

Appendix 3.17-A

Comparative Beef Cut Nomenclature Table / Equivalencia De Cortes

CHILE

USA³

Cuarto Delantero (Paleta)		Forequarter	
Cortes sin Hueso		Boneless Cuts	
1	Malaya	1	Subcutaneous muscle
2	Plateada	2	Cup of cube roll
3	Sobrecostilla	3	Chuck (pony)
4	Tapapecho	4	Brisket
5	Cogote	5	Clod and sticking
6	Huachalomo	6	Neck
7	Choclillo	7	Chuck tender
8	Punta de paleta	8	Blade clod
9	Asado del carnicero	9	Chuck cover
10	Posta de paleta	10	Shoulder clod
11	Lagarto	11	Shank meat
12	Lomo vetado	12	Cube roll
13	Entraña	13	Skirt (diaphragm)
Cortes con Hueso		Cuts with bone	
1	Asado de tira	1	Short ribs
2	Costillas arqueadas	2	Back ribs
3	Aletillas	3	Sternum ribs
4	Oso buco de mano	4	Foreshank
Cuarto Trasero (pierna)		Hindquarter	
Cortes sin Hueso		Boneless Cuts	
1	Lomo liso	1	Striploin
2	Filete	2	Tenderloin
3	Punta de ganso	3	Outside round
4	Ganso	4	Silverside
5	Pollo ganso	5	Cup of rump
6	Posta negra	6	Top, inside, or topside round
7	Posta rosada	7	Knuckle or sirloin tip
8	Asiento	8	Sirloin butt
9	Punta de picana	9	Tri – tip
10	Tapabarriga	10	Thin flank
11	Palanca	11	Flank steak
12	Pollo barriga	12	Thick skirt

13	Abastero	13	Heel (gastrocnemius)
Cortes con Hueso		Cuts with bone	
1	Coluda	1	Ribs steak
2	Oso buco de pierna	2	Shank
3	Cola	3	Tail