

Different parts and cuts of beef in different languages.							
USA	Deutschland	France	Argentina	Chile	Brasil	Peru	Mexico
Rib Eye	Hohrücken Steak/Hochrippen Steak	Entrecôte	Bife ancho	Lomo betado	Ponta de contra file	bife ancho	entrecot / rib-eye
Short loin / Sirloin	Zwischenrippenstück	Filet/Aloyau	Bife angosto	Lomo liso	Contra File	bife angosto	nueva york
Back ribs / Short ribs	Brust Rippchen	Côtes courtes	Costillar / Asado de Tira	Costillar / asado de tira	Costelão / costela	costillar / asado de tira	costilla cargada
Tri tip / Tail of rump	Tafelspitz/Bürgermeisterstück/Hüftspitze	Bavette d'loyau	Colita de cuadril	Punta de picana	maminha	colita de cuadril	empuje
Tip of bottom round	Hüftspitze/Keulen Steak	Point de culotte	Tapa de cuadril	Punta de ganso	picanha	picaña	tapa de aguayon
Rib eye steak	Zwischenrippenstück	Entrecôte	Ojo de bife ancho	Ojo de lomo vetado	coração do contrafile	ojo de bife ancho	entrecot / rib-eye
Prime rib steak	Rinderkotelett	Côtes de boeuf	Bife ancho con costilla	Lomo vetado con costilla	bisteca ou chuleta completa	entrecot	entrecot
T-bone steak	T-bone Steak	T-bone steak	Bife angosto con lomo	Entrecote	entrecot ou t-bone steak	t-bone	t-bone
Short plate	Brust	Poitrine	Tapa de asado	Plateada	acém	plateada	diezmillo / planchuela
Matambre / Rosemeat	Brustrollbraten (gefüllt)	Rôti de roulade de poitrine de boeuf	Matambre	Malaya	matambre	matambre	suadero
Flap	Gefüllte Rinderbrust (nicht gerollt)	Poitrine de boeuf farcie	Vacio	Tapavarriga	vazio	malaza	centro de falda
Flank steak	Flanken Steak	Bavette de flanchet	Bife de vacio	Palanca	bife de vazio	vacio	concha de falda
Tenderloin	Lenden / Filet	Tournedos/Filet mignon	Lomo	Filete	file mignon	lomo	filete
Hanging tender	Nierenzapfen	Ongle	Centro de entraña	Pollo barriga	fraldinha	huachalomo	arrachera gallo
Skirt steak / outside skirt	Kronfleisch/Querrippen Steak	Bavette d'loyau	Entraña fina	Entraña	entranha	entraña	entraña