

4-H / FFA Meat Evaluation Form #480-4

Meat Judging Contest Example

Team Name/Additional Info

Willie Wildcat
Riley County

Incorrect Marks Correct Mark



Team #
1000

Code

0	0
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9

State	Last Name	First Name
	Willie	Willie

Placing Classes						
Mark one answer in each column!						
	1	2	3	4	5	6
1 1234						
2 1243						
3 1324						
4 1342						
5 1423						
6 1432						
7 2134						
8 2143						
9 2314						
10 2341						
11 2413						
12 2431						
13 3124						
14 3142						
15 3214						
16 3241						
17 3412						
18 3421						
19 4123						
20 4132						
21 4213						
22 4231						
23 4312						
24 4321						

Meat Formulation	
Solution	Questions
1 6	1 A B C D E
2 7	2 A B C D E
3 8	3 A B C D E
4 9	4 A B C D E
5 10	5 A B C D E
	6 A B C D E
	7 A B C D E
	8 A B C D E

Keep/Cull	
#	Keep/Cull
1	K C
2	K C
3	K C
4	K C
5	K C
6	K C
7	K C
8	K C

Written Exam	
1 A B C D E	11 A B C D E
2 A B C D E	12 A B C D E
3 A B C D E	13 A B C D E
4 A B C D E	14 A B C D E
5 A B C D E	15 A B C D E
6 A B C D E	16 A B C D E
7 A B C D E	17 A B C D E
8 A B C D E	18 A B C D E
9 A B C D E	19 A B C D E
10 A B C D E	20 A B C D E
	21 A B C D E
	22 A B C D E
	23 A B C D E
	24 A B C D E
	25 A B C D E
	26 A B C D E
	27 A B C D E
	28 A B C D E
	29 A B C D E
	30 A B C D E

Questions on Placing Classes				
1	1	2	3	4
2	1	2	3	4
3	1	2	3	4
4	1	2	3	4
5	1	2	3	4
6	1	2	3	4
7	1	2	3	4
8	1	2	3	4
9	1	2	3	4
10	1	2	3	4

Beef Carcass Quality Grading																
#	Prime			Choice			Select		Standard		Commercial			Utility		
	High	Average	Low	High	Average	Low	High	Low	High	Low	High	Average	Low	High	Average	Low
1	Pr ⁺	Pr ⁻	Pr ⁻	Ch ⁺	Ch ⁻	Ch ⁻	Se ⁺	Se ⁻	St ⁺	St ⁻	Cm ⁺	Cm ⁻	Cm ⁻	Ut ⁺	Ut ⁻	Ut ⁻
2	Pr ⁺	Pr ⁻	Pr ⁻	Ch ⁺	Ch ⁻	Ch ⁻	Se ⁺	Se ⁻	St ⁺	St ⁻	Cm ⁺	Cm ⁻	Cm ⁻	Ut ⁺	Ut ⁻	Ut ⁻
3	Pr ⁺	Pr ⁻	Pr ⁻	Ch ⁺	Ch ⁻	Ch ⁻	Se ⁺	Se ⁻	St ⁺	St ⁻	Cm ⁺	Cm ⁻	Cm ⁻	Ut ⁺	Ut ⁻	Ut ⁻
4	Pr ⁺	Pr ⁻	Pr ⁻	Ch ⁺	Ch ⁻	Ch ⁻	Se ⁺	Se ⁻	St ⁺	St ⁻	Cm ⁺	Cm ⁻	Cm ⁻	Ut ⁺	Ut ⁻	Ut ⁻
5	Pr ⁺	Pr ⁻	Pr ⁻	Ch ⁺	Ch ⁻	Ch ⁻	Se ⁺	Se ⁻	St ⁺	St ⁻	Cm ⁺	Cm ⁻	Cm ⁻	Ut ⁺	Ut ⁻	Ut ⁻
6	Pr ⁺	Pr ⁻	Pr ⁻	Ch ⁺	Ch ⁻	Ch ⁻	Se ⁺	Se ⁻	St ⁺	St ⁻	Cm ⁺	Cm ⁻	Cm ⁻	Ut ⁺	Ut ⁻	Ut ⁻

Beef Carcass Yield Grading																				
#	Whole Grades										Tenths of Grades									
	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
4	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	

Reasons		
1	2	3
0	0	0
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6
7	7	7
8	8	8
9	9	9

Questions		Team Activities	
1 A B C D E	1 K C	1 K C	1 K C
2 A B C D E	2 K C	2 K C	2 K C
3 A B C D E	3 K C	3 K C	3 K C
4 A B C D E	4 K C	4 K C	4 K C
5 A B C D E	5 K C	5 K C	5 K C
6 A B C D E	6 K C	6 K C	6 K C
7 A B C D E	7 K C	7 K C	7 K C
8 A B C D E	8 K C	8 K C	8 K C
9 A B C D E	9 K C	9 K C	9 K C
10 A B C D E	10 K C	10 K C	10 K C

Meat Identification - Retail Cuts									
ID #	Species	Primal	Retail First Digit	Retail Second Digit	Cookery	Species			
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			

✓ ✗ ○ ●

Skillathon Example

Quiz Bowl Exam Example

Willie Wildcat
Riley County

Team #			
1	0	0	0
0	●	●	●
●	1	1	1
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5
6	6	6	6
7	7	7	7
8	8	8	8
9	9	9	9

Contestant
NumberCode

0	0
---	---

1 1

2 2

3 3

4 4

5 5

66

77

88

99

10

[illegible]

Exam A						Written Exam					
1	A	B	C	D	E	26	A	B	C	D	E
2	A	B	C	D	E	27	A	B	C	D	E
3	A	B	C	D	E	28	A	B	C	D	E
4	A	B	C	D	E	29	A	B	C	D	E
5	A	B	C	D	E	30	A	B	C	D	E
6	A	B	C	D	E	31	A	B	C	D	E
7	A	B	C	D	E	32	A	B	C	D	E
8	A	B	C	D	E	33	A	B	C	D	E
9	A	B	C	D	E	34	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E	35	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E	36	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E	37	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E	38	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E	39	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E	40	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E	41	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E	42	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E	43	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E	44	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E	45	A	B	C	D	E
21	A	B	C	D	E	46	A	B	C	D	E
22	A	B	C	D	E	47	A	B	C	D	E
23	A	B	C	D	E	48	A	B	C	D	E
24	A	B	C	D	E	49	A	B	C	D	E
25	A	B	C	D	E	50	A	B	C	D	E

Exam B										
1	A	B	C	D	E	26	A	B	C	D E
2	A	B	C	D	E	27	A	B	C	D E
3	A	B	C	D	E	28	A	B	C	D E
4	A	B	C	D	E	29	A	B	C	D E
5	A	B	C	D	E	30	A	B	C	D E
6	A	B	C	D	E	31	A	B	C	D E
7	A	B	C	D	E	32	A	B	C	D E
8	A	B	C	D	E	33	A	B	C	D E
9	A	B	C	D	E	34	A	B	C	D E
10	A	B	C	D	E	35	A	B	C	D E
11	A	B	C	D	E	36	A	B	C	D E
12	A	B	C	D	E	37	A	B	C	D E
13	A	B	C	D	E	38	A	B	C	D E
14	A	B	C	D	E	39	A	B	C	D E
15	A	B	C	D	E	40	A	B	C	D E
16	A	B	C	D	E	41	A	B	C	D E
17	A	B	C	D	E	42	A	B	C	D E
18	A	B	C	D	E	43	A	B	C	D E
19	A	B	C	D	E	44	A	B	C	D E
20	A	B	C	D	E	45	A	B	C	D E
21	A	B	C	D	E	46	A	B	C	D E
22	A	B	C	D	E	47	A	B	C	D E
23	A	B	C	D	E	48	A	B	C	D E
24	A	B	C	D	E	49	A	B	C	D E
25	A	B	C	D	E	50	A	B	C	D E

Exam C												
1	A	B	C	D	E		26	A	B	C	D	E
2	A	B	C	D	E		27	A	B	C	D	E
3	A	B	C	D	E		28	A	B	C	D	E
4	A	B	C	D	E		29	A	B	C	D	E
5	A	B	C	D	E		30	A	B	C	D	E
6	A	B	C	D	E		31	A	B	C	D	E
7	A	B	C	D	E		32	A	B	C	D	E
8	A	B	C	D	E		33	A	B	C	D	E
9	A	B	C	D	E		34	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E		35	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E		36	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E		37	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E		38	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E		39	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E		40	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E		41	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E		42	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E		43	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E		44	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E		45	A	B	C	D	E
21	A	B	C	D	E		46	A	B	C	D	E
22	A	B	C	D	E		47	A	B	C	D	E
23	A	B	C	D	E		48	A	B	C	D	E
24	A	B	C	D	E		49	A	B	C	D	E
25	A	B	C	D	E		50	A	B	C	D	E

Exam D												
1	A	B	C	D	E		26	A	B	C	D	E
2	A	B	C	D	E		27	A	B	C	D	E
3	A	B	C	D	E		28	A	B	C	D	E
4	A	B	C	D	E		29	A	B	C	D	E
5	A	B	C	D	E		30	A	B	C	D	E
6	A	B	C	D	E		31	A	B	C	D	E
7	A	B	C	D	E		32	A	B	C	D	E
8	A	B	C	D	E		33	A	B	C	D	E
9	A	B	C	D	E		34	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E		35	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E		36	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E		37	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E		38	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E		39	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E		40	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E		41	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E		42	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E		43	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E		44	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E		45	A	B	C	D	E
21	A	B	C	D	E		46	A	B	C	D	E
22	A	B	C	D	E		47	A	B	C	D	E
23	A	B	C	D	E		48	A	B	C	D	E
24	A	B	C	D	E		49	A	B	C	D	E
25	A	B	C	D	E		50	A	B	C	D	E

