

3rd
Edition
Revised

Food Service MEAT MANUAL

MANUEL des VIANDES pour les services alimentaires

3ième
édition
révisée



Food Service
Meat Manual
Manuel des Viandes
pour les services alimentaires



Weight Ranges: Please consult with your processor available in the accompanying lists of products.
Éventail de poids: Les poids sont indiqués dans les listes accompagnées des produits disponibles.

Item	Product	10kg	15kg	20kg	25kg	30kg	35kg	40kg	45kg
10	1003 Rib Steak, Bone-In	•	•	•	•	•	•	•	•
11	1103A Rib Eye Steak	•	•	•	•	•	•	•	•
12	1213A 3 Bone Short Rib Strip, Regular	•	•	•	•	•	•	•	•
13	1213B 3 Bone Short Rib Strip, Close-trimmed	•	•	•	•	•	•	•	•
14	1313 Ground Beef	•	•	•	•	•	•	•	•

Individual portions only are fabricated as close as possible to the actual weight. Due to the nature variation of the product, individual item weights will vary slightly.
Les poids sont indiqués dans les listes accompagnées des produits disponibles. Les portions individuelles ne sont fabriquées qu'en fonction de la taille réelle du produit. En raison de la nature variable du produit, les poids individuels varieront légèrement.

The comprehensive third edition of the Food Service MEAT MANUAL, printed on durable coated stock, clearly outlines the trimming and cutting specifications of 86 cuts of beef, pork, veal and lamb.

La troisième édition du MANUEL DES VIANDES pour les services alimentaires, imprimée sur papier durable, renferme les spécifications de découpe et de parure de 86 coupes de boeuf, de porc, de veau et d'agneau.

This invaluable resource contains superior quality colour photography of all meat cuts, tab dividers for easy reference and a portion cost meat chart to eliminate lengthy calculations.

Cette source d'information inestimable contient les photos en couleurs de toutes les coupes de viande avec des indicateurs faciles à repérer et des tableaux pour un calcul rapide des portions contrôlées.

Comprised of over 40 pages, this MANUAL was revised by the Food Service Committee of the Canadian Meat Council - the national trade association representing Canada's federally inspected meat processors.

Le MANUEL de 40 pages a été révisé par le Comité des Services Alimentaires du Conseil des Viandes du Canada - l'association nationale des transformateurs de viande sous inspection fédérale.

The Food Service MEAT MANUAL is an essential tool for all those in the food service field, associated industries and educational institutions.

Le MANUEL des VIANDES pour les services alimentaires se veut un outil indispensable pour toutes personnes qui oeuvrent dans le domaine des services alimentaires, des industries connexes et des institutions d'enseignement.

Food Service Meat Manual

Payment must accompany order. Make cheque payable to Canadian Meat Council.

305-955 Green Valley Crescent, Ottawa, ON K2C 3V4

TEL: (613) 729-3911 FAX: (613) 729-3911 EMAIL: info@cmc-cvc.com

Name / Nom: _____

Cpy / Cie: _____

Add / Adr.: _____

City / Ville: _____

Prov.: _____ P.C. / C.P.: _____

Manuel des Viandes pour les services alimentaires

Le paiement doit accompagner la commande. Faire le chèque à l'ordre du Conseil des Viandes du Canada.

_____ 1 - 9 copies _____
@ \$30.00 = _____

_____ 10+ copies _____
@ \$25.00 = _____

6% GST/TPS
#R106863244

TOTAL _____