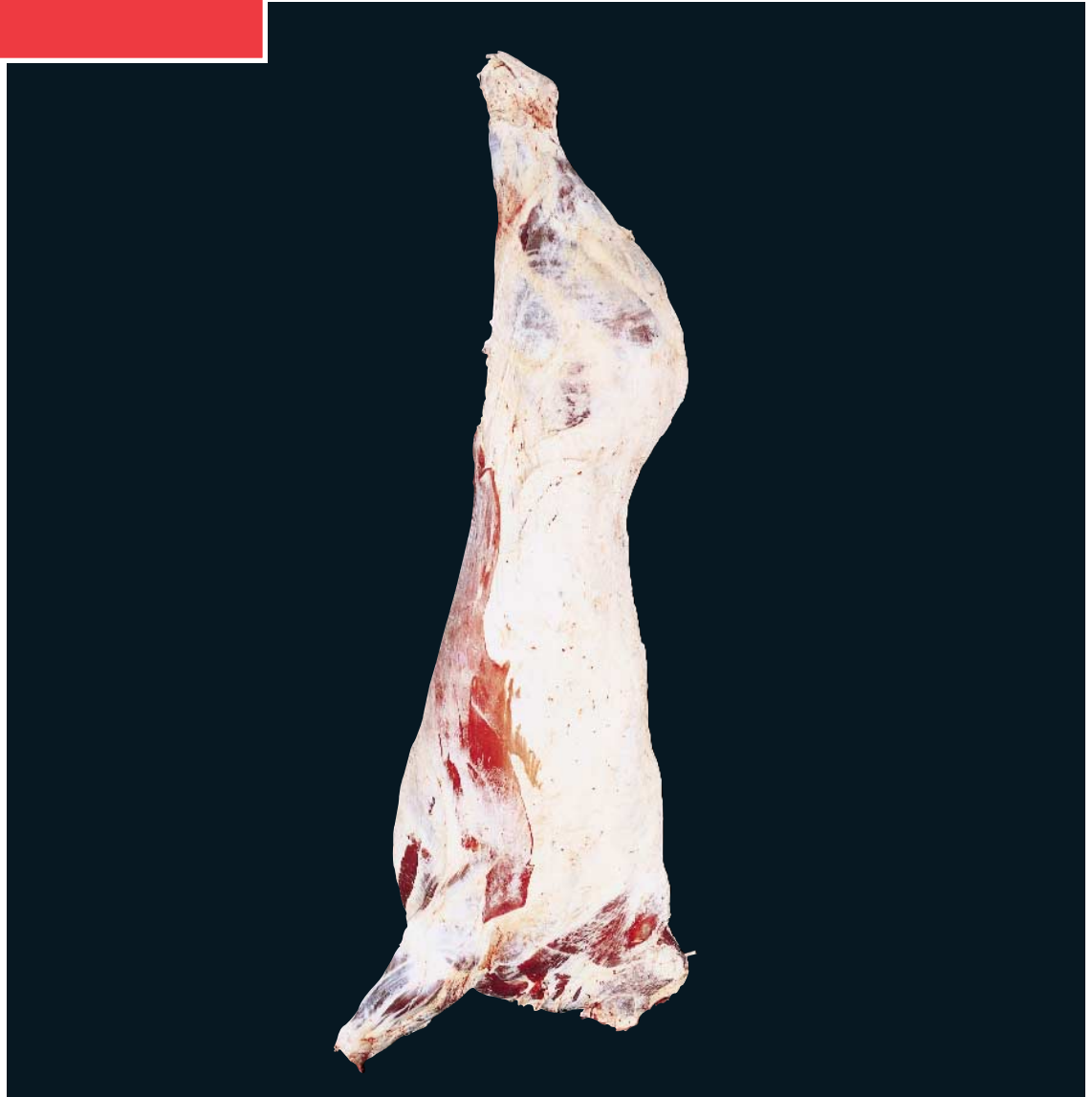


Carcass

屠體
지육
枝肉
Canal



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Carcass

The beef carcass is split during the slaughter process into equal halves. The tail is removed and the kidneys may be attached.

屠體

牛屠體在屠宰過程中被均勻分成兩半。牛尾被切除而牛腎可能保留。

지육

쇠고기 지육은 도축 과정에서 2등분 된다. 꼬리는 제거되며 신장은 붙어있을 수 있다.

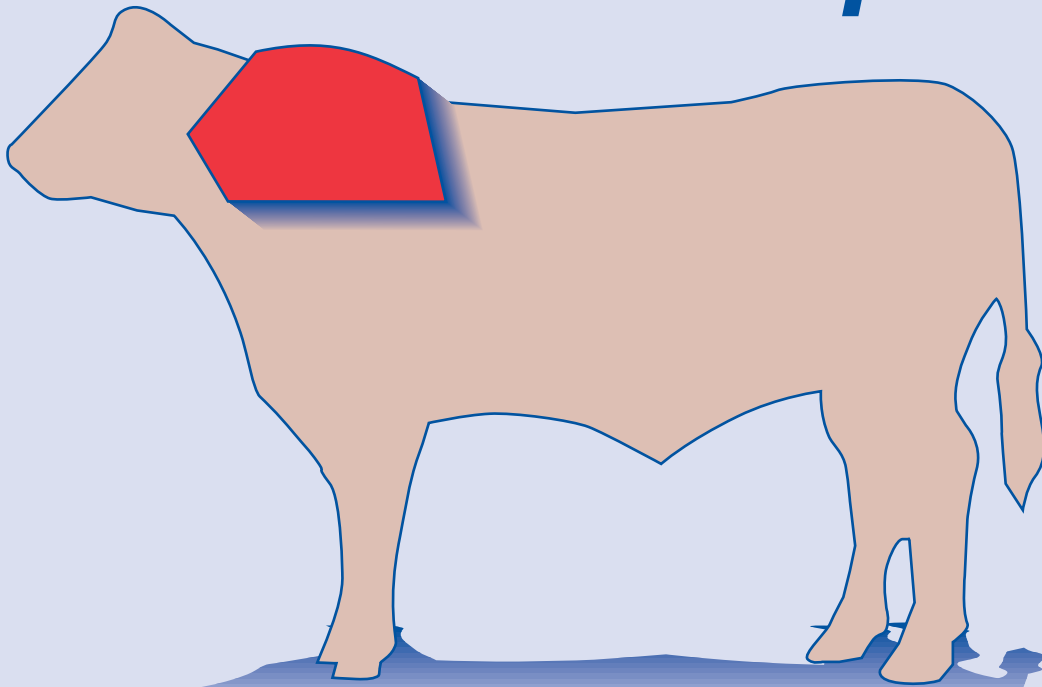
枝肉

牛枝肉は、と畜過程で尾が除去され2等分(背割り)されます。その際、腎臓は付いたままです。

Canal

La canal es la res que se divide por la mitad durante el proceso de sacrificio. Se le quita la cola y víscera en general los riñones pueden estar adheridos.

Chuck Family



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Chuck Family

The chuck family is generated from the forequarter of the carcass after the removal of the rib, short plate, brisket and foreshank. U.S. packers and processors make the chuck/rib break between the 5th and 6th ribs. Purchasers may discuss fat trim and weight ranges with suppliers.

肩胛肉系列產品

肩胛肉系列產品是從牛前四分之一屠體中切除肋脊肉、胸腹肉、胸前肉和前腱肉而獲得的。美國屠宰商和加工商在第五肋脊和第六肋脊間斷開肩胛肉和肋脊肉。買主可與供應商洽談有關脂肪修整和按重量分類的要求。

목심 부위

목심 부위는 지육의 전사분체에서 갈비, 짧은 양지, 가슴살 및 앞사태를 떼어내어 만든다. 일반적으로 미국 정육포장업체와 가공업체들은 목심과 갈비를 5번째와 6번째 갈비뼈 사이에서 분리한다. 구매자들은 지방 트림 및 중량 범위에 대해 미국의 공급업체와 협의 조정할 수 있다.

チャック

チャックはリブ、ショートプレート、ブリスケット、フォアシャンクの分離後、フォアクォーターから得られます。米国のバッカー及び加工業者は普通、チャックとリブを第5と第6肋骨間で切り離します。購入者は脂肪のトリミングや重量に関して米国のサプライヤーと交渉が可能です。

Grupo de la Espaldilla

El grupo de la espaldilla se produce del cuarto delantero de la canal después de quitar el costillar, las agujas cortas, el pecho y el brazuelo delantero. Los empacadores/procesadores estadounidenses por lo general hacen la separación espaldilla/costillar entre la quinta y sexta costillas. Los compradores pueden especificar el recorte de la grasa y márgenes de peso.

Chuck, Square Cut

肩胛肉, 方切
 목심, 사각형 절단
 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,
Divided

Chuck, Shoulder Clod

Chuck, Square Cut,
Boneless

Chuck, Short Ribs

主要 次分切肉

肩胛肉, 方切, 分開
 肩胛肉, 上肩胛肉塊
 方切肩胛肉, 去骨
 肩胛小排

주요 소분할육

목심, 사각형 절단,
분할
 목심, 앞다리
 목심, 사각형 절단,
뼈 제거
 목심, 쇼트 리브

主要なサブ プライマル

チャック、スクエ
ア・カット、分割
済み
 チャック、ショル
ダー・クロッド
 チャック、スクエ
ア・カット、
骨なし
 チャック・ショ
ート・リブ

Subprimarios Principales

Espaldilla, Cuadrada
con Sierra, Dividida

Espaldilla, Planchuela

Espaldilla, Corte con
Sierra, Deshuesada

Espaldilla, Costillas
Cortas

Chuck, Square Cut

The square cut chuck is the primal of the chuck family and it is generated from the forequarter of the carcass. The square cut chuck is a bone-in cut that has portions of the blade bone, arm bone and back-bone present. *Chuck, Square Cut is similar to MBG 113 and Canada 113.*

肩胛肉·方切

方切肩胛肉是肩胛肉系列產品中的大分切，是從牛前四分之一屠體中切得的。方切肩胛肉是具有肩胛骨、上臂骨和脊椎骨部份的帶骨分切部位。
肩胛肉·方切與MBG 113和加拿大113相似。

목심, 사각형 절단

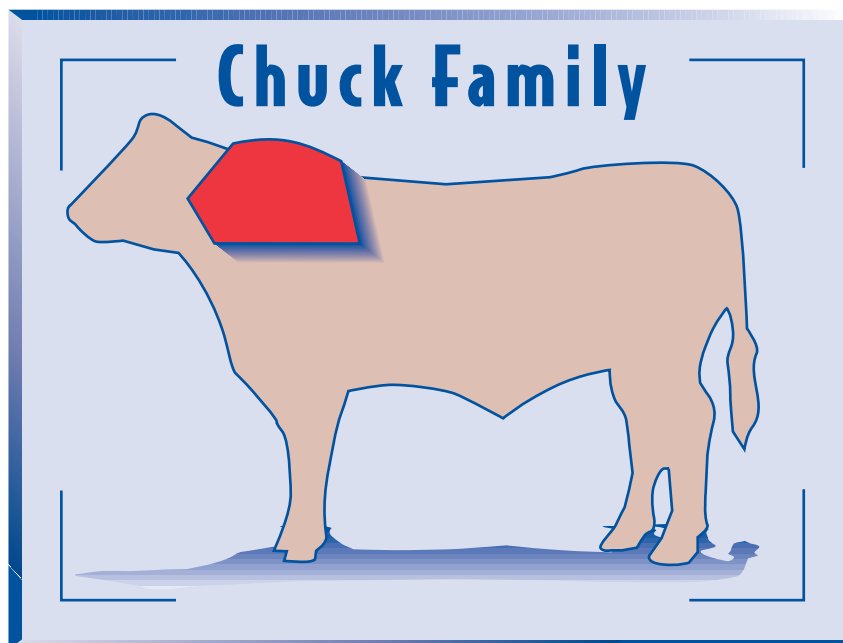
네모나게 자른 목심은 목심 부위의 일차 절단 고기로서 지육의 전사분체에서 생산된다. 네모나게 자른 목심은 어깨뼈, 앞다리 뼈 및 등뼈가 일부 들어있는 뼈 포함 부분육이다. 목심, 사각형 절단은 MBG 113 및 Canada 113과 유사하다.

チャック、スクエア・カット

スクエア・カット・チャックはチャックの中でも主要な部位でフォアクォーターから得られます。スクエア・カット・チャックは骨付きのカットで、肩甲骨、腕骨、背骨の一部が付いています。チャック、スクエア・カットはMBG 113(米国ミート・バイヤーズ・ガイド)とカナダ113と同様です。

Espaldilla, Cuadrada en Sierra

La espaldilla, cuadrada en sierra, es la pieza principal del grupo de la espaldilla y se produce del cuarto delantero de la canal. La espaldilla, cuadrada en sierra, es un corte con hueso que incluye parte de los huesos de la paleta, el brazuelo y el espinazo. *Espaldilla, Cuadrada en Sierra, es similar a MBG 113 y Canadá 113.*





Chuck, Square Cut

Chuck, Square Cut, Boneless



Chuck, Square Cut, Divided



Chuck, Shoulder Clod



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Chuck, Square Cut, Boneless

The boneless square cut chuck is generated from the square cut chuck after the removal of all bones and associated cartilages. This item consists of two pieces: the boneless chuck and the chuck shoulder clod.

Chuck, Square Cut, Boneless is similar to MBG 115, New Zealand 25410 and Canada 115.

Chuck, Square Cut, Divided

The chuck, square cut, divided (Split-Square Cut Chuck) is generated from the square cut chuck that has been cut into two pieces; the blade or upper portion of the chuck and the arm or lower portion of the chuck.

Chuck, Square Cut, Divided is similar to MBG 113A and Canada 113A.

Chuck, Shoulder Clod

The shoulder clod is a boneless cut that is generated from the arm-on chuck. The shoulder clod consists of the outer muscle system of the chuck. *Shoulder Clod is similar to the MBG 114, Australia 2300, New Zealand 25510 and Canada 114.*

肩胛肉, 方切, 去骨

去骨的方切肩胛肉是從方切肩胛肉中切除所有骨頭和相關軟骨後獲得的。該產品包括兩塊：去骨肩胛肉和肩胛上肩胛肉塊。

肩胛肉, 方切, 去骨與 MBG 115、紐西蘭 25410和加拿大 115 相似。

肩胛肉, 方切, 分開

方切, 分開肩胛肉(分開方切肩胛肉)是從切成兩塊的方切肩胛肉中產生的。肩胛肉或肩胛肉的上部和前臂肉或肩胛肉的下部。

肩胛肉, 方切, 分開與 MBG 113A和加拿大 113A相似

肩胛肉, 上肩胛肉塊

上肩胛肉塊是從帶前臂的肩胛肉中獲得的去骨分切肉塊。上肩胛肉塊包括肩胛肉外部的肌肉。

上肩胛肉塊與 MBG 114、澳大利亞 2300、紐西蘭 25510和加拿大 114相似。

목심, 사각형 절단, 뼈 제거

뼈 없는 네모나게 자른 목심은 네모나게 자른 목심에서 모든 뼈와 연결된 연골을 제거하여 생산한다. 이 품목은 뼈 없는 목심 및 목심 앞다리의 두 조각으로 구성된다.

목심, 사각형 절단, 뼈 제거는 MBG 115, New Zealand 25410 및 Canada 115와 유사하다.

목심, 사각형 절단, 분할

네모나게 자른 분할 목심은 네모나게 자른 목심을 목심의 어깨 또는 위 부분과 목심의 앞다리 또는 아래 부분으로 2 분할하여 생산한다.

목심, 사각형 절단, 분할은 MBG 113A 및 Canada 113A와 유사하다.

목심, 앞다리

앞다리는 앞다리가 달린 목심으로부터 생산되는 뼈 없는 부분육이다. 앞다리는 목심의 바깥 근육으로 구성된다.

앞다리는 MBG 114, Australia 2300, New Zealand 25510 및 Canada 114와 유사하다.

チャック、スクエア・カット、骨なし

このカットは、全ての骨、軟骨の分離後、スクエア・カットより得られ、二つのカットより構成されます。一つは骨なしチャックで、もう一つはチャック・ショルダー・クロッドよりなります。

このカットは MBG 115、ニュージーランド 25410、及びカナダ 115と同様です。

チャック、スクエア・カット、分割済み

このカットは、上部チャックと下部、又は腕部チャックの二つに分割されたスクエア・カットより得られます。

このカットは MBG 113A、及びカナダ 113Aと同様です。

ショルダー・クロッド

このカットは骨なしで、腕部(ウデ・上腕部)が付着したチャックより得られます。チャックの外部筋肉よりからなります。

このカットは MBG 114、オーストラリア 2300、ニュージーランド 25510、及びカナダ 114と同様です。

Espaldilla, Cuadrada en Sierra, Deshuesada

La espaldilla, cuadrada en sierra, deshuesada se produce de la espaldilla, cuadrada en sierra, después de quitarle los huesos y cartilagos unidos.

Consiste de dos piezas: la espaldilla deshuesada y la planchuela.

Espaldilla, Cuadrada en Sierra, Deshuesada es similar a MBG 115, Nueva Zelanda 25410 y Canadá 115.

Espaldilla, Cuadrada en Sierra, Dividida

La espaldilla, cuadrada en sierra, dividida, se produce de la espaldilla, cuadrada en al cortarla en dos piezas: la paleta o parte superior de la espaldilla y el brazuelo o parte inferior de la espaldilla.

Espaldilla, Cuadrada en Sierra, Dividida es similar a MBG 113A y Canadá 113A.

Espaldilla, Planchuela

La planchuela es un corte deshuesado que se produce de la espaldilla con el brazuelo. Consiste del sistema muscular externo de la espaldilla. *Planchuela es similar a MBG 114, Australia 2300, Nueva Zelanda 25510 y Canadá 114.*



Chuck, Shoulder Clod



Shoulder Clod, Denuded/Triceps

Shoulder Clod, Top Blade



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Shoulder Clod, Top Blade

The shoulder clod, top blade, also known as the flat iron, is generated from the uppermost portion of the shoulder clod. The top blade shoulder clod is the muscle that lies on top of the blade bone. *Shoulder Clod, Top Blade is similar to the MBG 114D and Canada 114D.*

Shoulder Clod, Denuded/Triceps

The denuded shoulder clod/triceps is also known as the clod heart. This cut is the shoulder clod with the top blade or flat iron removed.

上肩胛肉塊, 上肩胛脊底肌

上肩胛肉塊・上肩胛脊底肌亦稱板腱，是從上肩胛肉塊的最上方切得的。上肩胛脊底肌是貼在肩胛骨頂部的肌肉。上肩胛肉塊，上肩胛脊底肌MBG 114D和加拿大114D相似。

去皮脂 上肩胛肉塊/三頭肌

去皮脂上肩胛肉塊/三頭肌亦稱前腿心。這一分切部位是切除上肩胛脊底肌或板腱後的上肩胛肉塊。

앞다리, 돔 블레이드 (부채살)

플랫 아이언(flat iron)이라고도 하는 부채살 앞다리의 가장 위 부분에서 생산된다. 부채살은 어깨뼈 위에 얹혀있는 근육이다. *앞다리, 부채살은 MBG 114D 및 Canada 114D와 유사하다.*

디누드 앞다리/삼두근

디누드 앞다리/삼두근은 clod heart이라고도 한다. 이 부분육은 앞다리에서 돔 블레이드 또는 플랫 아이언을 제거한 제품이다.

ショルダー・クロッド、トップ・ブレード ウワミスジ (上三筋)

このカットはフラット・アイロンとしても知られ、ショルダー・クロッド上部より得られます。肩甲骨上部の筋肉で構成されます。このカットはMBG 114D、及びカナダ114Dと同様です。

上腕三頭筋、グリムキクリ (上腕筋)

このカットはクロッド・ハートとしても知られ、トップ・ブレード、又はフラット・アイロンが取り除かれたショルダー・クロッドです。

Planchuela, Parte Superior de la Paleta

La planchuela, es la parte superior de la paleta, también conocida como plancha plana, se produce de la parte de arriba de la planchuela. Es el músculo que descansa en la parte superior del hueso de la paleta. *Planchuela, Parte Superior de la Paleta, es similar a MBG 114D y Canadá 114D.*

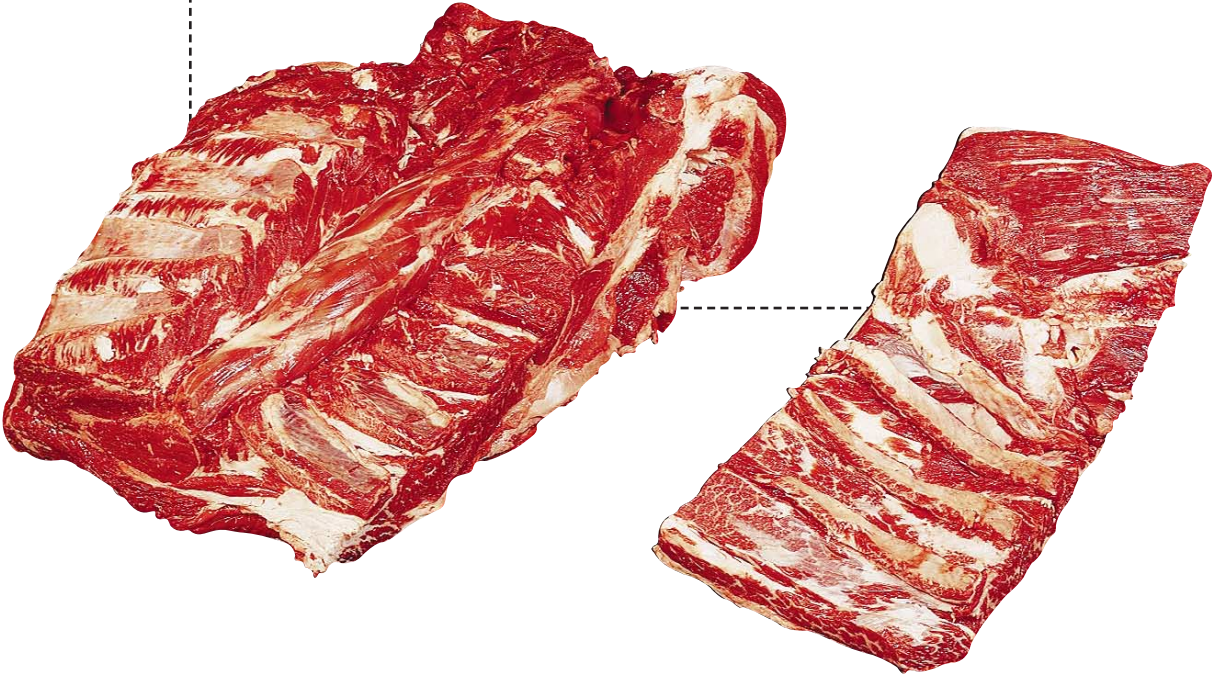
Planchuela/Triceps Limpios

La planchuela/triceps limpios o sin nada de grasa también se conoce como el centro de la planchuela. Este corte consiste de la planchuela sin la parte superior de la paleta o plancha plana.



**Chuck, Square Cut,
Boneless**

Square Cut Chuck, Clod Out, Boneless



Square Cut Chuck, Clod Out, Boneless

The square cut chuck, clod out, boneless is generated from the square cut chuck after the removal of the clod, bones and associated cartilage. This cut is sold as two pieces, divided into blade and arm portions.

Square Cut Chuck, Clod Out, Boneless is similar to the MBG 116 and Canada 116.

方切肩胛肉，去上肩胛骨肉塊，去骨

方切肩胛肉，去上肩胛肉塊，去骨是從切除上肩胛肉塊、骨頭和相關軟骨後獲得的方切肩胛肉。該切塊以兩塊式出售，分為肩胛部份和前臂部份。

方切背脊肉，去上肩胛肉塊，去骨與MBG 116和加拿大116相似。

사각형 절단 목심, 앞다리 제거, 뼈 제거

뼈와 앞다리를 제거한 목심은 네모나게 자른 목심에서 앞다리, 뼈 및 연결된 연골을 제거하여 생산한다. 이 부분육은 블레이드 및 앞다리 부분의 두 조각으로 분할하여 판매된다. 사각형 절단 목심, 앞다리 제거, 뼈 제거는 MBG 116 및 Canada 116과 유사하다.

チャック、スクエア・カット、クロッド・アウト、骨なし

このカットは肩肉、骨、及び軟骨の除去されたもので、肩甲骨部と腕部の二つに分離されて販売されます。このカットはMBG 116、及びカナダ116と同様です。

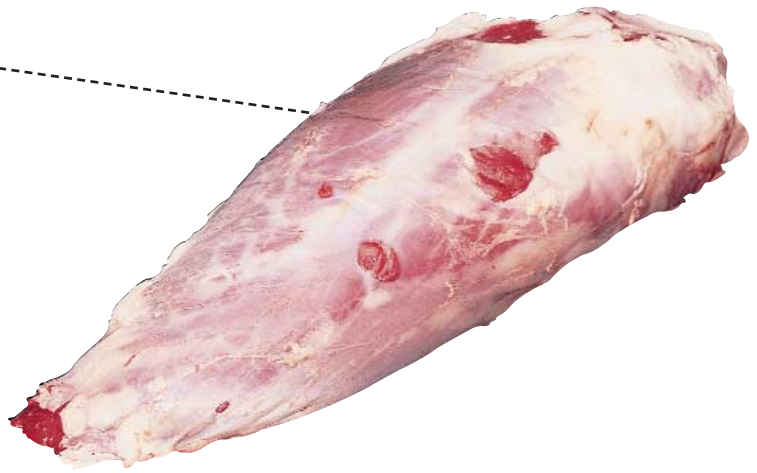
Espaldilla, Cuadrada en Sierra, sin Planchuela, Deshuesada

La espaldilla, cuadrada en sierra, sin planchuela, deshuesada, se produce de la espaldilla, cuadrada en sierra, después de quitarle la planchuela, los huesos y cartilagos unidos. Este corte se vende dividido en dos piezas que son la paleta y brazuelo. *Espaldilla, Cuadrada en Sierra, sin Planchuela, Deshuesada es similar a MBG 116 y Canadá 116.*



**Square Cut Chuck,
Clod Out, Boneless**

Chuck Tender



Chuck Roll, Boneless



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Chuck Roll, Boneless

The boneless chuck roll is generated from the square cut chuck and consists of the large muscle system that lies under the blade bone. The clod, chuck tender, thin outer muscles, bones and associated cartilages are removed. *Chuck Roll, Boneless is similar to MBG 116A, Australia 2275 and Canada 116A.*

Chuck Tender

The chuck tender is produced from the square cut chuck and is a single muscle that is found dorsal to the ridge of the blade bone. The chuck tender is a boneless muscle cut. *Chuck Tender is similar to the MBG 116B, Australia 2310, New Zealand 25931 and Canada 116D.*

肩胛肉條，去骨（未綁）

去骨肩胛肉條是從方切肩胛肉中產生的，包括貼在肩胛骨下方的大塊肌肉組織。其中上肩胛肉塊、肩胛里肌、外部薄肌肉和相關軟骨均被切除。
肩胛肉條，去骨與MBG 116A、澳大利亞2275和加拿大116A相似。

肩胛里肌

肩胛里肌是從方切背脊肉中獲得的，是位於背部到肩胛脊突之間的單塊肌肉。肩胛里肌是去骨瘦分切肉。
肩胛里肌與MBG 116B、澳大利亞2310、紐西蘭25931和加拿大116D相似。

목심물, 뼈 제거

뼈 없는 목심 물은 네모나게 자른 목심에서 생산되며 어깨뼈 아래에 있는 커다란 근육으로 구성된다. 앞다리, 꾸리살, 얇은 바깥 근육, 뼈 및 연결된 연골이 제거된다. *목심 물, 뼈 제거는 MBG 116A, Australia 2275 및 Canada 116A와 유사하다.*

꾸리살

꾸리살은 네모나게 자른 목심에서 생산되며, 어깨뼈의 등쪽 부분에 있는 단일 근육이다. 꾸리살은 뼈 없는 근육 부분육이다. *척 텐더는 MBG 116B, Australia 2310, New Zealand 25931 및 Canada 116D와 유사하다.*

チャック・ロール、骨なしカタローズ(日本名)

このカットはスクエア・カットより得られ、肩甲骨下の大きい筋肉部より成ります。肩肉、チャック・テンダー、薄い外側の筋肉、骨及び肩甲骨取り除かれます。このカットはMBG 116Aオーストラリア2275、及びカナダ116Aと同様です。

チャック・テンダー トウガラシ(日本名)

このカットは骨なしの肩甲骨端の背部にある一つの筋肉で、スクエア・カットより作られます。このカットはMBG 116B、オーストラリア2310、ニュージーランド25931、及びカナダ116Dと同様です。

Rollo de Espaldilla, Deshuesada

El rollo de espaldilla se produce de la espaldilla, cuadrada en sierra y consiste del sistema de músculos grande que se encuentra por debajo del hueso de la paleta. Se le quitan la planchuela, el diezmillo, los músculos delgados exteriores, los huesos y cartilagos unidos. *Rollo de espaldilla, Deshuesada es similar a MBG 116A, Australia 2275 y Canadá 116A.*

Diezmillo

El diezmillo se produce de la espaldilla, cuadrada en sierra y consiste del músculo dorsal en el reborde del hueso de la paleta. El diezmillo es un corte de músculo sin hueso. *Diezmillo es similar a MBG 116B, Australia 2310, Nueva Zelanda 25931 y Canadá 116D.*



Chuck Roll, Boneless



Chuck Flap Tail



Chuck Eye Roll

©1999 U.S. Meat Export Federation.

Chuck Eye Roll

The chuck eye roll is generated from the chuck roll and consists of the four major muscles that lie next to the backbone. The chuck eye roll is separated from the chuck roll through natural seams and it is practically free of surface fat. Tail length and neck removal may be discussed with the supplier. *Chuck Eye Roll is similar to MBG 116D and Canada 116D.*

Chuck Flap Tail

The chuck flap tail is produced from the chuck roll. The chuck flap tail consists of the section of the chuck roll that is removed by a cut along its ventral edge.

下肩胛眼肉捲

下肩胛眼肉捲是從肩胛肉條中切得的，包括位於脊骨附近四個主要的肌肉。下肩胛眼肉捲在自然接縫處和肩胛肉條分開，它基本上表面無脂肪。買主可與供應商洽談有關尾端和前端切修的要求。
肩胛眼肉條與MBG 116D和加拿大116D相似。

下肩胛翼板肉尾

下肩胛翼板肉尾是從肩胛肉條中切得的，包括沿腹邊切除的肩胛肉條。

목심 아이 롤(알목심)

목심 아이 롤은 목심롤로부터 생산되며 등뼈 옆에 있는 4개의 주요 근육으로 구성된다. 목심 아이 롤(알목심)은 자연적인 경계선에 의해 목심롤과 분리되며 실질적으로 표피 지방이 없다. 꼬리 길이 및 목 제거에 대해서는 공급업체와 협의 조정할 수 있다. 목심 아이 롤은 MBG 116D 및 Canada 116D와 유사하다.

목심 플랩 테일 (삼치살)

목심 플랩 테일은 목심롤로부터 생산된다. 목심 플랩 테일은 복부 가장자리를 따라 절단함으로써 제거되는 목심 롤의 부분으로 구성된다.

チャック・アイ・ロール、骨なし

このカットは筋肉の合わせ目でチャック・ロールから分離され、脊椎に近隣する四つの主要な筋肉より構成されています。基本的に表面脂肪はなく、尾の長さとの交渉が可能です。このカットはMBG 116D、及びカナダ116Dと同様です。

チャック・フラップ・テール (タチバラ)

このカットは腹部端に沿ったカットにより分離されたチャック・ロールからなります。

Centro del Rollo de Espaldilla

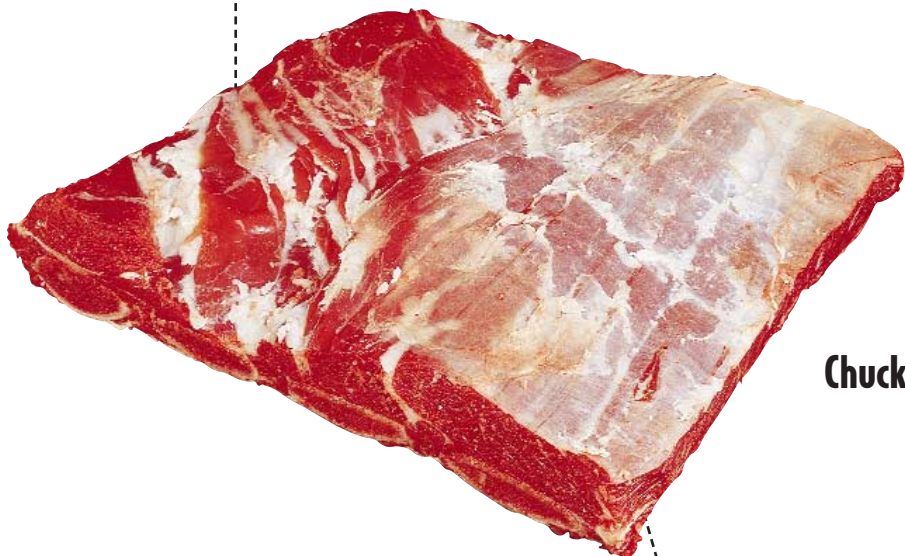
El centro del rollo de espaldilla se produce del rollo de espaldilla y consiste de los cuatro músculos principales localizados enseguida del espinazo. El centro del rollo de espaldilla se separa del rollo de espaldilla por las vetas naturales y prácticamente no contiene grasa en la superficie. Se le puede especificar al proveedor la longitud de la cola y si se le quita o no el cuello. *Centro del Rollo de Espaldilla es similar a MBG 116D y Canadá 116D.*

Espaldilla, Extremo de la Falda

El extremo de la falda se produce del rollo de espaldilla y consiste de la sección del rollo de espaldilla que se remueve haciendo un corte a lo largo de la orilla ventral.



Chuck, Square Cut



Chuck Short Ribs



Chuck Short Ribs, Boneless

Chuck Short Ribs

Chuck short ribs are generated from the rib bones of the primal chuck. Chuck short ribs consist of 3 to 4 ribs (ribs 2-5). Purchasers may discuss the dimensions of this cut with suppliers. *Chuck Short Ribs are similar to MBG 130 and Canada 130.*

Chuck Short Ribs, Boneless

Boneless chuck short ribs are derived from the bone-in chuck short ribs that have had all bones and intercostal meat removed. Purchasers may discuss the dimensions of this cut with suppliers. *Chuck Short Ribs, Boneless is similar to MBG 130A and Canada 130A.*

肩胛小排

肩胛小排是從大分切肩胛部中的肋骨所切得。肩小排包括三至四根肋骨(第二至第五肋骨)。買主可與供應商洽談有關分切肉的尺寸。肩胛小排與MBG 130和加拿大130相似。

肩胛小排，去骨

去骨肩胛肉小排是從帶骨肩胛小排中切除所有骨頭和脊間肉所得。買主可與供應商洽談有關分切肉的尺寸。肩胛小排，去骨與MBG 130A和加拿大130A相似。

목심 쇼트 리브

목심 쇼트 리브는 일차 절단 목심의 갈비뼈로부터 생산된다. 목심 쇼트 리브는 3 내지 4대의 갈비로 구성된다 (2-5번 갈비). 구매자는 이 부분육의 치수에 대해 공급업체와 상의 조정할 수 있다. 목심 쇼트 리브는 MBG 130 및 Canada 130과 유사하다.

목심 쇼트 리브, 뼈 제거

뼈 없는 목심 쇼트 리브 (갈비살)는 뼈 포함 목심 쇼트 리브에서 모든 뼈와 늑간살을 제거함으로써 생산된다. 구매자는 이 부분육의 치수에 대해 공급업체와 상의 조정할 수 있다. 목심 쇼트 리브, 뼈 제거는 MBG 130A 및 Canada 130A와 유사하다.

チャック・ショート・リブ

このカットはプライマル・チャックの肋骨から得られ、第1から第5肋骨より構成されます。購入者はサプライヤーとトリミングの度合に関して交渉が可能です。このカットはMBG 130、及びカナダ130と同様です。

チャック・ショート・リブ、骨なし

このカットは骨付チャック・ショート・リブに由来し、骨、及び肋骨間の筋肉は全て取り除かれています。購入者はサプライヤーとトリミングの度合に関して交渉が可能です。このカットはMBG 130A、及びカナダ130Aと同様です。

Costillas Cortas de Espaldilla

Las costillas cortas de espaldilla se producen de los huesos de las costillas del corte principal de espaldilla. Consiste de 3 ó 4 costillas (costillas 2-5). Los compradores puede especificar al proveedor el tamaño de este corte. *Costillas Cortas de Espaldilla son similares a MBG 130 y Canadá 130.*

Costillas Cortas de Espaldilla, Deshuesadas

Las costillas cortas de espaldilla deshuesadas se derivan de las costillas cortas de espaldilla al quitarles los huesos y la carne intercostal. Los compradores pueden especificar al proveedor el tamaño de este corte. *Costillas cortas de Espaldilla, Deshuesadas es similar a MBG 130A y Canadá 130A.*

