

# U.S. Beef Cuts

# قطع اللحوم الأمريكية

U.S. beef cuts are known worldwide for their tenderness, distinct marbling, uniformity in size and shape. They have become the leading products in both the foodservice and the retail sectors.

تشتهر اللحوم الأمريكية عالمياً بطراوتها، ميزة تعرقها الفريدة وتناسقها بالحجم والشكل. ولذا أصبحت منتجات اللحوم الأمريكية بمختلف أنواعها الرائدة في قطاع المطاعم والفنادق وقطاع التجزئة.

1	<b>Tenderloin</b>								١
2	<b>Striploin</b>								٢
3	<b>Sirloin Cap</b>								٣
4	<b>Sirloin</b>								٤
5	<b>Eye of Round</b>								٥
6	<b>Inside Round</b>								٦
7	<b>Outside Round (Flat)</b>								٧
8	<b>Knuckle</b>								٨
9	<b>Tri-Tip</b>								٩
10	<b>F flank steak</b>								١٠
11	<b>Short Ribs</b>								١١
12	<b>Shank</b>								١٢
13	<b>Shoulder Clod</b>								١٣
14	<b>Brisket</b>								١٤
15	<b>Mock Tender</b>								١٥
16	<b>Top Blade</b>								١٦
17	<b>Chuck Roll</b>								١٧
18	<b>Ribeye Roll</b>								١٨