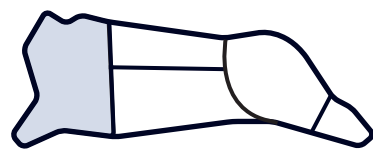


肩胛肉條*



原料肉概要

「肩胛肉條」是在第6~第7根肋骨之間，沿著背脊垂直切下的「上肩胛肉塊」部分，除去「肩胛肉塊」、「牛前胸肉」之後，區分為「肩胛肉條」及「牛脖」。「肩胛肉條」是脂肪較易分佈的部位，肉質柔嫩、風味極佳，適合用在壽喜燒及烤肉上。



料理用途

牛排	BBQ 烤肉	燉煮
壽喜燒	涮涮鍋	



PRIMAL CUT

■原料照片 修整之後

牛脖料理方法→P13

切下牛脖部分

第2/3胸椎部位的切面：大理石花紋均勻分佈。此處相對筋纖維沒有直角切割。

第4/5胸椎部位的切面：里脊肉芯變小、將肋間脂肪醒目的部分做為分割線

第6/7胸椎部位的切面：和牛肋脊肉的切面。脊肉的芯較大，瘦肉和脂肪的量適度

第7頸椎/1胸椎部位的切面：開始出現大理石花紋的部分做為界線。

第3/4頸椎部位的切面：區分牛脖及肩胛肉條的界線（依規格而定）

「牛脖」

C B A

RETAIL CUT

■「A」部
靠近牛脖的肉質較硬，筋的分佈也較多，香味濃郁、脂肪較少（瘦肉較多）

■「B」部
把「沙朗心」及「翼板肉」切開

■「C」部

用機器切成薄片。因為容易扯開，在盛盤時要多加留意折彎部分。

要上下折疊盛盤。

於肋間筋及里脊肉芯的界線入刀

切片

把「沙朗心」及「翼板肉」切開後

切片

切片

去蓋後，沿著筋膜切片

涮涮鍋用

牛排用

烤肉用

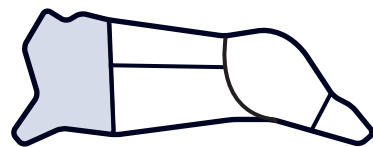
牛排用

烤肉用

牛排用

「沙朗心」

「翼板肉」修整後



原料肉概要

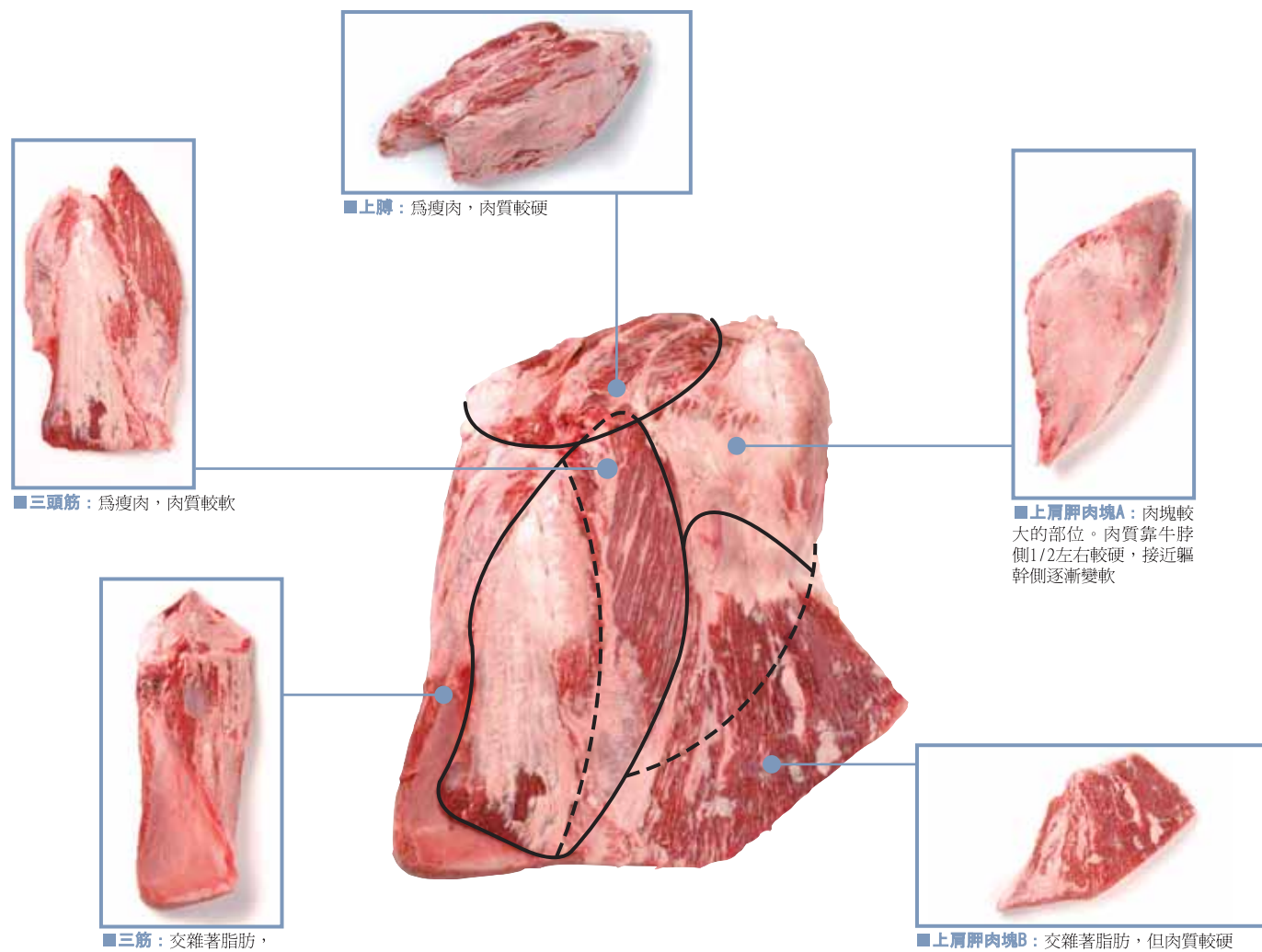
「上肩胛肉塊」部位集中了整體上經常運動的肌肉，筋和筋膜比較多，肉質硬的部分和軟的部分交雜在一起。整體上看具有肉色較深，香味較濃的特徵。如果切成細條，不僅可以用於壽喜燒，還可以用來做烤肉、牛排等。

料理用途

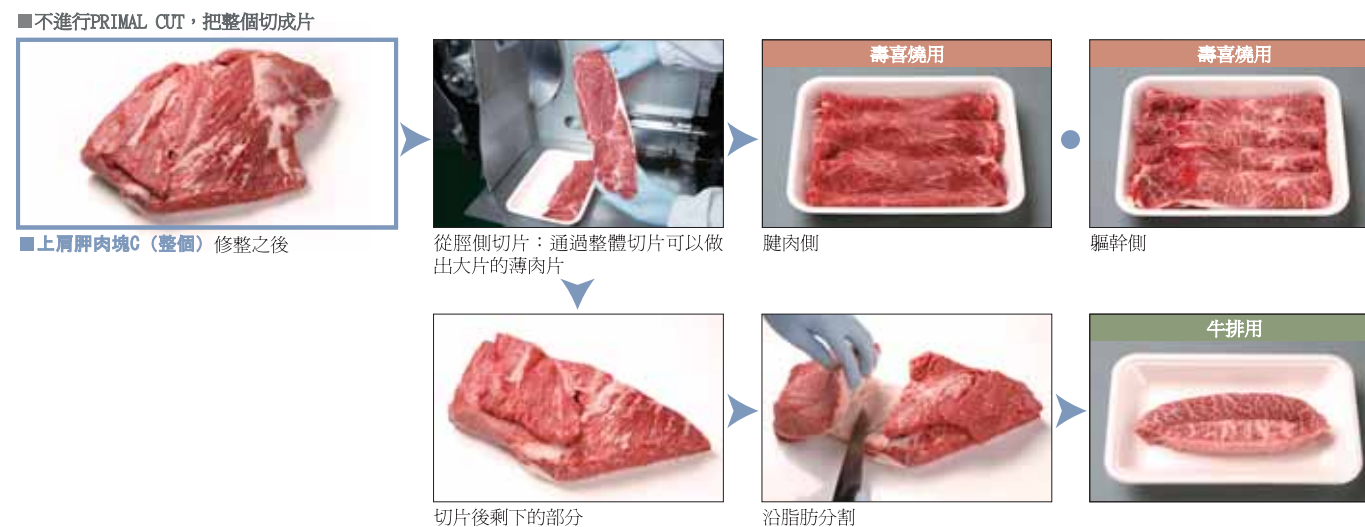
牛排	BBQ 烤肉	燉煮
壽喜燒	涮涮鍋	



PRIMAL CUT



RETAIL CUT 1



RETAIL CUT 2

