

Name: _____

Date: _____

Period: _____

Meat Cookery

F Z M F A B R I C A T E D C U T P O J V D J V W
W T F A T C A P U H B Q C N D G Z X L U G P J Q
G V K X Y O L D Y N X D D C H Y K L Z N S Z N X
J S Y J V W O W N E A G N I D R A B D Z S N T N
J R E T L Y W D Y G K L L M P B O U R F A J V C
R E H K W N H C G A S P B Q R D C F N C C Q G G
G M I Z E K E E E L T O W T N C X S Y W R W N H
B E G A D W A S J L G B A S U F F Q V L A P I S
K A H D A S T R X O N L G V K F N L B F C D R W
B T H S R D C E L C I J T V E R U P G A Q W U J
I F E U G D O B B C G N U N W Q Y I K K C M C U
M X A J D V O I J E A Y C N H Y J D G L B W O T
V N T V L L K F V P G V L Z N A N H G E A P V S
G K C V E N I E D A Q R A I Z G Q U N M A D Z K
R N O H I Y N L O M X X M J F B D O I G V Z W J
P X O K Y R G C S Q C X I K I M H T D U R L K B
U C K Q D Z X S M W K A R H Y U J B R A N Z S D
S O I T U M N U T N K B P S R L N V A U I W S B
Y I N A U B D M A N N C G W I K Z T L L T L Q O
P B G X X W K X H L X S M I K B U V S J S L Q Z
Q W W M H T X S F X S E U A C H W N K T A G Y I
Y E R E K D C T K K T Q C C H L D J B S L V K D
W Y Z X U J Y D E I M R K W I O N V F X E Q Y T
S O G N I L B R A M O W C X F N C C Y W E D V R

high heat cooking
muscle fibers
Collagen
barding
Carcass
meat

low heat cooking
Yield grade
Marbling
Larding
curing
USDA

fabricated cut
Primal Cut
elastin
Fat Cap
aging