

原料肉概要

「腱肉」有前腿部的「前腱肉」和後腿部的「後腱肉」。「前腱肉」是經常運動的部分，所以筋較多，是瘦肉。一般情況下可以用作絞肉材料或者切塊用。另外，「前腱肉」可以分為「腱肉主體」和「C」。「後腱肉」是經常運動的部分，因此筋比較多，是瘦肉。



前腱肉

料理用途

- BBQ 烤肉
- 燉煮用



後腱肉



■前腱肉原料照片

前腱肉 修整之後

從「前腱肉」分割「C」

C 修整之後



■後腱肉原料照片

後腱肉 修整之後



烤肉用

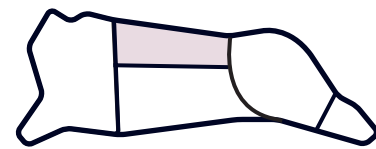
■腱肉產品化例子 (前腱肉、後腱肉都有)



燉煮用

筋肉燉煮用

絞肉



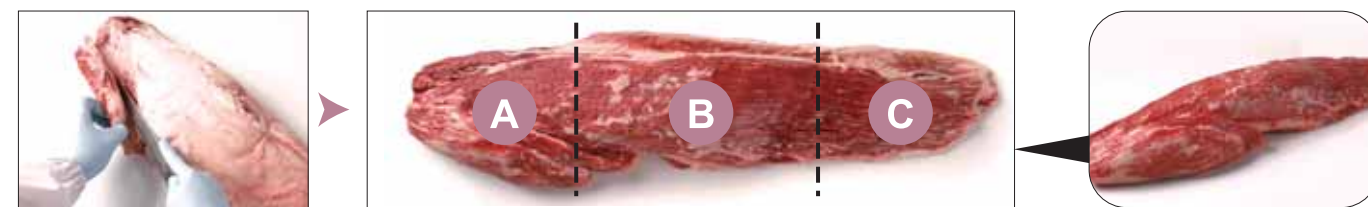
原料肉概要

「整塊腰里脊肉」位於「脊肉」的內側，是幾乎不運動的筋肉，因此具有肉質特別細緻鬆軟，脂肪比較少的特徵。1 整個肘子只能產出2%左右，是最受人喜愛也是價格最高的部位。它變色較快，要注意這一點。



料理用途

- 牛排
- BBQ 烤肉
- 烤牛肉



預先準備：如果胸腹肉側帶有部分「貝肉」，要去除。

修整之後

※側面和牛具有肉肥厚的特徵



■A.D

牛排用

色子牛排用



■B.菲力

牛排用01

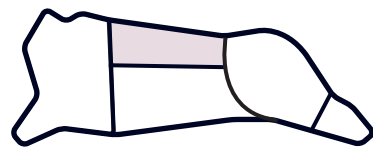
牛排用02

從「牛排用01」取下堅硬的部分，只留下柔軟部分，產品價值提升。



■C.上等菲力

牛排用



原料肉概要

「牛肋脊肉」是和「肩胛肉條」連接的「脊肉」部分，位於肋骨（牛肋）背上，具有肉厚、紋理細緻、鬆軟的特徵。另外，脂肪夾雜，風味濃厚。

料理用途

- 牛排用
- BBQ 烤肉
- 壽喜燒
- 涮涮鍋

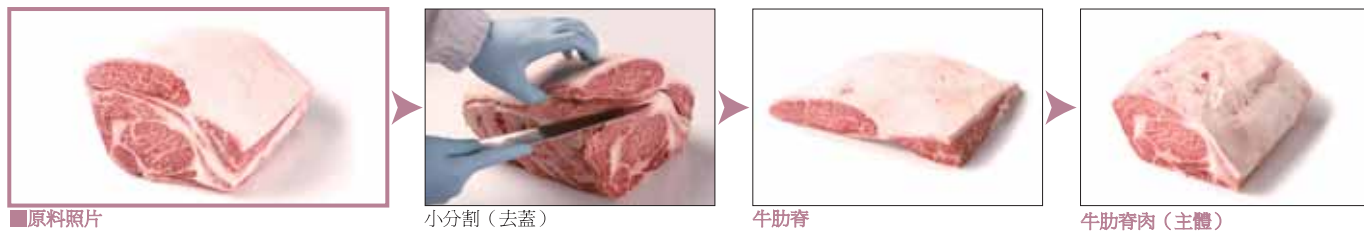


■牛肋脊

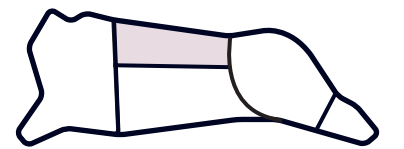
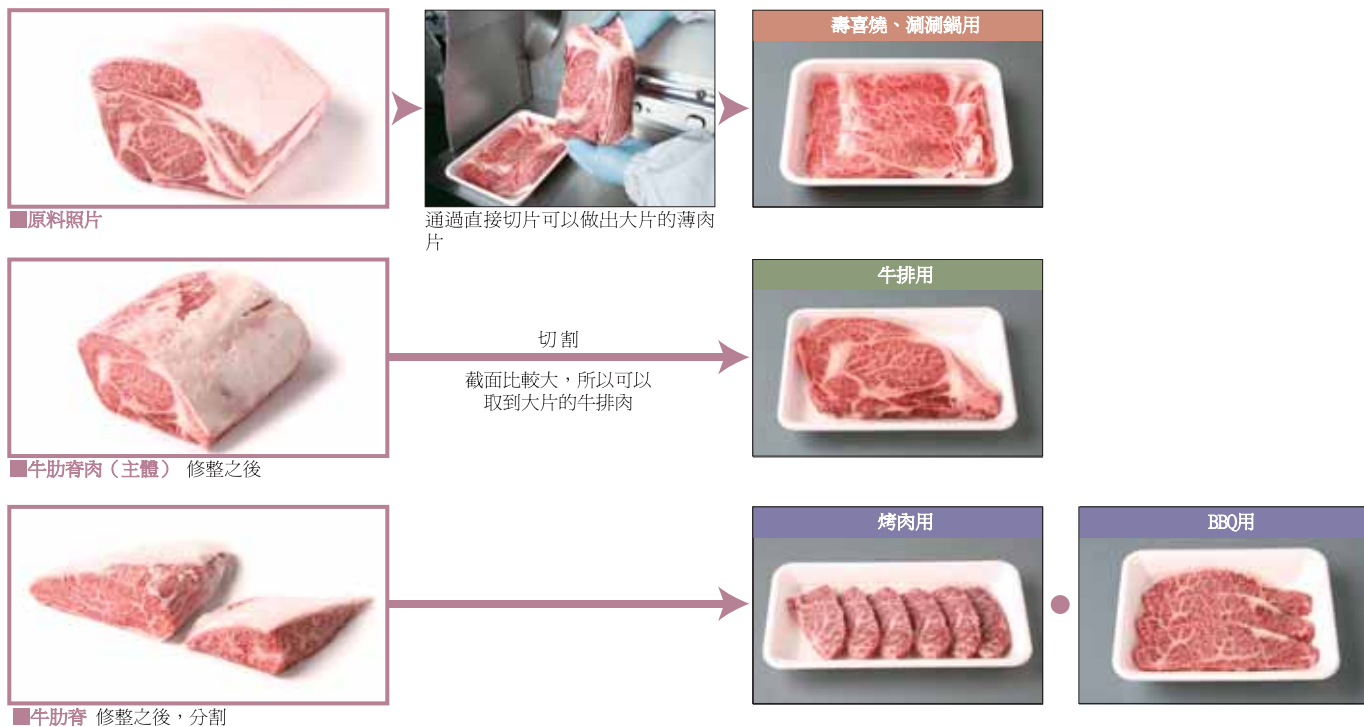


■牛肋脊肉（主體）

PRIMAL CUT



RETAIL CUT



原料肉概要

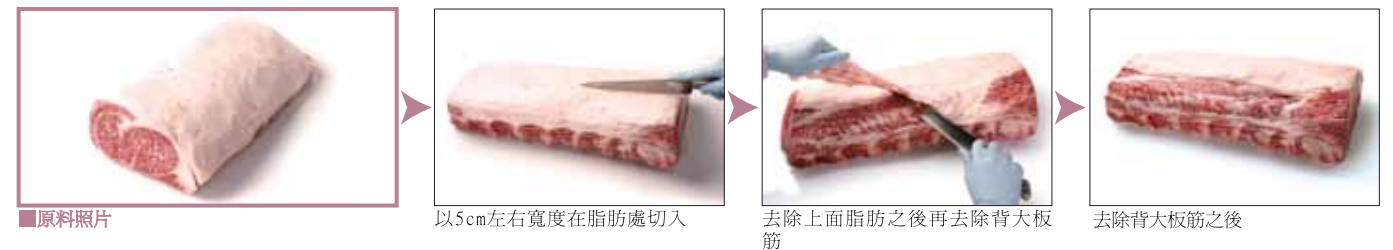
「牛肋脊肉」後面連著的部分，紋理細緻鬆軟，是和「整塊腰里脊肉」同等的高級部位。形狀美觀，可以切出大小整齊的塊，因此一般被用作牛排材料。

料理用途

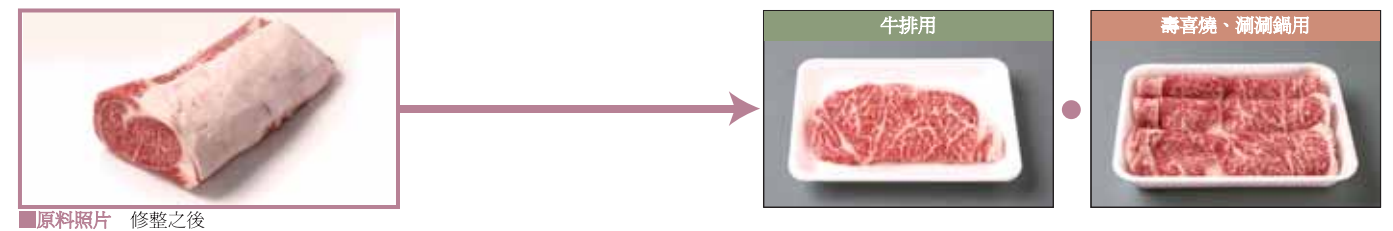
- 牛排
- BBQ 烤肉
- 壽喜燒
- 涮涮鍋
- 烤牛肉

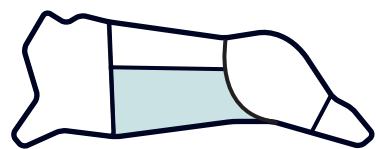


PRIMAL CUT



RETAIL CUT





原料肉概要

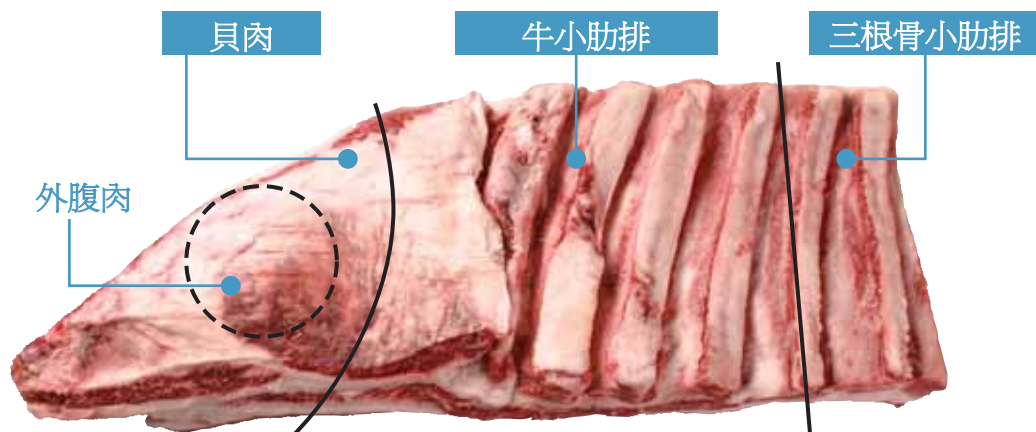
將牛腹部的「胸腹肉」從正中央分割為2份，上面部分即為「牛仔骨」。「胸腹肉」是經常運動的部位，「牛仔骨」也有很多纖維和膜，是紋理較粗的肉質。但是，瘦肉和脂肪適度配合，咀嚼口感、味道濃厚風味獨特。另外，「牛仔骨」中有瘦肉較多，脂肪適度交雜的叫做「貝肉」的部位。
※對筋垂直切割。



PRIMAL CUT

料理用途

牛排	BBQ 烤肉	燉煮
壽喜燒		



RETAIL CUT

