

# Types of meat

# Carne de Vaca (Beef)



**Ribeye** - Corte bem marmorizado, proveniente da área da costela. É suculento e muito saboroso.



**Sirloin** - Localizado na parte traseira do animal, é um corte macio, mas menos marmorizado que o ribeye.



**T-bone** - Um corte que inclui uma seção do filé mignon e um osso em forma de "T". Oferece dois tipos de carne em um só corte.



**Porterhouse** - Semelhante ao T-bone, mas com uma porção maior de filé mignon.



**Filet Mignon** - O corte mais macio, retirado do lombo do animal. É menos saboroso devido ao menor teor de gordura.



**Chuck** - Localizado na parte do pescoço e ombros. É um corte mais duro, ideal para cozidos e ensopados.



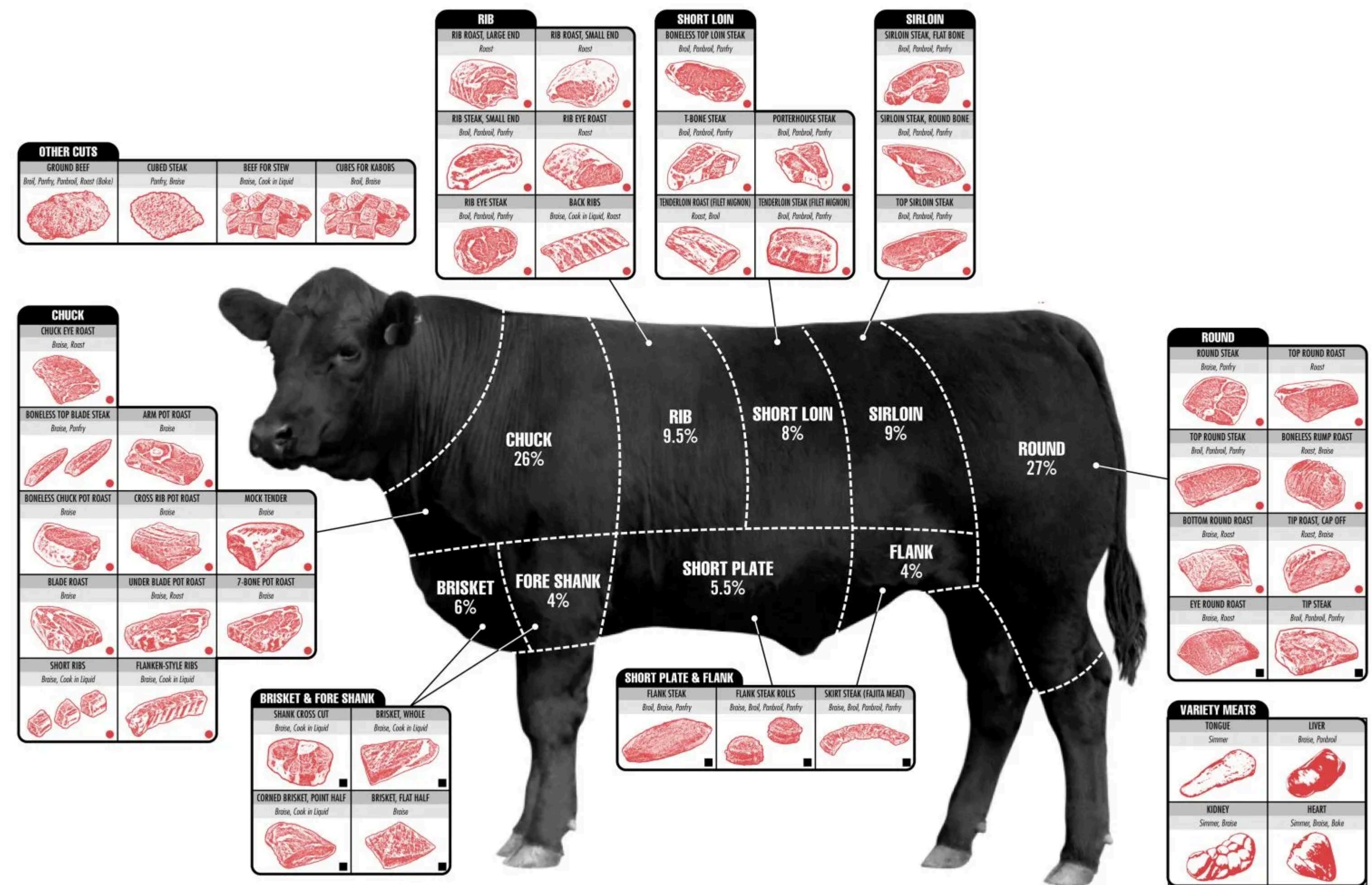
**Brisket** - Corte da parte inferior do peito, ideal para defumação e cozidos longos.



**Flank** - Localizado na parte inferior do abdômen. É um corte mais firme e saboroso, ótimo para marinadas e grelhados.



**Shank** - Localizado nas pernas do animal. É um corte duro e geralmente é usado para ensopados e caldos.



# Carne de Frango (Chicken)



**Breast** - A parte mais magra e suave do frango, conhecida por sua versatilidade.

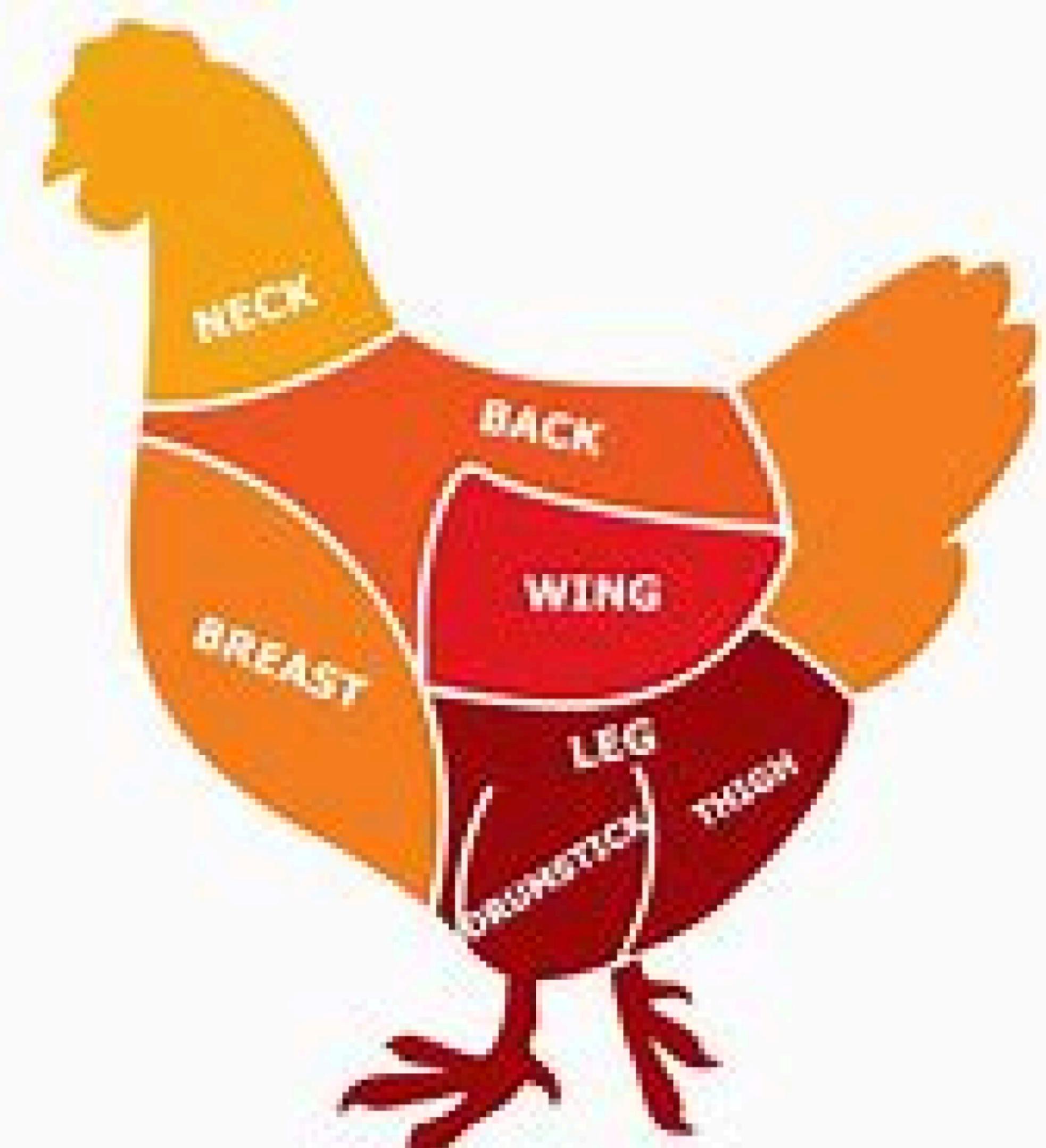


**Thigh** - Parte superior da perna, mais suculenta e saborosa que o peito.

**Drumstick** - A parte inferior da perna, popular para fritar ou assar.



**Wing** - Asas do frango, frequentemente usadas em petiscos ou aperitivos.



# Carne de Porco (Pork)



**Pork Shoulder** - Também conhecido como "pork butt" ou "Boston butt". É um corte ideal para cozidos e pulled pork.



**Pork Loin** - Um corte magro e suculento retirado da parte superior das costas. Pode ser assado ou grelhado.



**Pork Belly** - Conhecido por seu alto teor de gordura e sabor rico, é a base do bacon e pode ser assado ou cozido.



**Spare Ribs** - Costelas mais longas e carnudas retiradas da parte inferior das costelas.



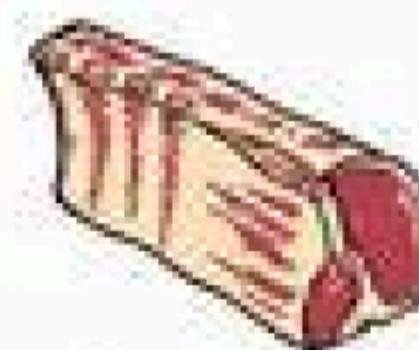
**Baby Back Ribs** - Costelas menores e mais macias, localizadas na parte superior das costelas.



2. blade loin roast and chop



2. center loin roast and chop



3. tenderloin



2. butterfly chop



2. Canadian bacon



1. Boston butt



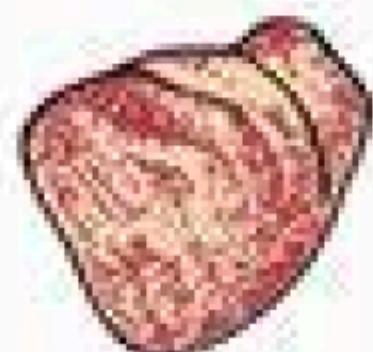
1. sausage



1. pork steak



6. jowl bacon



5. smoked picnic



5. smoked hock



4. salt pork



4. spareribs



3. smoked and fresh ham, butt portion



3. smoked and fresh ham, shank portion

