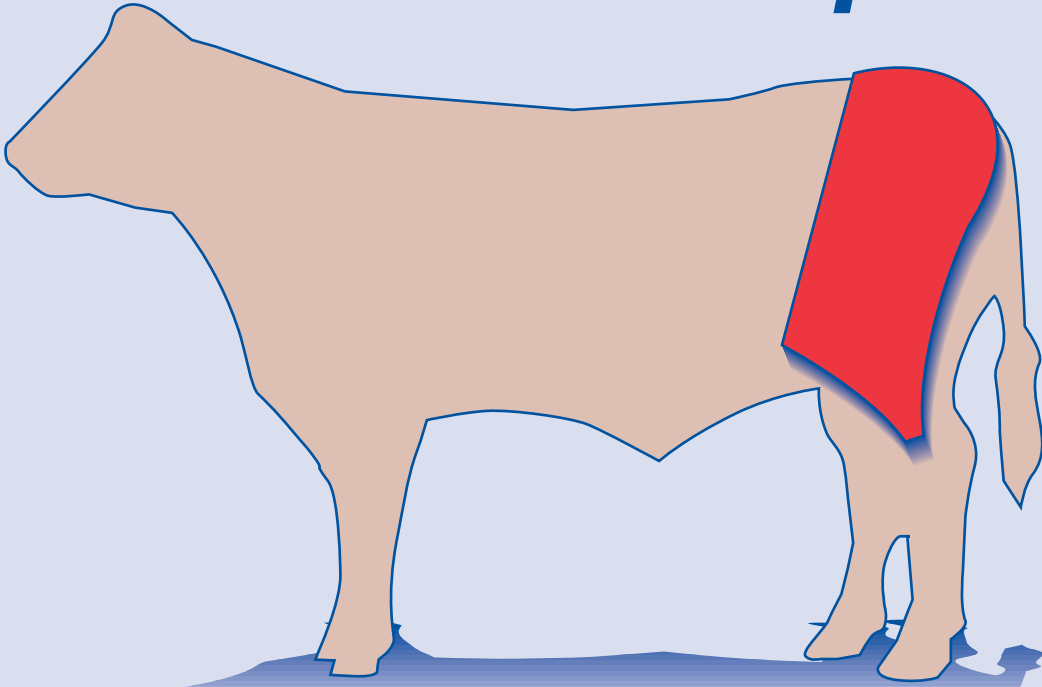


# Round Family



©1999 U.S. Meat Export Federation.

## Round Family

The round family is generated from the hindquarter of the carcass after the removal of the full loin and the flank. The round family consists of the primal round and the subprimals that are derived from the round. The round/loin break is typically made by a straight cut between the sacral and caudal vertebrae exposing the end of the femur bone. Purchasers may discuss fat trim and weight ranges with suppliers.

## 後腿肉系列產品

牛後腿肉系列產品是在切除了整塊腰脊肉和腹脊肉後，從牛後四分之一屠體中切製而得。牛後腿肉系列產品包括大分切、牛後腿和從牛後腿中得到的次分切部位。背脊肉和後腿肉通常在薦椎與尾椎之間垂直切開而將股骨暴露在表。買主可與供應商洽談有關脂肪修整和按重量分類的要求。

## 우둔 부위

우둔 부위는 지육의 후사분체에서 전체 로인(등심)과 열구리살을 제거하여 생산한다. 우둔 부위는 일차 절단 우둔과 우둔에서 파생된 소분할우둔으로 구성된다. 우둔과 로인은 일반적으로 천골과 미추골 사이에서 직선으로 절단되며 대퇴골 끝이 노출된다. 지방 트림 및 중량 범위에 대해서는 구매자와 공급업체 간에 협의 조정할 수 있다.

## ラウンド

ラウンドはロインとフランクの分離後、ハインドクォーターから得られます。ラウンドはプライマル、サブプライマルより構成されます。ロインとラウンドは一般に仙椎と尾椎の間で分離され、大腿骨は露出するようになります。購入者は米国のサプライヤーと脂肪の厚さや重量に関して交渉が可能です。

## Grupo de la Pierna

El grupo de la pierna se produce del cuarto delantero de la canal después de recortar el lomo y la falda. El grupo de la pierna consiste de la pierna principal y los cortes sub-principales. La separación lomo/pierna por lo general se hace entre las vértebras sacras y caudales, dejando expuesto el extremo del fémur. Los compradores pueden especificar con los proveedores el recorte de la grasa y los márgenes de peso.

# Round, Primal

牛後腿, 大分切  
우둔, 일차 절단  
라운드, 프라이マル  
Pierna, Principal



©1999 U.S. Meat Export Federation.

## Major Subprimals

**Round, Rump and Shank Removed, Handle On (Steamship)**

**Knuckle**

**Top Round**

**Bottom Round (Gooseneck)**

## 主要次分切肉

牛後腿, 去臀肉和後腿, 含脛骨柄 (汽船)

牛股肉

上後腿肉

下後腿肉(鵝頸)

## 주요 소분할육

우둔, 림프와 사태 제거, 손잡이 부착 (스팀쉽)

도가니살

안쪽 우둔 (인사이드 라운드)

허벅다리 바깥살 (아웃사이드 라운드) (거위목)

## 主要なサブプライマル

라운드, 램프 및 샹크 제거, 핸들付 (스팀쉽)

낙클

톱·라운드

보텀·라운드 (구스넥)

## Subprimarios Mayores

**Pierna, sin Cadera y sin Chambarete, con Mango**

**Bola**

**Cara Superior**

**Contracara y (Cuete de Res)**

## Round, Primal

The primal round is generated from the hindquarter of the carcass after the removal of the loin and flank. The primal round is a bone-in item that consists of the following subprimals: top (inside) round, bottom round (gooseneck), knuckle, and shank.

*Round, Primal is similar to MBG 158 and Canada 158.*

## 牛後腿・大分切

大分切牛後腿是在切除了背脊肉和腹脊肉後，從牛後四分之一屠體中切製而成。大分切後腿肉是帶骨產品，它包括以下部位：上(內側)後腿肉，下後腿肉(鵝頸)，股肉和後腿。牛後腿・大分切與MBG 158和加拿大158相似。

## 우둔, 일차절단

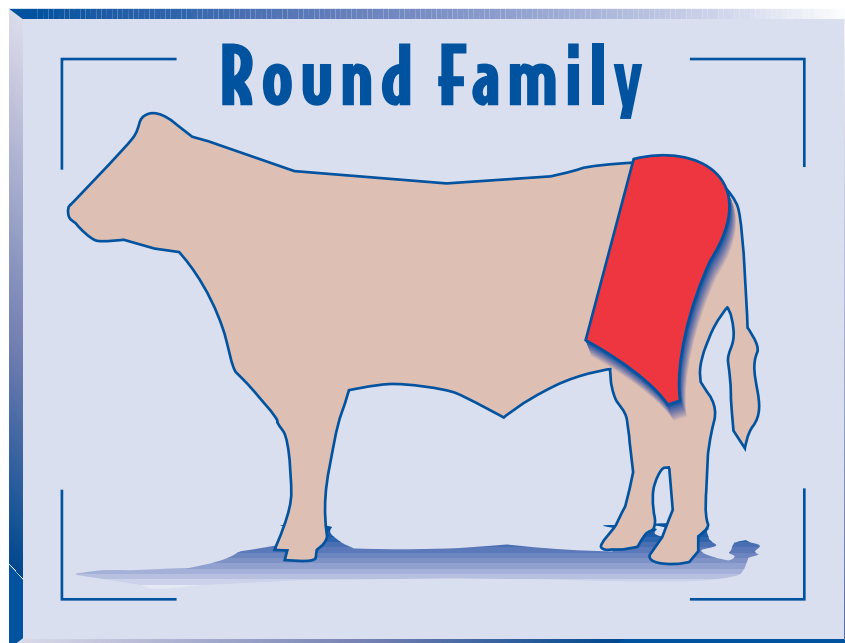
일차 절단 우둔은 지육의 후사분체에서 등심과 옆구리살을 제거하여 생산한다. 일차 절단 우둔은 톱라운드, 허벅다리 바깥살(거위목), 도가니살 및 사태와 같은 소분할우둔으로 구성되는 뼈 포함 제품이다. 우둔, 일차 절단은 MBG 158 및 Canada 158과 유사하다.

## ラウンド、プライマル

プライマル・ラウンドはロインとフランクの分離後、ハインドクォーターから得られます。この骨付のカットはトップ(インサイド)・ラウンド、ボトム・ラウンド(グースネック)、ナックル、及びシャンクより構成されます。このカットはMBG 158、及びカナダ158と同様です。

## Pierna, Principal

La pierna principal se produce del cuarto delantero de la canal después de recortar el lomo y la falda. La pierna principal es una pieza con hueso que consiste de las siguientes piezas subprincipales: cara superior (interior), contracara (cuete), bola y chambarete. *Pierna, Principal es similar a MBG 158 y Canadá 158.*





**Round, Primal**

**Bottom Round (Gooseneck)**



**Round, Steamship**

**Top Round**



**Knuckle**



©1999 U.S. Meat Export Federation.

### Round, Rump and Shank Removed, Handle On (Steamship)

The steamship round is generated from the primal round that has had the hip bone removed. The rump portion that remains on the primal round may or may not be present. The hindshank and heel meat will be partially removed from the shank bone forming a handle. If desired, the shank bone may be removed. Purchasers may discuss the presence of the rump with their suppliers. *Round, Rump and Shank Removed, Handle On (Steamship) is similar to MBG 166B and Canada 116B.*

### Knuckle

The knuckle is generated from the primal round and is a boneless cut with a surface fat covering. The knuckle is separated from the top round and bottom round through natural seams. *Knuckle is similar to MBG 167 and Canada 167.*

### Top Round

The top or inside round is generated from the primal round. This boneless cut is separated from the bottom round and the knuckle by natural seams. *Top Round is similar to the MBG 168, Australia 2010, New Zealand 22140 and Canada 168.*

### Bottom Round (Gooseneck)

The bottom round or gooseneck is generated from the primal round and consists of the outside round (flat), eye of round, and the heel. This boneless cut has all connective tissue, cartilage and glands removed. *Bottom Round is similar to MBG 170 and Canada 170.*

牛後腿，去臀肉和後腿，含脛骨柄(汽船)

汽船牛後腿是從切除髖骨的大分切後腿肉中分切而得的。附在大分切後腿肉中的臀肉可能有也可能沒有。後腿和跟腱心將從脛骨中部份切除以形成柄。如果需要的話，脛骨可以切除。買主可與供應商商洽是否要臀肉。

牛後腿，去臀肉和後腿，帶脛骨柄(汽船)與 MBG 166B 和加拿大 116B 相似。

### 股肉

股肉是從大分切牛後腿中分切而成。去骨且有脂肪覆蓋表面。股肉按自然接縫與上後腿肉與下後腿肉分開。*股肉與 MBG 167 和加拿大 167 相似。*

### 上後腿肉

上後腿肉或內側後腿肉是從大分切後腿肉中分切而得。該去骨部位肉按自然接縫與下後腿肉和股肉分開。*上後腿肉與 MBG 168, 澳大利亞 2010, 紐西蘭 22140 和加拿大 168 相似。*

### 下後腿肉(鵝頸)

下後腿肉或鵝頸是從大分切後腿肉中切得的。它包括外側後腿肉(扁平肉)、後腿肉眼和跟端肉。此去骨切塊中所有結締組織、軟骨和腺均被切除。*下後腿肉與 MBG 170 和加拿大 170 相似。*

우둔, 림프와 사태 제거, 손잡이 부착(스팀쉽)

스팀쉽은 일차 절단 우둔에서 좌골을 제거하여 생산한다. 일차 절단 우둔에 남은 림프 부분은 있을 수도 있고 없을 수도 있다. 뒷다리 뒷부분과 뒤꿈치 살을 사태뼈에서 부분적으로 제거하여 손잡이가 형성된다. 원할 경우, 사태뼈도 제거할 수 있다. 구매자는 림프 유무에 대해 공급업체와 협의의 조정할 수 있다. *우둔, 림프와 사태 제거, 손잡이 부착(스팀쉽)은 MBG 166B 및 Canada 116B와 유사하다.*

### 도가니살

도가니살은 일차 절단 우둔에서 생산되며 표피 지방이 덮여있는 뼈 없는 부분육이다. 도가니살은 자연적인 경계선에 의해 안쪽 우둔(Top Round) 및 허벅다리 바깥살(Bottom Round)로부터 분리된다. *도가니살은 MBG 167 및 Canada 167과 유사하다.*

### 안쪽 우둔

안쪽 우둔은 일차 절단 우둔에서 생산된다. 뼈 없는 이 부분육은 자연적인 경계선에 의해 허벅다리 바깥살 및 도가니살로부터 분리된다. *안쪽 우둔은 MBG 168, Australia 2010, New Zealand 22140 및 Canada 168과 유사하다.*

### 허벅다리 바깥살(거위목)

허벅다리 바깥살 또는 거위목은 일차 절단 우둔으로부터 생산되며 바깥쪽 우둔(플랫), 흥두개살 및 힐미트(몽치사태살)로 구성된다. 이 뼈 없는 부분육에서는 모든 결합 조직, 연골 및 선이 제거된다. *허벅다리 바깥살은 MBG 170 및 Canada 170과 유사하다.*

라운드, 램프及び샹크除去, 핸드룰付(스팀SHIP)

스팀SHIP·라운드 は寬骨を取り除いたプライマル·라운드から得られます。ラムプ部が残る場合と、残らない場合があります。ハインド·シャंकとかがと部(ヒール)は部分的にハンドルを構成するシャंकより取り除かれます。好みによりスネ骨は取り除かれます。購入者はサプ라이어とラムプの有無に関して交渉が可能です。このカットはMBG 116B、及びカナダ116Bと同様です。

### ナックル シンタマ (日本名)

このカットは表面脂肪で覆われた骨なしのプライマル·라운드から得られ、トップ·라운드とボトム·라운드의筋肉の合わせ目で分離されます。このカットはMBG 167、及びカナダ167と同様です。

### トップ·라운드

このカットはプライマル·라운드から得られます。骨なしのカットは筋肉の合わせ目でボトム·라운드とナックル分離されます。このカットはMBG 168、オーストラリア2010、ニュージーランド22140、及びカナダ168と同様です。

### ボトム·라운드 (ゲースネック) ソトモモ(ソトヒラ)

ゲースネック、又はボトム·라운드는プライマル·라운드から得られます。この骨なしカットはフラット、及びアイ·オブ·라운드より成り、一般にかかと部(ヒール)はゲースネックより取り除かれます。骨なしのカットは結合組織、軟骨、腺は取り除かれます。このカットはMBG 170、及びカナダ170と同様です。

Pierna, sin Cadera y sin Chambarete, Con Mango

La pierna con mango se produce de la pierna principal al quitarle el hueso de la cadera. La parte de la cadera que queda en la pierna principal puede o no estar presente. Se le remueve parcialmente la carne a la pata delantera y al talón para formar un mango. Si se desea, se le puede quitar el hueso del chambarete. Los compradores pueden especificar a los proveedores si desean que se incluya o no la cadera. *Pierna, sin Cadera y sin Chambarete, con Mango es similar a MBG 166B y Canadá 116B.*

### Bola

La bola se produce de la pierna principal y es un corte deshuesado con una cubierta de grasa. La bola se separa del centro de cara y la contracara por las vetas naturales. *Bola es similar a MBG 167 y Canadá 167.*

### Cara Superior

La cara superior o cara interior pulpa negra se produce de la pierna principal. Este corte deshuesado se separa de la contracara y la bola por las vetas naturales. *El Centro de Cara es similar a MBG 168, Australia 2010, Nueva Zelanda 22140 y Canadá 168.*

### Contracara (Con Cuete o Pulpa Blanca)

La contracara se produce de la pierna principal. Consiste de la cara exterior, el centro de cara y cuete. Se le quita todo el tejido conectivo, el cartilago y las glándulas. *Contracara es similar a MBG 170 y Canadá 170.*



**Knuckle**



**Knuckle, Full**



**Knuckle, Peeled**

©1999 U.S. Meat Export Federation.

## Knuckle, Peeled

The peeled knuckle is generated from the knuckle which has had the small outer muscle removed. In addition, all surface fat is removed.

*Knuckle, Peeled is similar to MBG 167A, Australia 2070, New Zealand 22310.*

## Knuckle, Full

The full knuckle is generated from the hindquarter of the carcass before the loin is separated from the round. The full knuckle is a boneless cut that consists of the knuckle and a portion of the ball tip which is generally separated from the round with the removal of the loin. This cut is not standard but can be prepared upon request.

## 股肉，去皮脂

去皮脂股肉是從切除了少量外部肌肉的股肉中切得的。另外，一切表面脂肪均被切除。

股肉，去皮脂與MBG 167A，澳大利亞2070和紐西蘭22310相似。

## 股肉，全肉

全肉股肉是在背脊肉與後腿肉分開之前的牛後四分之一屠體中分切而成的。整塊股肉是去骨，包括股肉和一部分從切除背脊肉的後腿肉中分開的球尖肉。此部位並非標準，可按要求分切。

## 도가니살, 근막 제거

근막 제거 도가니살은 도가니살에서 작은 바깥 근육을 제거하여 생산한다. 아울러 모든 표피 지방이 제거된다.

도가니살, 근막 제거는 MBG 167A, Australia 2070, New Zealand 22310 등과 유사하다.

## 도가니살, 전체

전체 도가니살은 로인을 우둔에서 분리하기 전에 지육의 후사분체에서 생산된다. 전체 도가니살은 도가니살과 일반적으로 로인 제거와 함께 우둔으로부터 분리되는 몰팁(윗도가니살)의 일부로 구성된다. 이 부분육은 표준 부분육이 아니며 고객의 요구에 따라 공급된다.

## ナックル、キップオフ シンタマ (日本語名)

このカットは外側の筋肉を除去したナックルから得られます。また、表面脂肪は全て取り除かれます。

このカットはMBG 167A、オーストラリア167A、及びニュージーランド167Aと同様です。

## ナックル、フル

このカットは、骨なしでロインがラウンドから分離される前のハインド・クォーターより得られます。このカットは、ナックルとロインの分離されたラウンドから分離されたボール・チップより構成されます。このカットは標準的な規格ではありませんので、リクエストに応じて注文が可能です(米国では、ナックル(167) ナックル・キャップオフ(167A) とボール・チップに分離される)。

## Bola, Limpia o sin pellejo

La bola limpia o sin pellejo se produce de la bola al quitarle el músculo pequeño exterior. Además, se le quita toda la grasa de la superficie.

*Bola, sin Pellejo es similar a MBG 167A, Australia 2070, Nueva Zelanda 22310.*

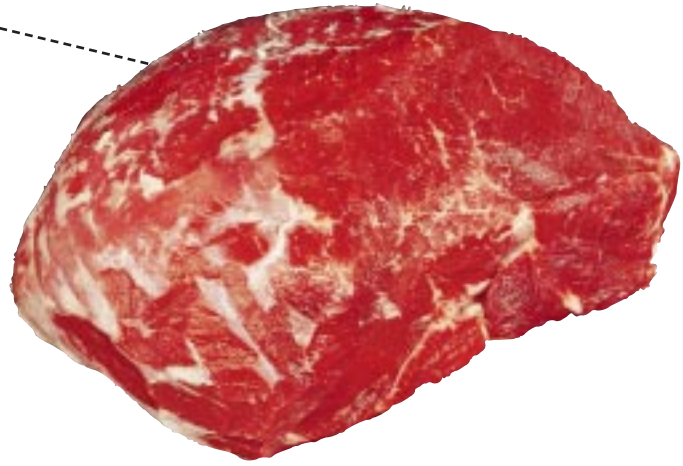
## Bola, Entera

La bola entera se produce del cuarto trasero de la canal antes de separar el lomo de la pierna. La bola entera es un corte deshuesado que consiste de la bola y una parte de la punta de la bola que generalmente se separa de la pierna cuando se recorta el lomo. Este corte no es estándar, pero se puede preparar cuando así lo pida el cliente.





**Top Round**



**Top Round, Cap-Off, Fully Denuded**



**Top Round, Trimmed, 1/4 inch**



**Top Round, Cap-Off**

©1999 U.S. Meat Export Federation.

**Top Round, Trimmed, 1/4 inch**

The trimmed top round is generated from the top round. This cut is very similar to the top round except that the thick portion of the gracilis membrane may be removed. *Top Round, Trimmed, 1/4 inch is similar to MBG 169 and Canada 169.*

**Top Round, Cap-Off**

The top round cap-off is generated from the top round by the removal of the gracilis muscle. This cut has a small amount of surface fat. *Top Round, Cap-Off is similar to MBG 169A, New Zealand 22110 and Canada 169A.*

**Top Round, Cap-Off, Fully Denuded**

The denuded, cap-off top round is generated from the top round. This cut is similar to the cap-off top round except all surface fat is removed.

**上後腿肉，經修整，1/4英寸**

經修整上後腿肉是從上後腿肉中分切而成的。此部位與上後腿肉非常相似，只是薄肌膜中較厚的部份被切除。  
*上後腿肉，經修整，1/4英寸與MBG 169和加拿大169相似。*

**上後腿肉，蓋肉端切除**

去蓋肉的上後腿肉是從上後腿肉中切除了薄肌肌肉而獲得的。該部位具有少量表面脂肪。  
*上後腿肉，去蓋肉與MBG 169A，紐西蘭22110和加拿大169A相似。*

**上後腿肉，去蓋肉，去皮脂**

去皮脂去蓋肉上後腿肉是從上後腿肉分切而得的。該部位與去蓋肉上後腿肉相似，只是所有表面脂肪均被切除。

**안쪽 우둔, 정선, 1/4 인치**

정선 안쪽 우둔은 안쪽 우둔에서 생산된다. 이 부분육은 두꺼운 박근막 부분이 제거되었다는 점을 제외하면 안쪽 우둔과 대단히 유사하다.  
*안쪽 우둔, 정선, 1/4 인치는 MBG 169 및 Canada 169와 유사하다.*

**안쪽 우둔, 캡 제거**

캡 제거 안쪽 우둔은 안쪽 우둔에서 박근을 제거하여 생산된다. 이 부분육에는 소량의 표피 지방이 있다.  
*안쪽 우둔, 캡 제거는 MBG 169A, New Zealand 22110 및 Canada 169A와 유사하다.*

**안쪽 우둔, 캡 제거, 완전 디누드**

디누드(지방이 전혀 없는) 캡 제거 안쪽 우둔은 안쪽 우둔에서 생산된다. 이 부분육은 모든 표피 지방이 제거된다는 점을 제외하면 캡 제거 안쪽 우둔과 유사하다.

**トリムド・トップ・ラウンド (1/4インチ) ウチモモ**

このカットは薄筋の厚い部分が取除かれることを除いて、トップ・ラウンドと同様です。  
*このカットはMBG 169、及びカナダ169と同様です。*

**トップ・ラウンド、キャップオフ ウチモモ・カブリオフ**

このカットは薄筋の取り除かれたトップ・ラウンドから得られます。表面脂肪は多少残ります。  
*このカットはMBG 169A、ニュージーランド22110、及びカナダ169Aと同様です。*

**トップ・ラウンド、キャップオフ、グリムキ ウチモモ・カブリオフ**

このカットは完全脂肪除去を除いて、キャップなしトップ・ラウンドと同様です。

**Cara Superior, Limpia, 1/4 de pulgada**

La cara superior limpia se produce de la cara superior. Este corte es muy similar a la cara superior, excepto que puede que se haya recortado la porción gruesa de la membrana gracilis. *Centro de Cara, Limpio, 1/4 de pulgada es similar a MBG 169 y Canada 169.*

**Cara Superior, sin Tapa**

La cara superior sin tapa se produce al quitar el músculo gracilis. Este corte tiene una cantidad pequeña de grasa en la superficie. *Centro de Cara, sin Tapa es similar a MBG 169A, Nueva Zelanda 22110 y Canada 169A.*

**Cara Superior, sin Tapa, Desgrasada**

La cara superior sin tapa, desgrasada se produce de la cara superior al quitarle toda la grasa de la superficie.



**Bottom Round  
(Gooseneck)**



**Heel Meat**



**Gooseneck, Heel-Out**



**Heel Meat, Center of Heel**

©1999 U.S. Meat Export Federation.

### Gooseneck, Heel-Out

The heel-out gooseneck (bottom round, heel-out) is generated from the gooseneck with the heel meat removed. *Gooseneck, Heel-Out is similar to MBG 170A, Australia 2030, New Zealand 22210 and Canada 170A.*

### Heel Meat

The heel is generated from the gooseneck and consists of several muscles and connective tissue. This boneless cut has very little outside fat covering.

### Heel Meat, Center of Heel

The center of the heel is a single muscle generated from the heel and separated from the other muscles along natural seams. This is a boneless cut that is uniform in shape and has no fat covering. This cut is commonly called the rat muscle or digital muscle.

### 鵝頸，去跟端

去跟端鵝頸(下後腿肉·去跟端)是從鵝頸中切除了跟端肉而獲得的。  
鵝頸·去跟端與MBG 170A·澳大利亞2030·紐西蘭22210和加拿大170A相似。

### 後腿腱子心

是從鵝頸中分切而得的。它包括幾種瘦肉和結締組織。該去骨部位具有很少外層脂肪。

### 後腿腱子心，後跟中部

後跟中部是從沿著自然接縫與外部瘦肉分開的後跟中分切而得的。該去骨部位形狀統一並且無外層脂肪。該部位通常被稱為鼠肉或數字肉。

### 거위목, 힐미트(몽치사태살) 제거

몽치사태 제거 거위목(바깥우둔, 힐미트 제거)은 거위목에서 힐미트를 제거하여 생산한다. 거위목, 힐미트 제거는 MBG 170A, Australia 2030, New Zealand 22210 및 Canada 170A와 유사하다.

### 힐미트(몽치사태살)

힐미트는 거위목에서 생산되며 몇 개의 근육과 결합 조직으로 구성된다. 이 뼈 없는 부분육은 매우 적은 표피 지방이 덮여있다.

### 힐미트(몽치사태살), 아롱사태

아롱사태는 힐미트로부터 생산되며 자연적인 경계선을 따라 다른 근육들과 분리된 단일 근육이다. 이 제품은 모양이 균일하고 지방이 덮여있지 않은 뼈 없는 부분육이다. 이 부분육은 흔히 쥐 근육 또는 디지털 근육이라고 불린다.

### グースネック、ヒール・アウト ソトモモ又はソトヒラ (日本名)

このカットはMBG 170A、オーストラリア2030、ニュージーランド22210、及びカナダ170Aと同様です。

### かかと肉ヒール (日本名)

このカットはグースネックより得られ、骨なしカットは多少の表面脂肪で覆われています。

### かかと肉、中心部 千本筋(センボン・スジ) (日本名)

このカットはかかと肉よりなり、骨なしカットは、形状が均一で表面脂肪はありません。一般にラット、又はデジタル・マッスルと呼ばれます。

### Cuete de Res, sin Talón o Copete

El cuete de res sin talón (contracara, sin talón o copete) se produce del cuete de res al quitarle la carne del talón. *Cuete de res, sin talón es similar a MBG 170A, Australia 2030, Nueva Zelanda 22210 y Canadá 170A.*

### Carne del Talón o Copete

El talón se produce del cuete de res y consiste de varios músculos y tejido conectivo. Este corte deshuesado tiene muy poca grasa en la superficie.

### Carne de Centro del Talón

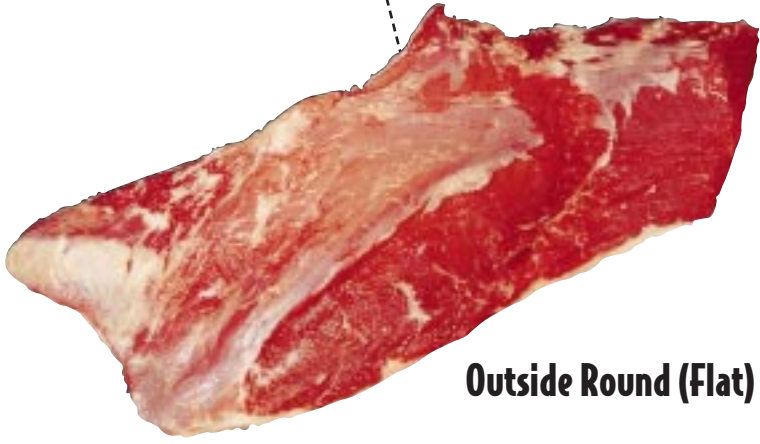
El centro del talón es un músculo que se produce del talón y se separa de los músculos exteriores por las vetas naturales. Se trata de un corte deshuesado de forma uniforme sin cubierta de grasa. A este corte comúnmente se le conoce como músculo de rata o dactilar.



**Bottom Round  
(Gooseneck)**



**Eye of Round**



**Outside Round (Flat)**

©1999 U.S. Meat Export Federation.

### Outside Round (Flat)

The flat or outside round is generated from the heel-out gooseneck by the removal of the eye of round. All bones, cartilages, and associated connective tissue are removed from this cut.

*Outside Round is similar to MBG 171B, Australia 2050, New Zealand 22250, and Canada 171B.*

### Eye of Round

The eye of round is generated from the heel-out gooseneck by the removal of the flat along the natural seam.

*Eye of Round is similar to MBG 171C, Australia 2040, New Zealand 22260 and Canada 171C.*

### 外側後腿肉 (扁平肉)

扁平肉或外側後腿肉是從去跟端鵝頸中切除後跟後腿眼肉而獲得的。該分切部位中一切骨頭、軟骨和相關結締組織均被切除。

外側後腿肉與MBG 171B、澳大利亞2050、紐西蘭22250和加拿大171B相似。

### 後腿眼肉

後腿眼肉是從去跟端鵝頸中沿自然接縫切除扁平肉後獲得的。

後腿眼肉與MBG 171C、澳大利亞2040、紐西蘭22260和加拿大171C相似。

### 바깥쪽 우둔살(플랫)

플랫 또는 바깥쪽 우둔살은 몽치 사태살을 제거한 거위목 부분을 칭한다. 이 작업에서 뼈는 다 제거가 된다.

바깥쪽 우둔살은 MGB 171B, 호주의 2050과 캐나다의 171B와 유사하다.

### 홍두깨살

홍두깨살은 힐미트 (몽치사태살) 제거 거위목에서 자연적인 경계선을 따라 플랫을 제거함으로써 생산된다.

홍두깨살은 MBG 171C, Australia 2040, New Zealand 22260 및 Canada 171C와 유사하다.

### フラットナカニク (日本名)

アウトサイド・ラウンドとしても知られるフラットはグースネックより得られます。

このカットはMBG 171B、オーストラリア2050、ニュージーランド22250、及びカナダ171Bと同様です。

### アイ・オブ・ラウンド シキンボー (日本名)

このカットは骨なしで、グースネックより得られ、フラットより分離されます。

このカットはMBG 171C、オーストラリア2040、ニュージーランド22260、及びカナダ171Cと同様です。

### Cara Exterior

La cara exterior se produce del cuete sin talón al quitarle el centro de cara. A este corte se le quitan todos los huesos, cartilagos y tejido conectivo unidos. *Cara exterior es similar a MBG 171B, Australia 2050, Nueva Zelanda 22250 y Canadá 171B.*

### Cuete

El cuete se produce del contra cara sin talón al separar la cara por las vetas naturales. *Cuete es similar a MBG 171C, Australia 2040, Nueva Zelanda 22260 y Canadá 171C.*