ОСНОВНЫЕ РАЗРУБЫ АМЕРИКАНСКОЙ ГОВЯДИНЫ

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION

BEEF

Sierra Cut

Denver Cut

America's Beef Roast

Boneless Country-Style Ribs

Delmonico Steak

18. RIBEYE
Толстый край

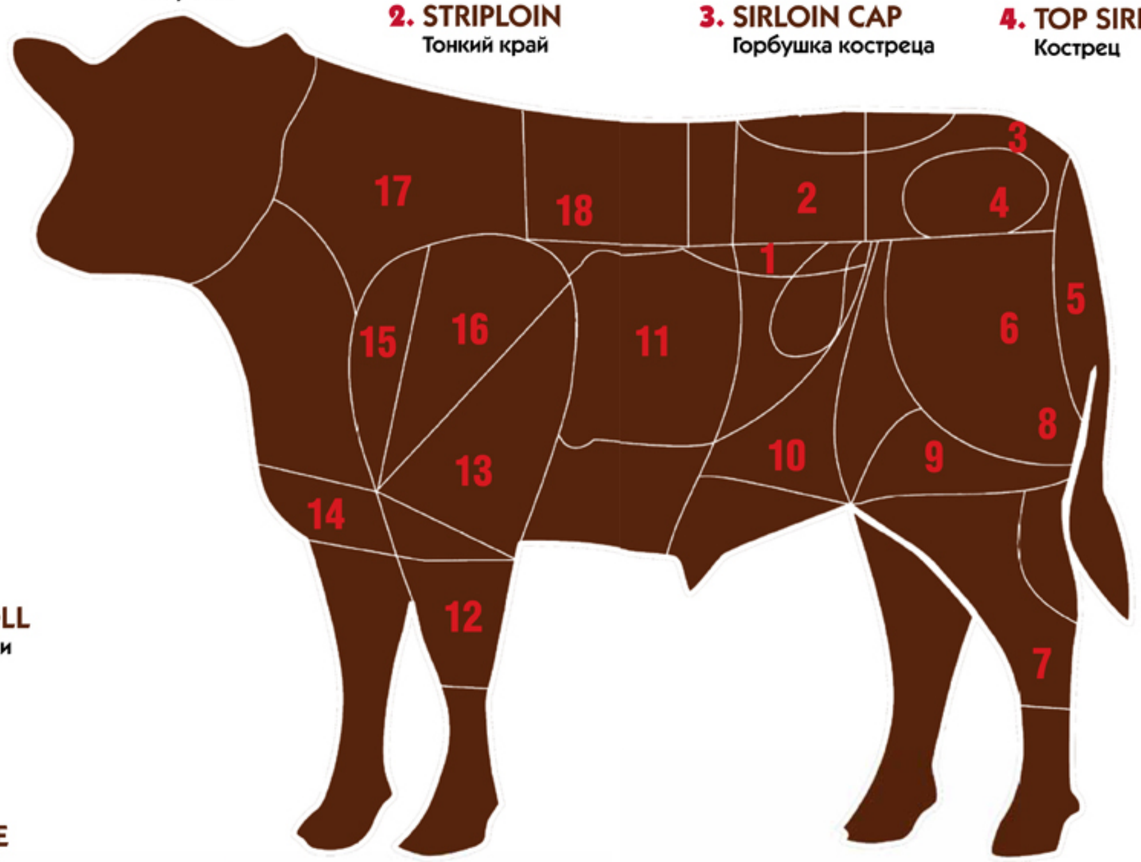
1. TENDERLOINT
Вырезка

2. STRIPLOIN
Тонкий край

3. SIRLOIN CAP
Горбушка костреца

4. TOP SIRLOIN BUTT
Кострец

5. EYE ROUND
Глазной мускул



17. CHUCK ROLL
Филей лопатки

6. TOPSIDE (INSIDE)
Огузок

San Antonio Steak

Round Petite Tender

Tucson Cut

Santa Fe Cut

7. HEEL
Мякоть надкопытца

Braison Cut

Merlot Cut

8. OUTSIDE
Подбедерок

Western Griller Steak

Western Tip Steak

16. TOP BLADE
Верхняя часть мякоти плеча

13. SHOULDER CLOD
Мякоть плечевой части

Flat Iron Steak

Ranch Steak

Shoulder Petite Tender

15. TENDER PETITE
Маленькая вырезка

14. BRISKET
Грудина

12. SHANK
Голяшка

11. SHORT RIBS
Ребра

10. FLANK
Пашина

9. KNUCKLE
Оковалок