있다.

뒷다리, 보텀 라운드(우둔), 정선

힐 미트 (Heel Meat)는 뒷다리의 보텀 라운드(Bottom Round)로부터 생산되는 뼈없는 작은 부분육이다. 힐 미트 (Heel Meat)는 연골을 포함하지 않으나 결합조직은 있다.

뒷다리, 홍두깨살, 정선

홍두깨살(Eye of round)은 뒷다리의 보텀 라운드(우둔)에서 생산된다. 이 단일 근육은 뼈가 없으며 표면 지방이 거의 없다. 뒷다리, 홍두깨살, 정선은 CANADA 350A와 유사하다.

ボトム・ラウンド・トリム済み

トリム済みボトム・ラウンドはアイ・オブ・ラウンドを含み、かかと(ヒールミート)付きとなしがあります。

ヒール・ミート

ヒール・ミートは、小骨が取り除かれたもので、ボトム・ラウンドより得られます。軟骨は含みませんが、結合組織が含まれます。

アイ・オブ・ラウンド、トリム済み

アイ・オブ・ラウンドはボトム・ラウンドから得られ、骨はなく、表面脂肪がほとんどありません。このカットはカナダ350Aに類似しています。

Contracara o de la Pierna

La contracara se obtiene de la pierna y contiene el Cuete músculo conocido en ingles como "eye of round". Se puede especificar si se desea que la pieza incluya o no el músculo del talón o copete.

Carne del Talón de la Pierna (Copete)

La carne del talón es el corte pequeño deshuesado que se obtiene de la Contracara inferior de la pierna. La carne del copete no contiene cartilago pero si tejido conectivo.

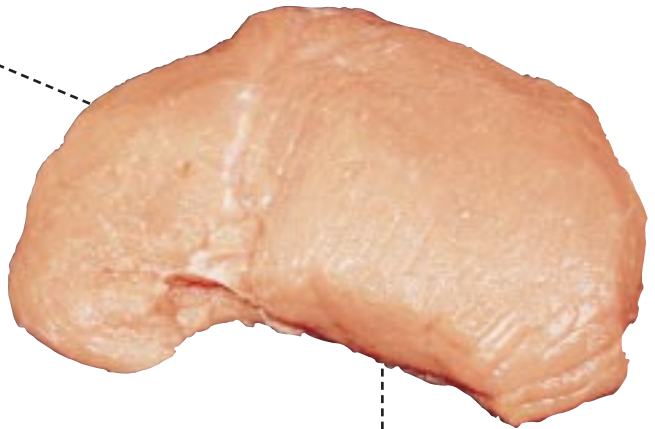
Cuete o "Eye of Round", Limpio o Recortado

El cuete o "eye of round" se produce de la contracara de la pierna. Este músculo no contiene hueso y prácticamente no contiene grasa en su superficie.
La pierna, "eye of round", recortado, es similar a Canadá 350A.



Leg, Shank-off, Boneless

Trimmed Sirloin Butt



Leg, Knuckle, Trimmed



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Leg, Knuckle, Trimmed

The knuckle or sirloin tip is generated from the leg. The knuckle is a boneless item that has minimal surface fat.

Leg, Knuckle, Trimmed is similar to Belgium BKA 20.

Trimmed Sirloin Butt

The trimmed sirloin butt is generated from the leg. The trimmed sirloin butt is free of all trimmable surface fat, bones and associated cartilage.

Trimmed Sirloin Butt is similar to MBG 352, Canada 352 and Belgium BKA 40.

後腿股肉 (和尚頭), 經修整

後腿股肉來自後腿肉。後腿股肉是去骨的，而且表面只有極少的脂肪。

小牛後腿肉·後腿股肉與Belgium BKA 20相似。

經修整上後腰脊

經修整後腰脊肉是從後腿中切得的。經修整後腰脊肉無任何可修整的表面脂肪、骨以及相關軟骨。

經修整後腰脊肉與MBG 352·Canada 352和Belgium BKA 40相似。

뒷다리, 도가니살, 정선

도가니살 또는 설로인 팁은 뒷다리로부터 유래된다. 도가니살은 최소한의 표면 지방만 갖는 뼈없는 품목이다. 뒷다리, 도가니살, 정선은 벨기에 BKA 20과 유사하다.

정선된 설로인 버트

정선된 설로인 버트는 뒷다리로부터 유래된다. 정선된 설로인 버트에는 다듬어야 할 표면 지방, 뼈 및 연골이 없다.

정선된 설로인 버트는 MBG 352, CANADA 352 및 벨기에 BKA 40과 유사하다.

ナックル、トリム済み

ナックル又はサーロイン・チップは骨なしで、表面脂肪がほとんどありません。このカットはベルギーBKA20に類似しています。

サーロイン・バット、トリム済み

トリム済みサーロイン・バットは骨なしで、表面脂肪がほとんどありません。このカットはMBG352、カナダ352、及びベルギーBKA40に類似しています。

Bola, Limpia o Recortada

La bola se genera de la pierna. La bola es una pieza que no contiene hueso y la grasa en su superficie es mínima.

Bola, limpia o recortada es similar a Bélgica BKA 20.

Sirloin o Aguayón, Limpio o Recortado

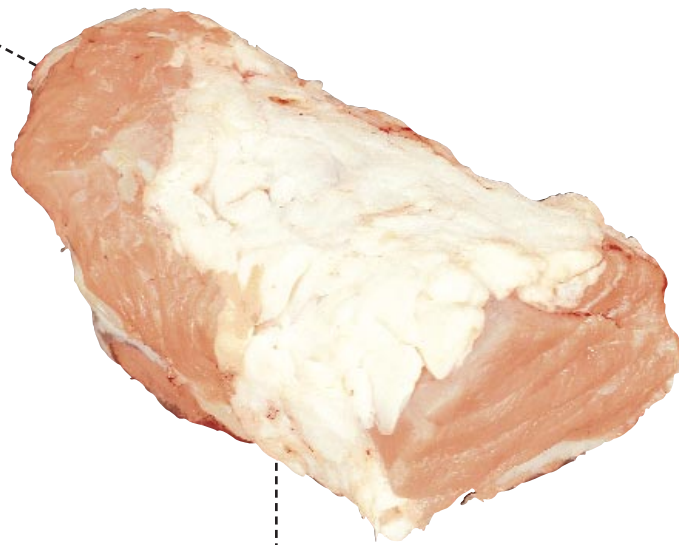
El sirloin o aguayón limpio se genera de la pierna. Prácticamente no contiene grasa superficial, ni huesos ni cartilago.

El sirloin o aguayón limpio es similar a MBG 352, Canadá 352 y Bélgica BKA 40.

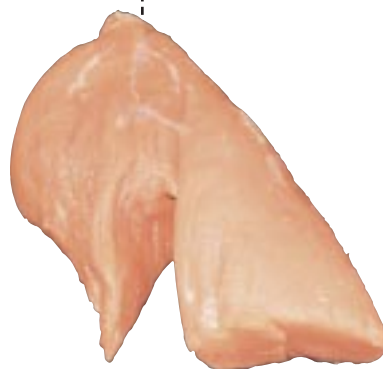


Leg, Shank-off, Boneless

Tenderloin Butt



Tenderloin Butt, Trimmed



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Tenderloin Butt

The butt tenderloin is generated from the leg in the hindquarter of the carcass. The butt tenderloin consists of the larger, thicker half of the full tenderloin and is trimmed of excess surface fat. *Tenderloin Butt is similar to MBG 346 and Canada 346.*

Tenderloin Butt, Trimmed

The trimmed butt tenderloin is similar to the butt tenderloin, except that the membranous surface tissue and associated fat will be removed. *Tenderloin Butt, Trimmed is similar to MBG 346A and Canada 346A.*

後腰裡脊肉 (菲力)

後腰裡脊肉是從後四分之一小牛屠體的後腿部切得的。後腰裡脊肉包括整塊牛腰裡脊較大較厚的一半，並修整掉過多的表面脂肪。小牛後腰裡脊肉與MBG346和Canada 346相似。

後腰裡脊肉 (菲力), 經修整

經修整的後腰裡脊與後腰裡脊肉相似，只是切除了膜狀表面組織和相關脂肪。後腰裡脊肉 (菲力) 經修整與MBG346A和Canada 346A相似。

버트 텐더로인

버트 텐더로인은 지육 후사본체의 뒷다리에서 유래된다. 버트 텐더로인은 전체 안심 가운데 크고 두꺼운 반쪽 부분에 해당되며 과도한 포피지방은 제거한다. 버트 텐더로인은 MBG 346 및 CANADA 346과 유사하다.

버트 텐더로인, 정선

정선된 버트 텐더로인은 표면근막조직과 관련지방이 제거되었다는 점만 제외하고는 버트 텐더로인과 유사하다. 정선된 버트 텐더로인은 MBG 346A 및 CANADA 346A와 유사하다.

テンダーロイン・バット

テンダーロイン・バットはフル・テンダーロインの半分よりなり、余分な脂肪はトリムされています。このカットはMBG346、カナダ346に類似しています。

テンダーロイン・バット、トリム済み

トリム済みテンダーロイン・バットは、テンダーロイン・バットより表面組織や脂肪が取り除かれたものです。このカットはMBG346A、カナダ346Aに類似しています。

Cabeza de Filete o de Solomillo

El filete o solomillo se obtiene de la pierna en el cuarto trasero de la canal. Consiste de la mitad mayor y más gruesa del filete completo y se le recorta el exceso de grasa de la superficie. *Cabeza de filete o de solomillo es similar a MBG 346 y Canadá 346.*

Cabeza de Filete o de Solomillo, Limpio o Recortado

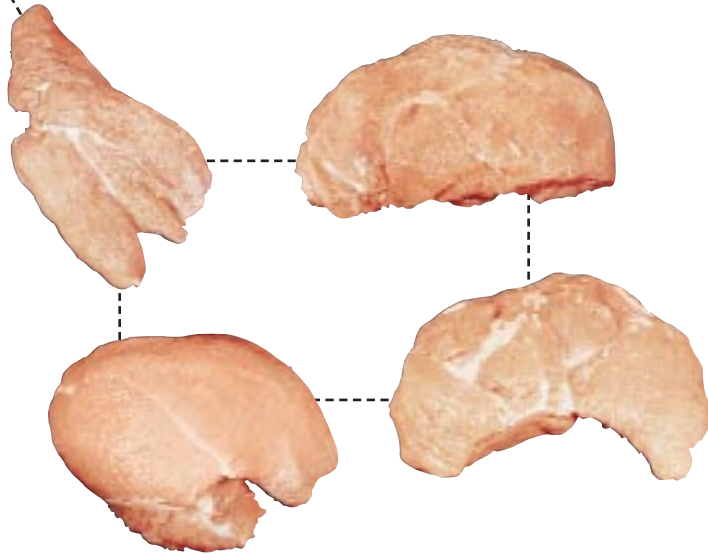
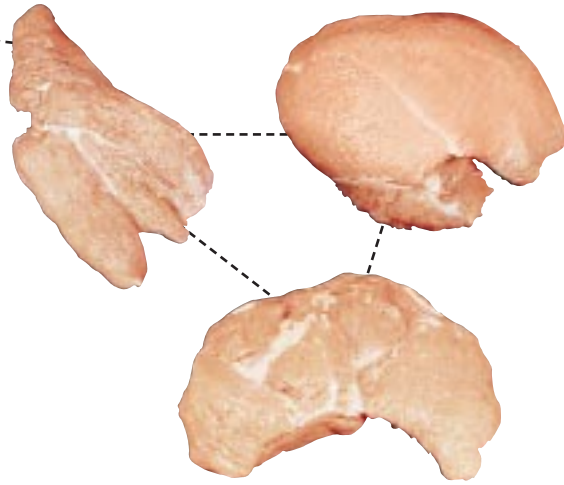
El filete o solomillo limpio es similar al filete o solomillo excepto que se le quita el tejido superficial membranoso y la grasa. *El filete o solomillo con recorte es similar a MBG 346A y Canadá 346A.*





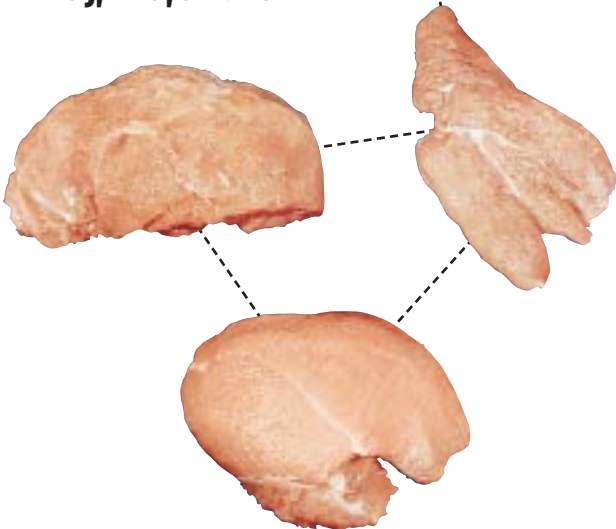
Leg, Shank-off, Boneless

Leg, BKB, 3 Parts, Trimmed



Leg, TBS, 3 Parts

Leg, TBS, 4 Parts



Leg, TBS, 4 Parts

The 4 part Leg, TBS is generated from the leg. This item is offered as a one box set that includes the top round, the bottom round with the heel attached, the knuckle and the sirloin butt with the cap off but the tri-tip attached. All bones, connective tissue and cartilage will be removed.

Leg, TBS, 4 Parts is similar to MBG 363, Canada 363 and Belgium BKA 01.

Leg, TBS, 3 Parts

The 3 part TBS is generated from the leg. This item is offered as a one box set and contains the top round, the bottom round and the knuckle. All bones and associated cartilage will be removed.

Leg, TBS, 3 Parts is similar to MBG 363A, and Canada 363A.

Leg, BKB, 3 Parts, Trimmed

The trimmed BKB, also known as the BHS, is generated from the leg and is a one box set that includes the bottom round, the knuckle and the sirloin butt. All cuts are boneless and free of associated cartilage. *Leg, BKB 3 Parts, Trimmed is similar to MBG 363B, Canada 363B and Belgium BKA 02.*

後腿肉，後腰脊部，4分切塊

4分切塊後腿肉，後腰脊部是從後腿肉中產生的。本項商品裝成一箱，包括上後腿肉，帶後腱的下側後腿肉，後腿股肉，不帶蓋肉但帶三尖肉的後腰脊肉。所有骨頭、結締組織和軟骨均被切除。

後腿肉，後腰脊部，4分切塊與MBG 363，Canada 363和Belgium BKA 01相似。

後腿肉，後腰脊部，3分切塊

3分切塊後腿肉，後腰脊部是從後腿肉中產生的。本項商品裝成一箱，包括上後腿肉，下側後腿肉與後腿股肉。所有骨頭和相關軟骨均被切除。

後腿肉，後腰脊部，3分切塊與MBG 363A，Canada 363A相似。

後腿肉，外側後腿肉，3分切塊，經修整

經修整的外側後腿肉，是從後腿肉中產生的。該產品裝成一箱，包括下後腿肉，後腿股肉和後腰脊肉。所有部位肉均去骨無相關軟骨。

後腿肉，外側後腿肉，3分切塊，經修整與MBG 363B，Canada 363B和Belgium BKA 02相似。

뒷다리, TBS, 4 조각

뒷다리, TBS, 4 조각은 뒷다리에서 유래한다. 이 품목은 탑 라운드, 힐미트, 불어있는 보텀 라운드, 도가니살, 트라이팁이 부착되어있고 캡은 제거된 실로인 버트를 포함하는 1상자 세트에 공급된다. 모든 뼈, 결합조직 및 연골은 제거된다.

뒷다리, TBS, 4 조각은 MBG 363, CANADA 363 및 벨기에 BKA 01과 유사하다.

뒷다리, TBS, 3 조각

뒷다리, TBS, 3 조각은 뒷다리에서 유래한다. 이 품목은 탑 라운드, 보텀 라운드 및 도가니살을 포함하는 1상자 세트에 공급된다. 모든 뼈, 결합조직 및 연골은 제거된다.

뒷다리, TBS, 3 조각은 MBG 363B, CANADA 363A와 유사하다.

뒷다리, BKB, 3 조각, 정선

정선된 BKB는 뒷다리에서 유래하며 보텀 라운드, 도가니살 및 실로인 버트를 포함하는 1상자 세트에 공급된다. 모든 부분육은 뼈가 없고 연골은 제거된다.

뒷다리, BKB, 3 조각, 정선은 MBG 363B, CANADA 363B 및 벨기에 BKA 02와 유사하다.

4つの部分より成るレッグ、TBS

TBSはトップ・ラウンド、ヒール・ボトム・ラウンド、キャップなしナックル、サーロイン・バット、及びテングーロイン・バットを含むセットとして販売されます。骨、組織、及び軟骨は全て取り除かれます。このカットはMBG363、カナダ363、及びベルギーBKA01に類似しています。

3つの部分より成るレッグ、TBS

トップ・ラウンド、ボトム・ラウンド、ナックルを含むセットとして販売されます。骨、組織、及び軟骨は全てが取り除かれます。このカットはMBG363A、カナダ363Aに類似しています。

3つの部分より成るレッグ、BKB、トリム済み

トリム済みBKBはBHSとしても知られ、ボトム・ラウンド、ナックル及びサーロイン・バットを含むセットとして販売されます。骨、及び軟骨は全て取り除かれます。このカットはMBG363B、カナダ363B、及びベルギーBKA02に類似しています。

Pierna, Deshuesada, 4 Piezas

La pierna en cuatro partes, deshuesada, se obtiene de la pierna. Esta pieza se ofrece como juego en una caja que contiene el centro de cara (pulpa negra), la contracara (pulpa blanca) con el talón copete unido, la bola y el sirloin o aguayón sin la tapa y con el empuje. Se le quitan todos los huesos, tejido conectivo y cartilago.

La pierna, deshuesada, 4 partes es similar a MBG 363, Canadá 363 y Bélgica BKA 01.

Pierna, Deshuesada, 3 Piezas

La pierna en tres partes, deshuesada, se obtiene de la pierna. Esta pieza se ofrece como juego en una caja que contiene el centro de cara (pulpa negra), la contracara (pulpa blanca) y la bola. Se le quitan todos los huesos y cartilago.

La pierna, deshuesada, 3 partes es similar a MBG 363A y Canadá 363A.

Pierna, Deshuesada, 3 Piezas, limpia o recortada

La pierna de tres partes, deshuesada, limpia o recortada, se obtiene de la pierna. Esta pieza se ofrece como juego en una caja que contiene la contracara, la bola y el sirloin o aguayón. Todos los cortes no contienen hueso ni cartilago.

La pierna, deshuesada, 3 partes, con recorte, es similar a MBG 363B y Canadá 363B y Bélgica BKA 02.



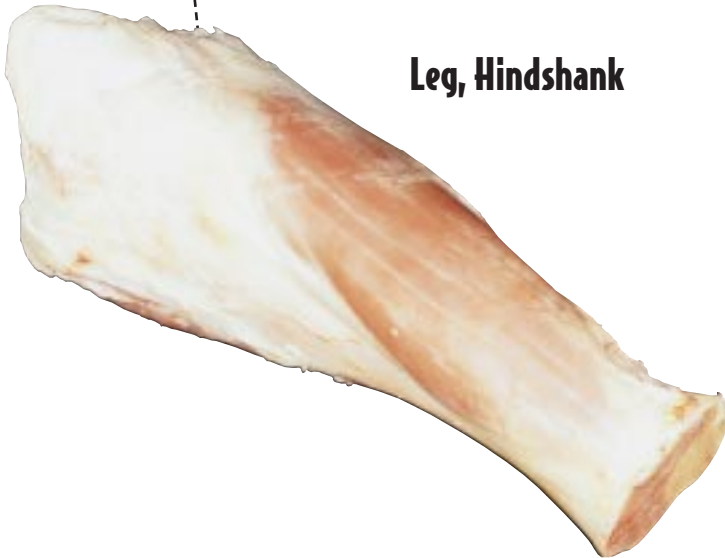


Leg, Bone-in

Hindshank, Saw Ready



Leg, Hindshank



Leg, Hindshank

The hindshank is generated from the leg. The hindshank includes the shank bone with the associated muscles, connective tissue and cartilage attached. *Leg, Hindshank is similar to MBG 337, and Belgium BKA 37.*

Hindshank, Saw Ready

The saw-ready hindshank is similar to the hindshank except the joints are removed to facilitate fabrication of osso buco.

後小腿腱肉

後小腿腱肉是後腿上切得的。後小腿腱肉包括小腿骨和附著其上肌肉、結締組織和軟骨。後小腿腱肉與MBG 337和Belgium BKA 37相似。

後小腿腱肉，適橫切

可立刻做橫切的後小腿腱肉和後小腿腱肉相似，只是關節被切除以方便製作橫切腱肉片。

뒷다리, 뒷다리 사태

뒷다리 사태는 뒷다리로부터 생산된다. 뒷다리 사태에는 사태뼈와 관련 근육, 결합 조직 및 연골이 포함되어 있다.

뒷다리, 뒷다리 사태 (Leg, Hindshank)는 MBG 337 과 벨기에 BKA 37이 있다.

뒷다리 사태, 절단용

절단용 뒷다리 사태는 OSSO BUCO를 만들기 쉽도록 관절을 제거한 점을 제외하고는 뒷다리 사태와 비슷하다.

ハインド・シャンク・レッグ

ハインド・シャンク・レッグはシャンク・ボーンと軟骨を含んでいます。このカットはMBG337、及びベルギーBKA37に類似しています。

ソウ・レディ・ハインド・シャンク (輪切り用)

ソウ・レディ・ハインド・シャンクはオーソ・ブッコを作るために、関節が取り除かれています。

Chambarete con Hueso o Chamorro de la Pierna

El chambarete o chamorro se genera de la pierna. Incluye el hueso del chambarete o chamorro con los músculos, tejido conectivo y cartílago. *La pierna, pata trasera es similar a MBG 337 y Bélgica BKA 37.*

Chambarete o Chamorro, listo para el corte con sierra

El chambarete o chamorro listo para el corte con sierra es similar a la pata trasera excepto que se le quitan las articulaciones para facilitar la fabricación del osobuco.