

Meat Identification - Retail Cuts

ID #	Species	Primal	Retail		Cookery	Species		
			First Digit	Second Digit		B Beef	P Pork	L Lamb
1	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	B Beef	P Pork	L Lamb
2	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	Primal Cuts		
3	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	A Breast	H Rib or Rack	
4	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	B Brisket	I Round	
5	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	C Chuck	J Shoulder	
6	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	D Flank	K Side (Belly)	
7	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	E Ham or Leg	L Spareribs	
8	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	F Loin	M Variety Meats	
9	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	G Plate	N Various Meats	
10	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	Retail Cuts		
11	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	Roasts/Pot Roasts	Chops	
12	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	01 American Style	65 Arm Chop	
13	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	02 Arm Picnic	66 Blade Chop	
14	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	03 Arm Roast	67 Blade Chop (Bnls)	
15	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	04 Arm Roast (Bnls)	68 Butterflied Chop (Bnls)	
16	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	05 Back Ribs	69 Country Style Ribs	
17	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	06 Blade Roast	70 Loin Chop	
18	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	07 Blade Boston	71 Rib Chop	
19	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	08 Bottom Round	72 Rib Chop (Frenched)	
20	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	Roast (Bnls)	73 Sirloin Chop	
21	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	09 Bottom Round	74 Top Loin Chop	
22	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	Rump Roast (Bnls)	75 Top Loin Chop (Bnls)	
23	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	10 Brisket, Whole (Bnls)	Variety Meats	
24	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	11 Center Loin Roast	76 Heart	
25	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	12 Center Rib Roast	77 Kidney	
26	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	13 Eye Roast (Bnls)	78 Liver	
27	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	14 Eye Round Roast	79 Oxtail	
28	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	15 Flat Half (Bnls)	80 Tongue	
29	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	16 Frenched Style	81 Tripe	
30	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	17 Fresh Side	Various Meats	
31	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	18 Leg Roast (Bnls)	82 Beef for Stew	
32	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	19 Loin Roast	83 Cubed Steak	
33	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	20 Mock Tender Roast	84 Ground Beef	
34	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	21 Petite Tender	85 Ground Pork	
35	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	22 Rib Roast	86 Hocks	
36	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	23 Rib Roast (Frenched)	87 Sausage Link/Pattie	
37	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	24 Ribs (Denver Style)	88 Shank	
38	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	25 Rump Portion	Smoked/Cured	
39	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	26 Seven (7) Bone Roast	89 Brisket, Corned	
40	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	27 Shank Portion	90 Center Slice	
						28 Short Ribs	91 Ham (Bnls)	
						29 Shoulder Roast (Bnls)	92 Hocks	
						30 Sirloin Roast	93 Loin Chop	
						31 Sirloin Half	94 Picnic (Whole)	
						32 Spareribs	95 Rib Chop	
						33 Square Cut (Whole)	96 Rump Portion	
						34 Tenderloin (Whole)	97 Shank Portion	
						35 Tip Roast (Bnls)	98 Slab Bacon	
						36 Tip, Cap Off Roast	99 Sliced Bacon	
						37 Top Loin Roast (Bnls)		
						38 Top Roast (Bnls)		
						39 Top Round Roast		
						40 Tri-Tip Roast		
						Steaks		
						41 Arm Steak		
						42 Blade Steak		
						43 Bottom Round Steak		
						44 Center Slice		
						45 Eye Steak (Bnls)		
						46 Eye Round Steak		
						47 Flank Steak		
						48 Mock Tender Steak		
						49 Porterhouse Steak		
						50 Ribeye, Lip-On Steak		
						51 Round Steak		
						52 Round Steak (Bnls)		
						53 Sirloin Cutlets		
						54 Skirt Steak (Bnls)		
						55 T-Bone Steak		
						56 Tenderloin Steak		
						57 Tip, Cap Off Steak		
						58 Top Blade (Bnls) Flat Iron Steak		
						59 Top Loin Steak		
						60 Top Loin (Bnls) Steak		
						61 Top Round Steak		
						62 Top Sirloin Steak (Bnls)		
						63 Top Sirloin Cap Off Steak (Bnls)		
						64 Top Sirloin Cap Steak (Bnls)		
						Cookery Methods		
						D Dry Heat		
						M Moist Heat		
						D/M Dry or Moist Heat		