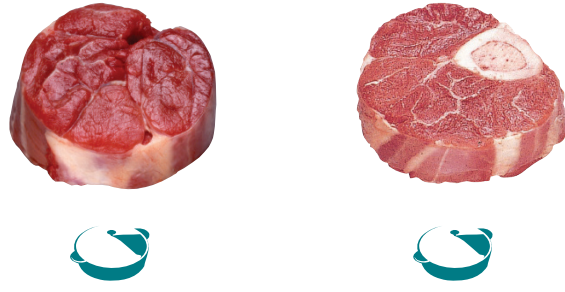


# AUSTRALIAN BEEF CUTS



## 1 Beef Shin CODE Fore 1682/Hind 1683

Boneless shin/  
gravy beef      Shin bone-in/  
osso bucco



## 2 Beef Silverside CODE 2030

Corned silverside      Silverside minute  
steak/Girello      Eye round/Girello



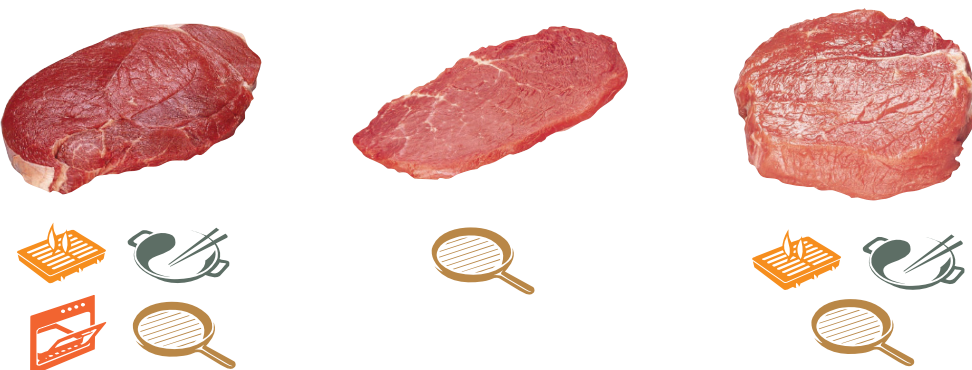
## 3 Beef Topside CODE 2000

Topside roast      Topside steak



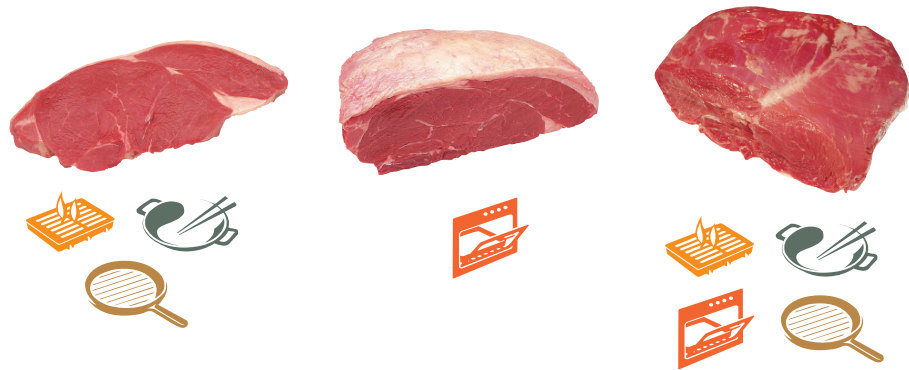
## 4 Beef Knuckle CODE 2070

Round steak      Round/minute steak      Knuckle medallion

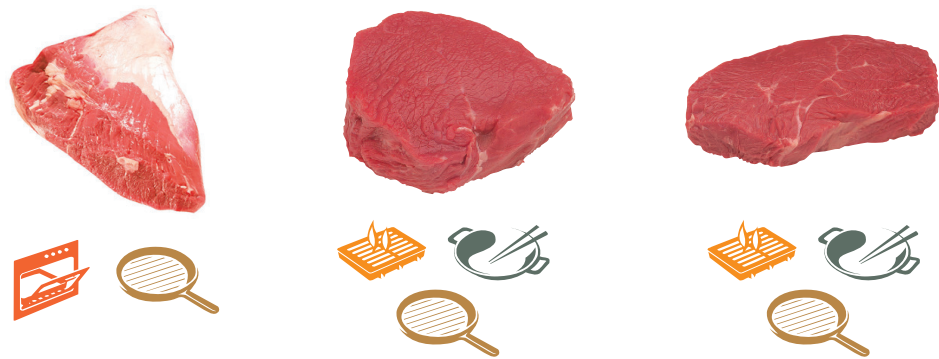


## 5 Beef Rump CODE 2100

Rump steak      Rump roast      Rostbif

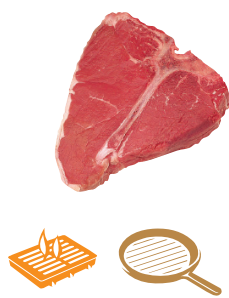


Rump cap      Rump medallion      Rump centre steak



## 6 Beef Shortloin CODE 1552

T-bone



## 7 Beef Tenderloin CODE 2150

Fillet/tenderloin  
steak      Eye fillet  
centre cut      Butt fillet



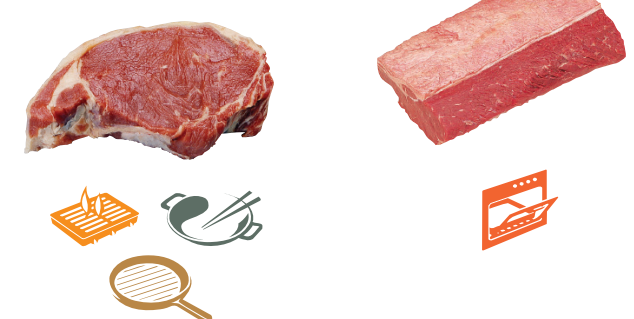
## 8 Beef Flank CODE 2210

Flank steak



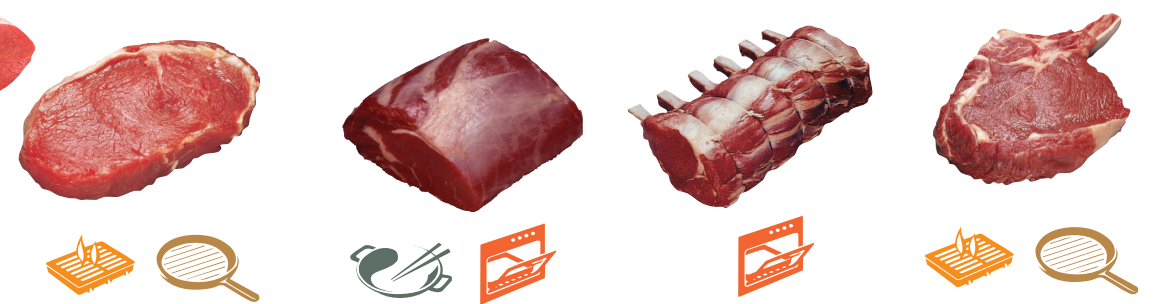
## 9 Beef Striploin CODE 2140

Sirloin steak/  
porterhouse/  
New York      Sirloin roast



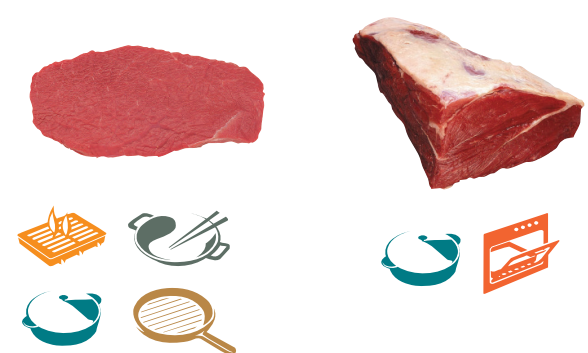
## 10 Beef Cube Roll CODE 2240

Rib eye/scotch  
fillet steak      Rib eye/scotch  
fillet roast      Standing rib  
roast      Rib cutlet

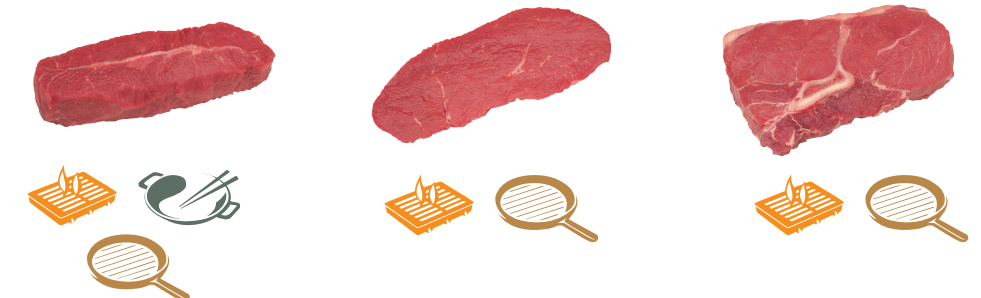


## 11 Beef Blade CODE 2300

Blade steak      Blade roast



Oyster blade  
steak      Blade minute  
steak      Bone in blade steak/  
"Y bone" steak



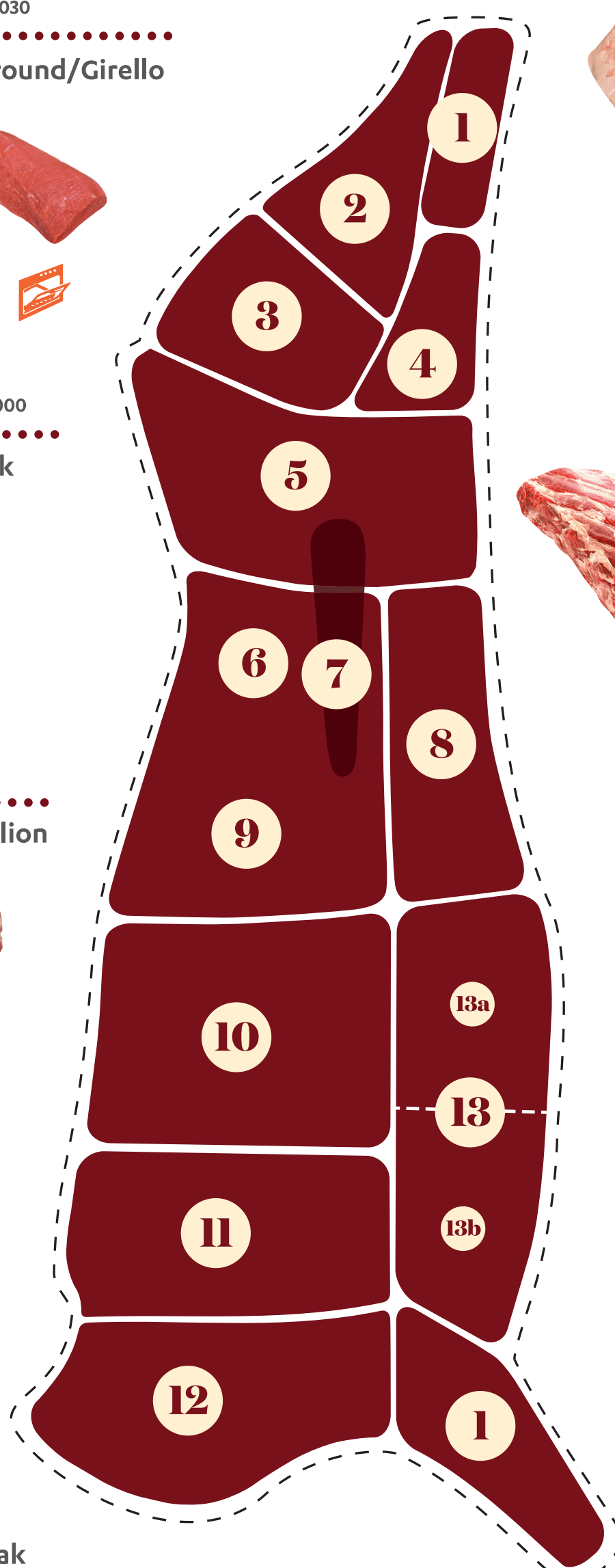
## 12 Beef Chuck CODE 2270

Chuck steak      Diced chuck



## 13 Beef Brisket CODE 2320

Navel end Brisket (a)      Point end Brisket (b)



# BEEF

### LEGEND



Stir-fry



Barbecue



Pan-fry



Oven  
Roast



Hotpot/  
Casserole



**TRUE  
AUSSIE  
BEEF**  
لحم بقري  
أسترالي أصيل



[www.trueaussiebeef.com](http://www.trueaussiebeef.com)



# قطع لحوم البقر الأسترالي الرئيسية



1

## قطع من الساق

CODE Fore 1682/Hind 1683  
قطع من الساق  
خالية من العظم

قطع من الساق  
بالعظم



8

## قطع من الخاصرة

شريحة من الخاصرة



2

## قطع من جانب الفخذ

CODE 2030  
قطع من الجزء الجانبي  
للسواء  
قطع من المنطقة  
الخلفية للساق  
قطع من الجانب العلوي  
للسواء



9

## قطع من أعلى الظهر

CODE 2140  
شريحة من الظهر  
للسواء  
شريحة من الظهر  
/بورتهاوس/نيويورك



3

## قطع من جانب الفخذ

CODE 2000  
شريحة من الجزء  
العلوي للسواء  
شريحة من الجزء  
العلوي



10

## قطع من منتصف الظهر

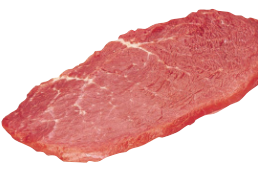
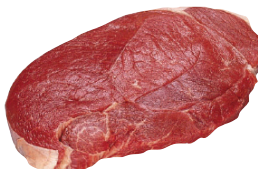
CODE 2240  
شريحة من  
الأضلاع/شريحة فيليه  
سكوتش  
شريحة من  
الأضلاع/شريحة فيليه  
سكوتش للسواء  
أضلاع منسقة  
شريحة من  
الأضلاع



4

## قطع من الزند

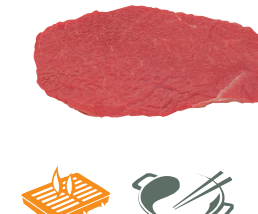
CODE 2070  
شريحة  
مستديرة  
شريحة رقيقة من اللحم  
شريحة دائرية



11

## قطع من الكتف

CODE 2300  
شريحة من  
الكتف  
شريحة من  
الكتف بالجلد



5

## قطع من الخاصرة

CODE 2100  
شريحة لحم من  
الردف للسواء  
شريحة لحم من  
الردف  
روست بيف



قطع من الردف  
منزوعة الجلد



شريحة لحم  
مستديرة من الردف



شريحة لحم من  
وسط الردف



12

## قطع من جانب الكتف

CODE 2270  
شريحة من الجزء  
الجانبي للكتف  
مكعبات من الجزء  
الجانبي للكتف



6

## قطع من الخاصرة

CODE 1552  
شريحة لحم بالعظم  
على شكل T-bone



7

## شريحة طرية من الخاصرة

CODE 2150  
فيليه/شريحة من  
الخاصرة  
فيليه من الجانب  
فيليه من منتصف  
الخاصرة  
العلوي للظهر



## ليجند



القلي على نار  
متوسطة الى عالية



الشواء



القلي



الشواء في القرن



قدر/كسرولة

## لحم بقر

13

## قطع من الصدر

CODE 2320  
قطع من الجزء  
الأمامي للصدر  
قطع من الجزء  
الأخير من الصدر



TRUE AUSSIE BEEF  
لحم بقر  
أسترالي أصيل

