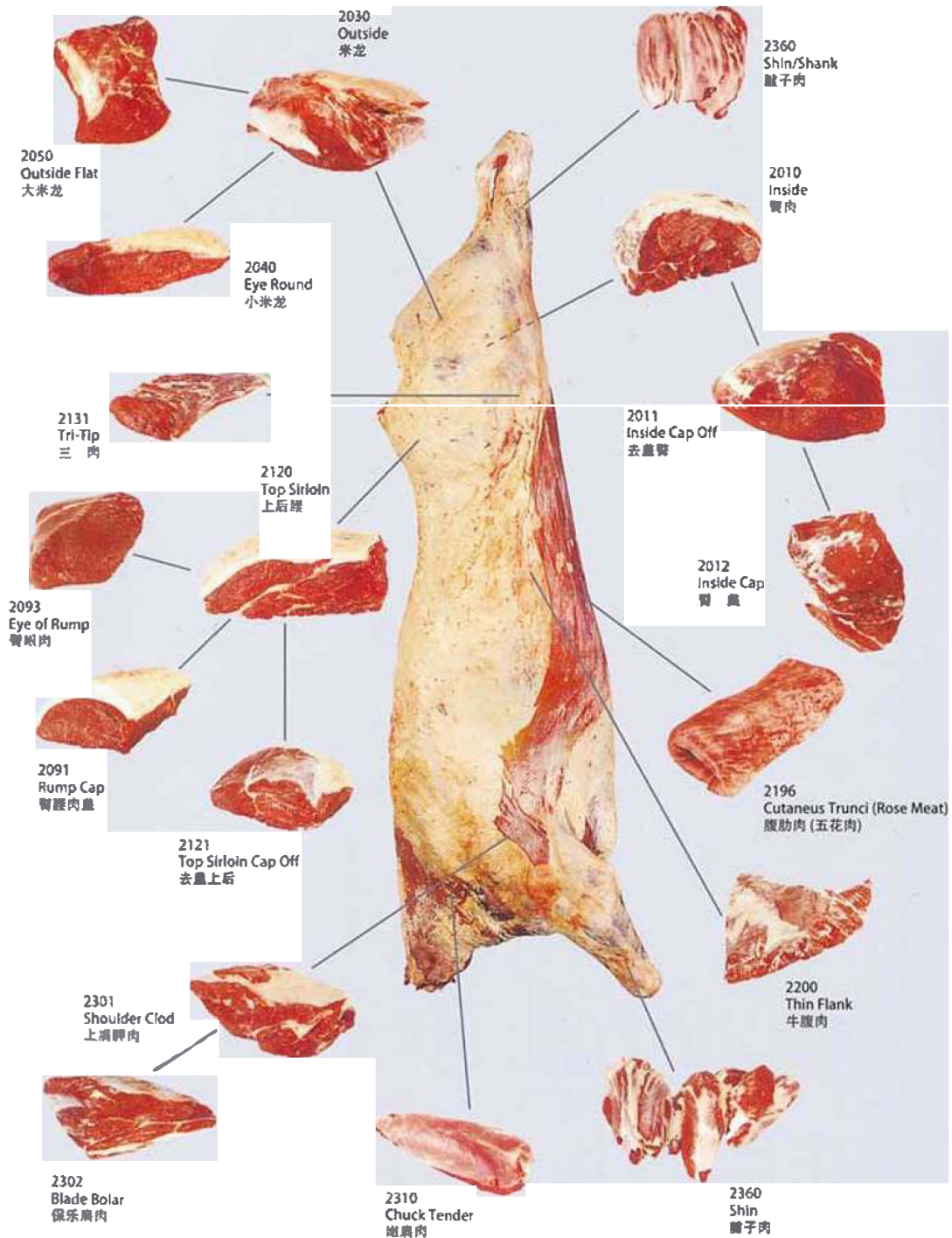
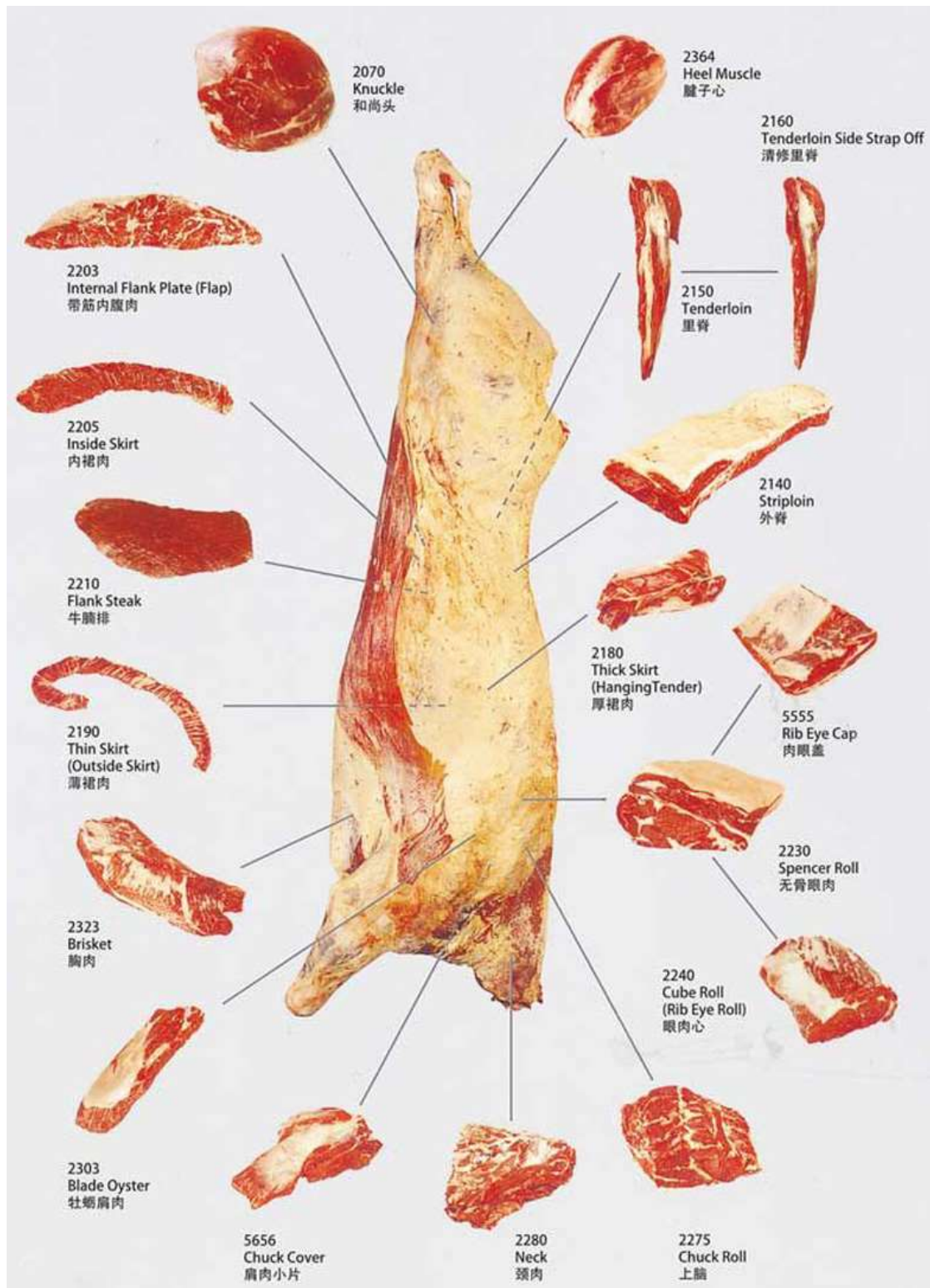




Global Commodities, LLC

BEEF MEATS CUTS







2180 厚裙肉
Thick Skirt
(Hanging Tender)

是胸靠腰部的地方



6150 肠肚
Tripe (Scalded)

是天然的或漂白的瘤胃



6020 舌头 (瑞士分隔)
Tongue (Swiss cut)

去骨头 和脂肪后按重量和颜色分选。



6152 蜂巢胃
Honeycomb

天然的或漂白的，从肠肚里取出来的



6060 颌骨喉结
Cheek Meat
Papillae Off

是外咬肌的部分。



6154 重瓣胃
Bible (Omasum)
Bleached

可供天然的或漂白的



6070 尾巴
Tail

是带骨的尾巴。
需要的具体规格：
去脂肪程度要求



6190 脾
Spleen

是红色的，去血管和连接组织



6080 肝
Liver

是红色的，处理的时候去外包，脂肪，和淋巴的小结



6200 腱
Tendons

从动物的前后腿取出，



6090 肾
Kidney

是红色的。准备的时候去脂肪，外包，输尿管



6240 头肉
Head Meat

是从脑子里取出的肉，不包括嘴唇



6100 心脏
Heart

是红色的。准备时去部分脂肪，心耳，心包。



6260 嘴唇
Lips

包括嘴里摇动的地方。



6110 胸腺
Sweetbread
(Thymus Gland)

是小牛的腺的一部分。
准备的时候全部去脂肪和组接。



6273 颈部结带
Ligamentum
Nuchae

是脊柱的上颈部