

AUSTRALIAN BEEF CUTS



Beef Shin

CODE Fore 1682/Hind 1683

Boneless shin/
gravy beef

Shin bone-in/
osso bucco



Beef Flank

CODE 2210

Flank steak



Beef Silverside

CODE 2030

Corned silverside

Silverside minute
steak/Girello

Eye round/Girello



Beef Topside

CODE 2000

Topside roast

Topside steak



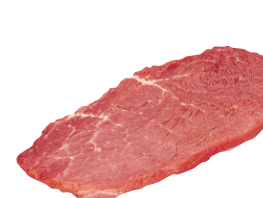
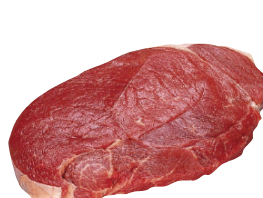
Beef Knuckle

CODE 2070

Round steak

Round/minute steak

Knuckle medallion



Beef Rump

CODE 2100

Rump steak

Rump roast

Rostbif



Rump cap

Rump medallion

Rump centre steak



Beef Shortloin

CODE 1552

T-bone



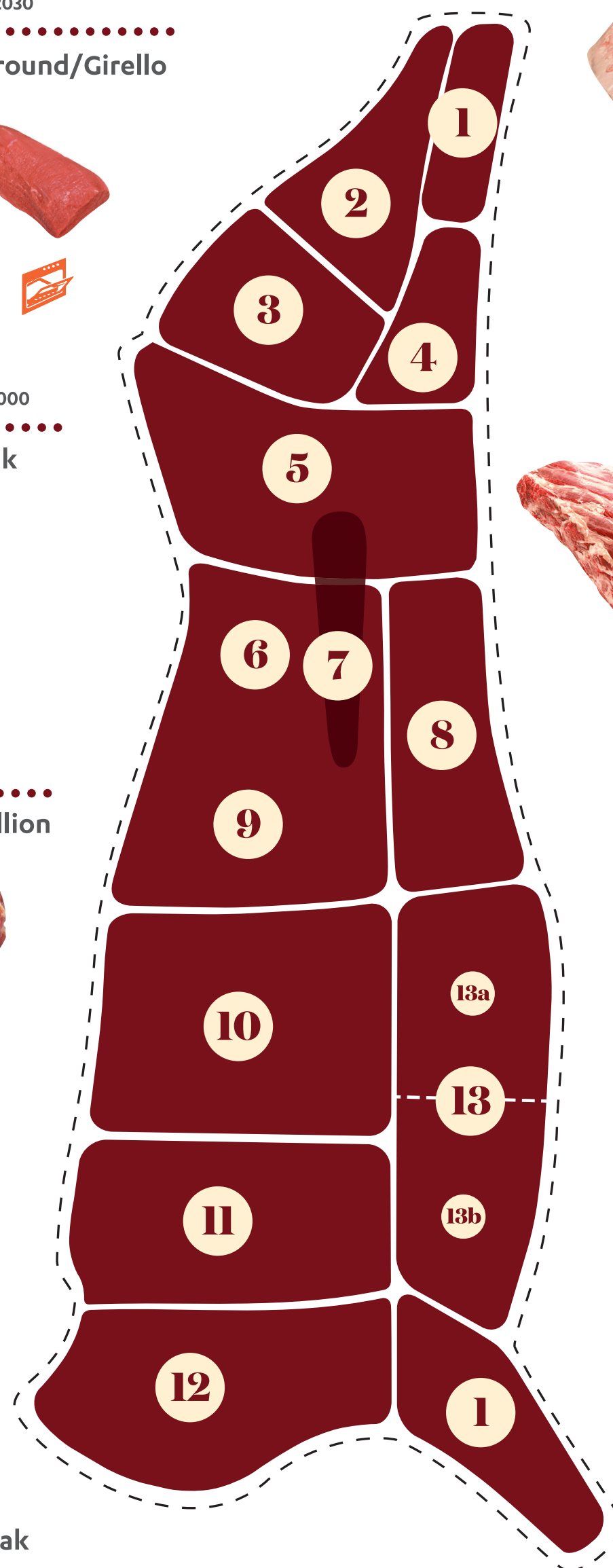
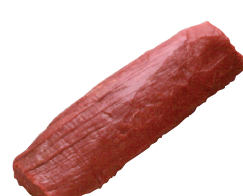
Beef Tenderloin

CODE 2150

Fillet/tenderloin
steak

Eye fillet
centre cut

Butt fillet



BEEF

LEGEND



Stir-fry



Barbecue



Pan-fry



Oven
Roast



Hotpot/
Casserole



Beef Brisket

CODE 2320

Navel end Brisket (a)

Point end Brisket (b)



TRUE
AUSSIE
BEEF
لحم يقري
أسترالي أصيل



www.trueaussiebeef.com

قطع لحوم البقر الأسترالي الرئيسية



CODE Fore 1682/Hind 1683

قطعة من الساق

قطعة من الساق
خالية من العظم

قطعة من الساق
بالعظم



8

قطعة من الخاصرة

شريحة من الخاصرة



9

قطعة من أعلى الظهر

شريحة من الظهر
/بورترهاوس/نيويورك

شريحة من الظهر
للشواء



10

قطعة من منتصف الظهر

شريحة من
الأضلاع/شريحة فيليه
سكوتش

شريحة من
الأضلاع/شريحة فيليه
سكوتش للشواء

أضلاع منسقة
شريحة من
الأضلاع



11

قطعة من الكتف

شريحة من
الكتف

شريحة من
الكتف بالجلد



12

قطعة من جانب الكتف

شريحة من
الكتف

قطعة من
الكتف

شريحة من الكتف
بالعظم/شريحة "واي بون"



12

قطعة من جانب الكتف

شريحة من الجزء
الجانب للكتف

مكعبات من الجزء
الجانب للكتف



13

قطعة من الصدر

قطعة من الجزء
الأمامي للصدر

قطعة من الجزء
الأخير من الصدر



2

قطعة من جانب الفخذ

قطعة من الجزء الجانبي
لأعلى الساق

قطعة من المنطقة
الخلفية للساق

قطعة من الجانب العلوي
للشواء



3

قطعة من جانب الفخذ

شريحة من الجزء
العلوي للشواء

شريحة من الجزء
العلوي



4

قطعة من الزند

شريحة
مستديرة

شريحة رقيقة من اللحم

شريحة دائرية



5

قطعة من الخاصرة

شريحة لحم من
الردف للشواء

شريحة لحم من
الردف

روست بيف



6

قطعة من الخاصرة

شريحة لحم بالعظم
على شكل T-bone



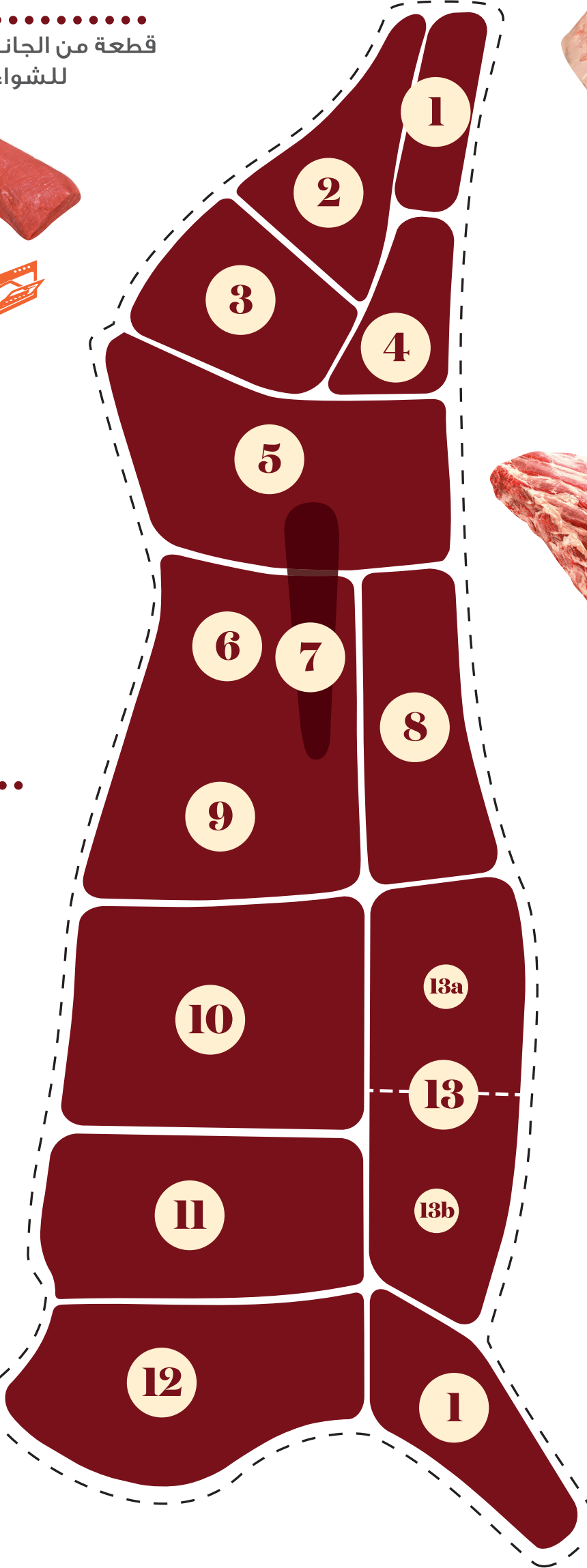
7

شريحة طرية من الخاصرة

فيليه/شريحة من
الخاصرة

فيليه من منتصف
الخاصرة

فيليه من الجانب
العلوي للظهر



لحم بقر

ليجند



القلي على نار
متوسطة الى عالية



الشواء



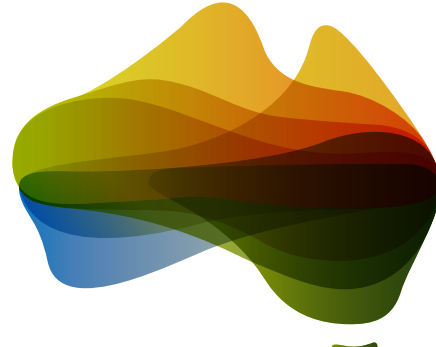
القلي



الشواء في القرن



قدر/كسرولة



TRUE
AUSSIE
BEEF
لحم بقر
أسترالي أصيل



www.trueaussiebeef.com