

Variety Meats

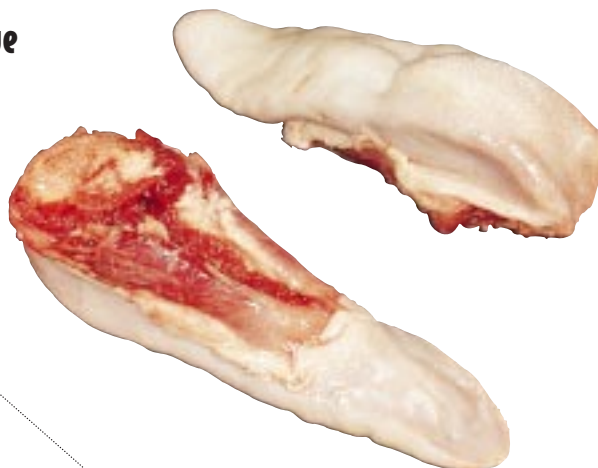
牛雜類，內臟類

부산물

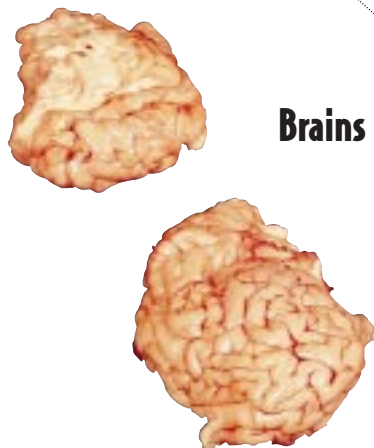
バラエティー・ミート

Variedad de Carne de Ternera

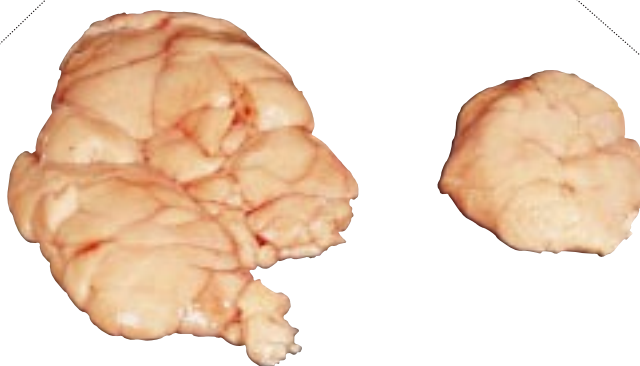
Tongue



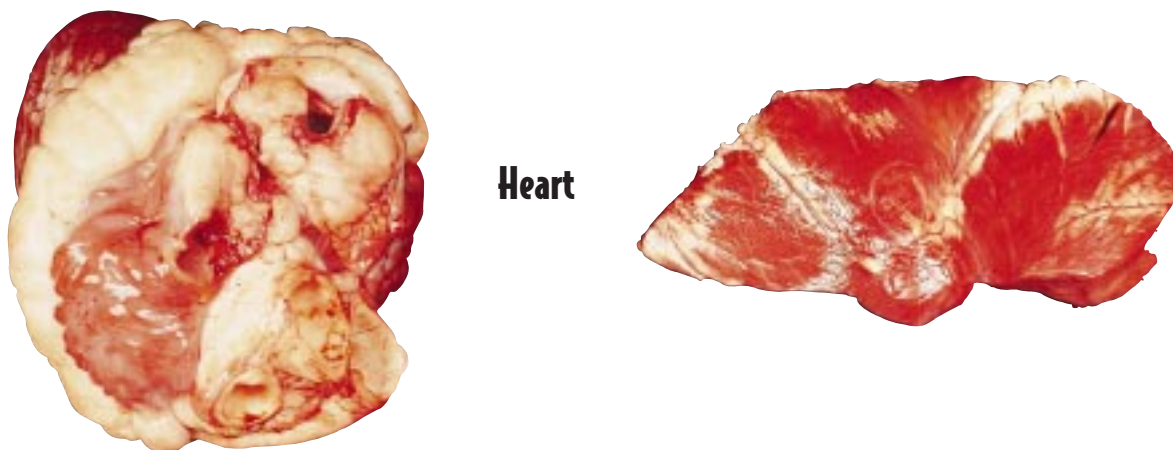
Brains



Sweetbreads



Heart



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Brains

Brains are located in the front of the skull.

Tongue

The tongue is usually white in color and may be harvested with the bone, root and blade meat attached. The purchaser may specify Swiss cut tongues which are practically free of fat and have the bone, glands, root and underlying blade meat removed.

Sweetbreads

The sweetbread is the thymus gland. They are pinkish white in color, contain many lobes and have a membrane covering.

Heart

Hearts may be purchased with the cap meat present or absent. Cap-on hearts will be surrounded by semi-hard white colored fat. Cap-off hearts will be trimmed of visible fat and have the cap meat and bone removed.

小牛腦

小牛腦位於小牛腦殼的前部內。

小牛舌

小牛舌肉通常呈白色，可能帶骨、舌根和舌葉肉。買主可指定購買瑞士切法小牛舌。這種小舌基本上沒有脂肪、骨、腺、舌根及表面舌葉肉。

小牛胸腺

小牛胸腺是胸腺腺體，呈粉紅白色，具有許多葉突以及表面覆蓋著一層膜。

小牛心

小牛心可按帶或不帶心冠蓋的規格購買。帶心冠蓋的小牛心，其周圍有半硬白色脂肪。不帶心冠蓋的小牛心其可見脂肪、心冠蓋和骨頭均被切除。

브레인/뇌

뇌는 두개골의 앞 부분에 놓여 있다.

혀

혀는 보통 흰색이며, 뼈, 혀뿌리 및 혀살이 부착된 상태로 생산 될 수 있다. 구매자는 지방을 제거하고, 뼈, 임파선, 혀뿌리와 밑에 붙어있는 혀살을 제거한 스위스 컷 혀를 지정하여 구매할 수 있다.

흉선

흉선은 일명 싸이머스 글랜드 (Thymus gland)라고도 한다. 흉선은 핑크빛 흰색을 나타내며 간엽을 많이 포함하고 막이 덮여져 있다.

심장

심장은 심장막을 제거한 상태나 심장막이 있는 상태로 구매할 수 있다. 심장막이 있는 심장은 반고형의 흰색 지방에 의해 둘러 쌓여 있다. 심장막을 제거한 심장은 눈에 보이는 지방을 정선하고 심장막과 뼈를 제거한다.

腦

腦は頭蓋骨より得られます。

舌

一般に白色で、骨などが含まれていることがありますが、骨、腺等を取り除いたスイスカットも購入可能です。

胸腺

ピンクがかった白色で薄膜で覆われています(シビレとも呼ばれています)。

心臓

キャップ・ミート付き、又はなしで購入が可能です。キャップ・ミート付きは硬い白い脂肪で覆われています。一方、キャップなしのものは目にみえる脂肪がトリムされ骨等が取り除かれています。

Sesos

Los sesos están localizados dentro de la parte superior frontal del cráneo.

Lengua

La lengua usualmente es de color blanco y se puede obtener con el hueso, la raíz y la carne de la paletilla adheridas. El comprador puede especificar en su pedido si desea lenguas con corte Suizo que prácticamente no contienen grasa y se les quita el hueso, las glándulas, la raíz y la paletilla.

Mollejas

La molleja es la glándula del timo. Son de color blanco rosado, contienen muchos lóbulos y una membrana que las recubre.

Corazón

Los corazones pueden comprarse con o sin la carne de la tapa. Los corazones con tapa están rodeados de grasa semi dura de color blanco. A los corazones sin tapa se les recorta toda la grasa visible, la carne de la tapa y el cartílago.



Liver



Portioned Liver Slices



Kidneys



Cut Bones



Tail



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Liver

The color of livers will vary from light red-dish tan to tan. All ducts, blood vessels, lymph nodes, and connective tissues are trimmed even with the surface of the liver. Purchasers may specify whole livers, livers with the lobe removed or the liver lobe.

Portioned Liver Slices

Portioned liver slices are generated from sliced whole liver. In order to produce liver slices the livers may be frozen or tempered so that the liver slices will be uniform.

Kidney

Kidneys are trimmed even with their surface of all blood vessels, pizzle cord, ureter and excess fat. The membrane that encapsulates the kidney will be removed.

Cut Bones

Veal cut bones are generally produced from large bones of the veal carcass such as the femur. Bones are typically cut into pieces of reasonable (under 6 inches) size for use in soup stock preparation and may contain lean tissue and connective tissue.

Tail

Tails are cleaned of excess fat and may be specified whole or disjointed by the purchaser.

小牛肝

小牛肝의 顏色從淡紅褐色至褐色。一切導管、血管、淋巴結和結締組織均被修整至與肝表面相平。買主可訂購整肝、帶或不帶肝葉突或肝葉突。

零售肝片

零售肝片是用整肝切成的。爲了切肝片，肝必須經過冷凍或回溫，這才能使肝片大小一致。

小牛腎

小牛腎經修整，所有血管、陰莖索、輸尿管和多餘脂肪都被修整，與其表面相平。囊包腎的膜也將被去除。

小牛骨

小牛骨是從如股骨之類的小牛屠體中的大骨而切得的。小牛骨通常被切成適當的尺寸（不足6英寸）以供煮湯用。可能包括瘦肉組織和結締組織。

小牛尾

小牛尾의 多餘脂肪均被清除。買主可訂購整條或被切開的小牛尾。

간

간의 색은 밝은 적갈색에서 황갈색까지 다양하다. 모든 도관, 혈관, 림프절 및 결합조직은 간의 표면에 평평하게 정선한다. 구매자는 간을 간절체, 간염제거 또는 간염등의 사양으로 주문할 수도 있다.

슬라이스된 간조각

슬라이스된 간조각은 전체 간을 슬라이스 함으로서 생산된다. 슬라이스간을 생산하기 위하여 간은 슬라이스시 균일하게 하기위해 냉동하여 알맞게 조절한다.

신장

모든 혈관, 피질 코드, 수노관 및 과량의 지방을 신장의 표면과 평면을 이루도록 다듬는다. 신장을 덮고 있는 막은 제거된다.

절단 뼈

일반적으로 송아지고기 절단뼈는 대퇴골과 같은 송아지 지육의 큰 뼈로부터 생산된다 뼈들은 일반적으로 스프 국물용으로 사용키 위해 6인치 이하의 알맞은 크기로 절단하며 살코기 조직이나 결합 조직이 포함될 수도 있다.

꼬리

꼬리는 과다한 지방이 깨끗이 제거되며, 구매자가 꼬리 전체 또는 여러 토막으로 분리된 꼬리를 주문할 수 있다.

肝臟

薄い赤みがかつた赤茶色で血管、リンパ管、結合組織は取り除かれ、肝臓の表面自体もトリムされます。購入の際いくつかのオプションがあり、サプライヤーとの交渉が可能です。

肝臓のスライス

肝臓のスライスを作るために、肝臓は凍らせるが整形され、スライスが均一になるようにします。

腎臓

腎臓は表面の血管、尿管、脂肪、及び腎臓を覆う膜等全て取り除かれます。

カット・ボーン

カット・ボーンは一般にスープ用として利用され、大腿骨のような大きな骨より作られます。カット・ボーンは適当な大きさ（15cm以下）に切断されます。赤身や結合組織が多少含まれます。

尾

尾は清潔されて余分な脂肪が除かれ、購入者はホール(全体)か小割り分割するか、指定することができます。

Hígado

El color del hígado varía desde café rojizo claro hasta café. Los ductos, vasos sanguíneos, nódulos linfáticos y tejidos conectivos son recortados a nivel con el hígado. Los compradores pueden especificar si desean hígados enteros con o sin lóbulos.

Rebanadas de Hígado en Porciones

Las rebanadas de hígado en porciones se obtienen del hígado entero congelado. Para producir rebanadas de hígado, éstos pueden congelarse o templarse para que las rebanadas sean de un tamaño uniforme.

Riñón

A los riñones se les recortan todos los vasos sanguíneos, cordón del vergajo, uretra y exceso de grasa hasta nivel con su superficie. También se quita la membrana que encierra el riñón.

Recortes de Hueso

Los recortes de hueso de ternera por lo general se producen de los huesos largos como el fémur. Generalmente se cortan en piezas de un tamaño razonable (menos de 6 pulgadas) para usarse en la preparación de caldos. Pueden contener carne y tejido conectivo.

Cola

A las colas se les recorta el exceso de grasa y el comprador puede especificar si las quiere completas o dislocadas (separadas por vértebra).