

## 原料肉概要

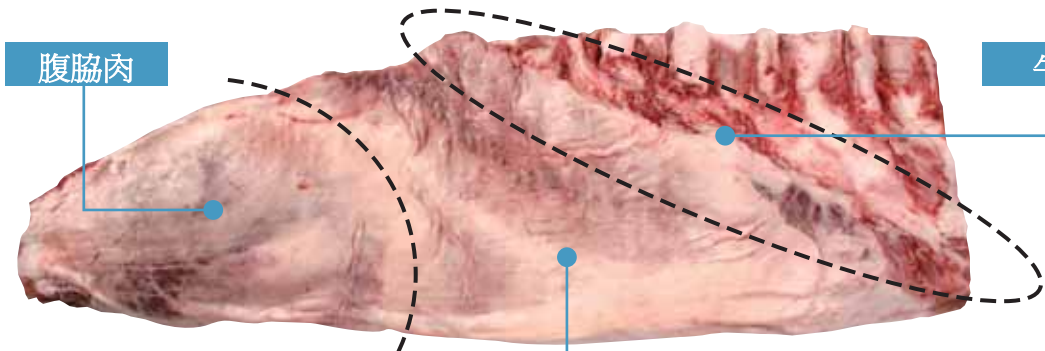
將位於牛腹部的「胸腹肉」從正中央分割為2份，下面部分即為「牛腩排」。和「牛仔骨」一樣，其特徵是紋理較粗，但是味道濃厚。「牛腩排」中有叫做「腹脇肉」的瘦肉和脂肪適當交雜的部分。



## PRIMAL CUT

腹脇肉

牛內側胸腹板



胸腹肉



分割「牛內側胸腹板」



牛內側胸腹板 修整之後

※表面的薄皮，如果去掉容易變色，所以如果不是立即使用，請保留存放比較好。



分割「腹脇肉」



腹脇肉 修整之後



胸腹肉 修整之後

## 料理用途

牛排

BBQ  
烤肉

燉煮

壽喜燒

涮涮鍋

## RETAIL CUT



■胸腹肉 修整之後  
根據肌肉纖維切取

烤肉用



燉煮用肉塊



直接切片

通過直接切片，可以做出大片的薄肉片

壽喜燒用



烤肉用



■牛內側胸腹板 修整之後



根據肌肉纖維切取



串成卷狀



烤串用

BBQ用



■腹脇肉 修整之後



根據肌肉纖維切取

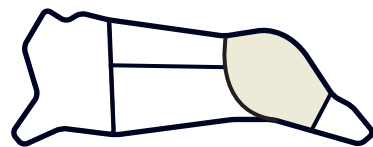


烤肉用



牛排用

色子牛排



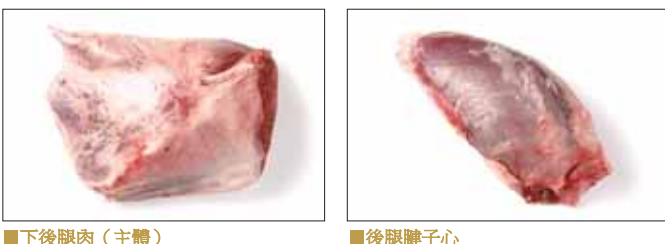
### 原料肉概要

「下後腿肉」在「牛腿」中也是經常運動的部分，是瘦肉比較多的部分。具有整體紋理較粗，肉質較硬的特徵。並且，還可分為和其它部位相比肉色比較淺，富有彈性的「後腿眼肉」、分割中央的「後腿腱子心」之後製成商品的「後腿腱子心」、燉煮料理中常用的「外側後腿肉（下後腿肉）」等3部分。

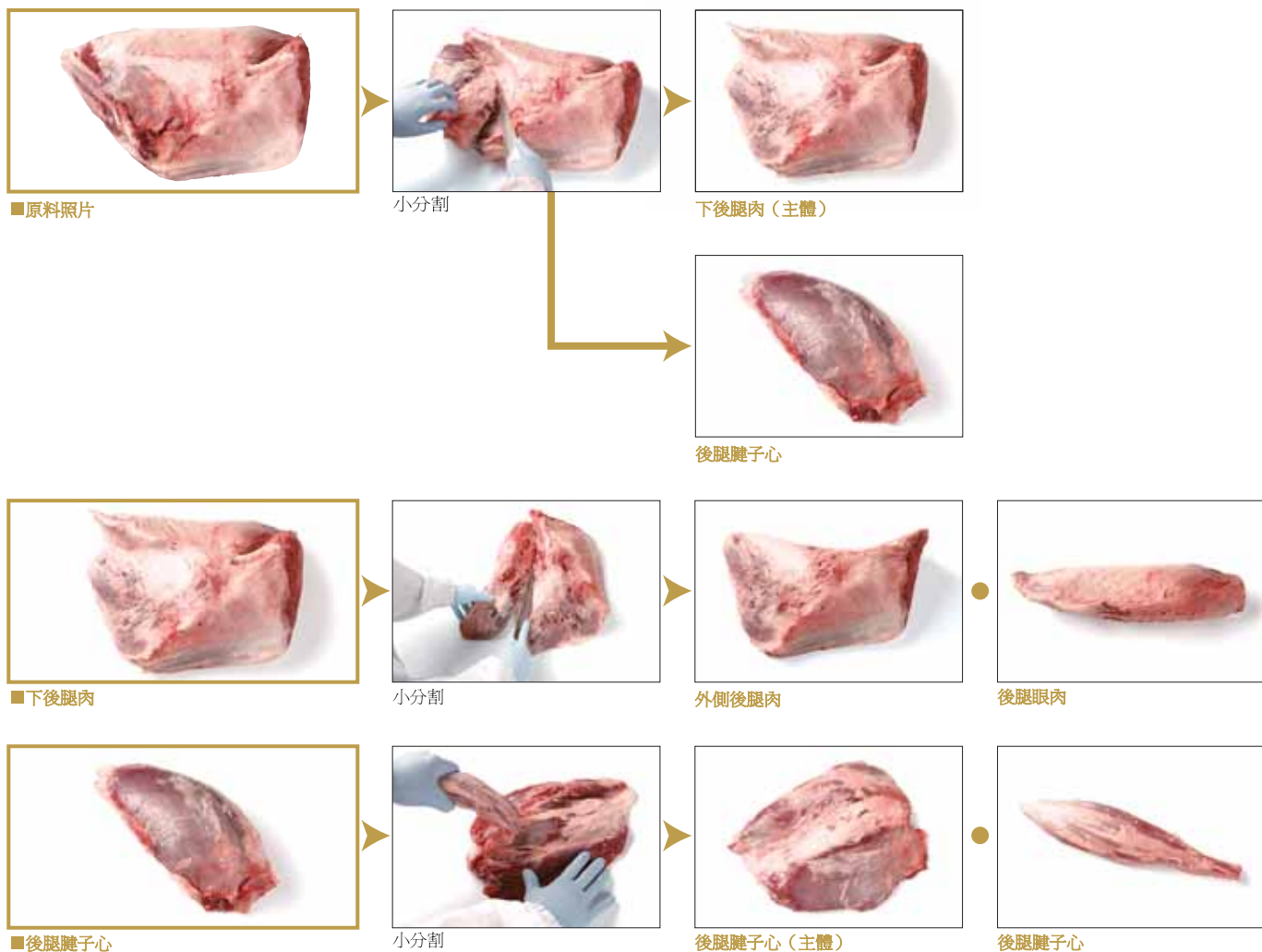


### 料理用途

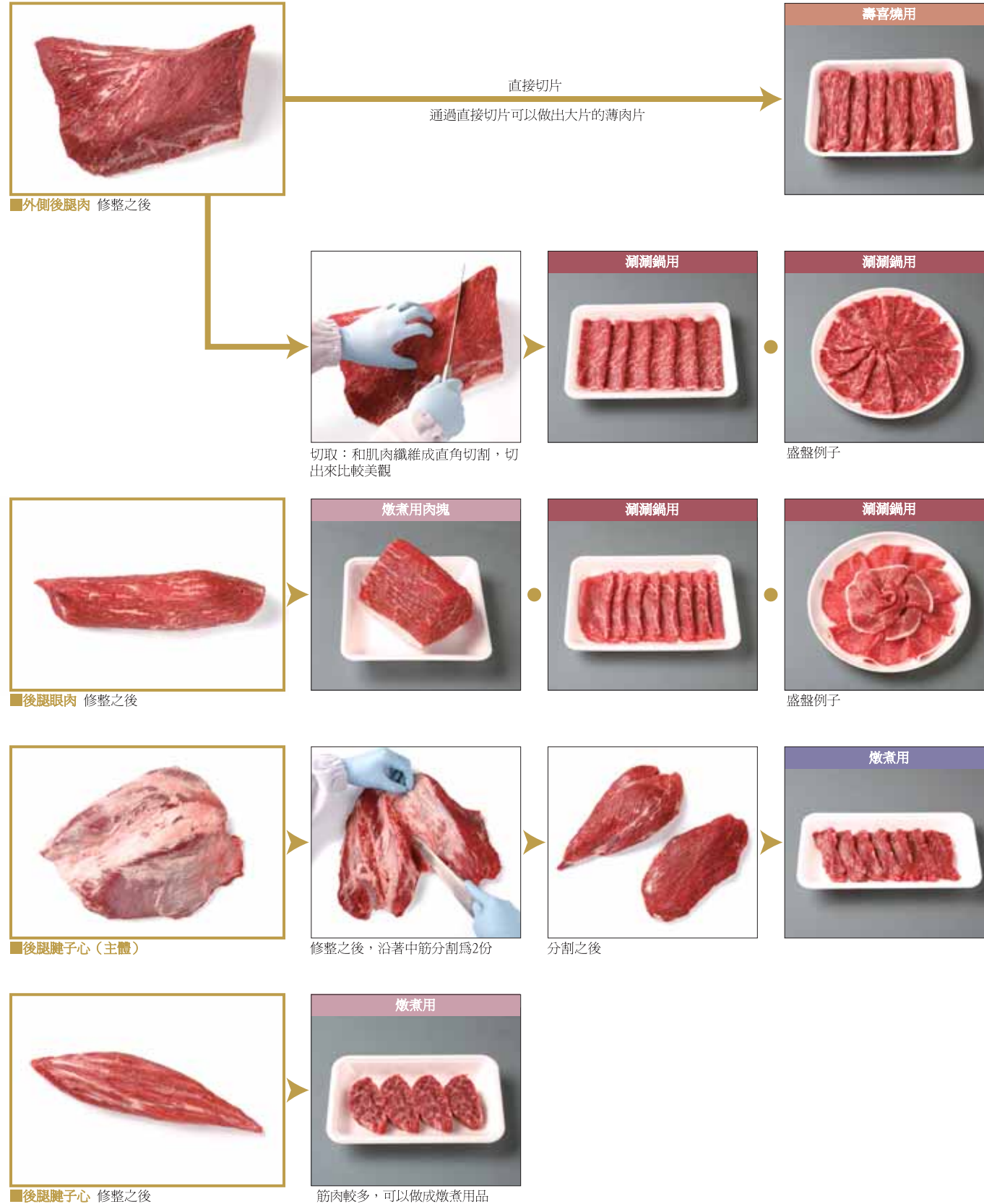
BBQ 烤肉	燉煮	壽喜燒
涮涮鍋	烤牛肉	

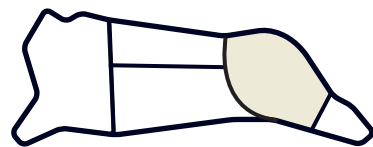


### PRIMAL CUT



### RETAIL CUT





### 原料肉概要

「上後腿肉」整體肉塊較大，是瘦肉較多的部位，表面帶有脂肪，但是內側幾乎沒有脂肪。「上後腿肉」和「下後腿肉」側（外側）及「股肉」側（內側）的肉質不同，「下後腿肉」側脂肪容易交雜，但是紋理較粗，肉質較硬。相反，「股肉」側具有比較柔軟的特徵。

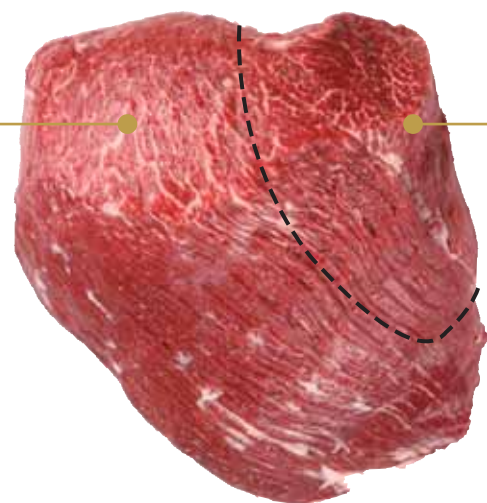
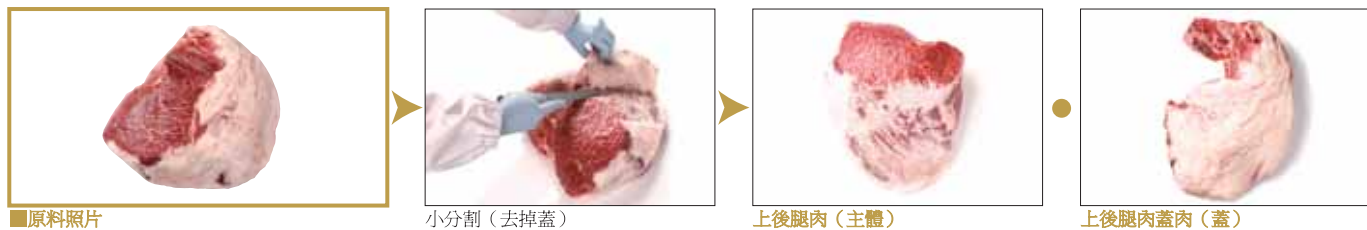


### 料理用途

牛排	BBQ 烤肉	燉煮
涮涮鍋	烤牛肉	



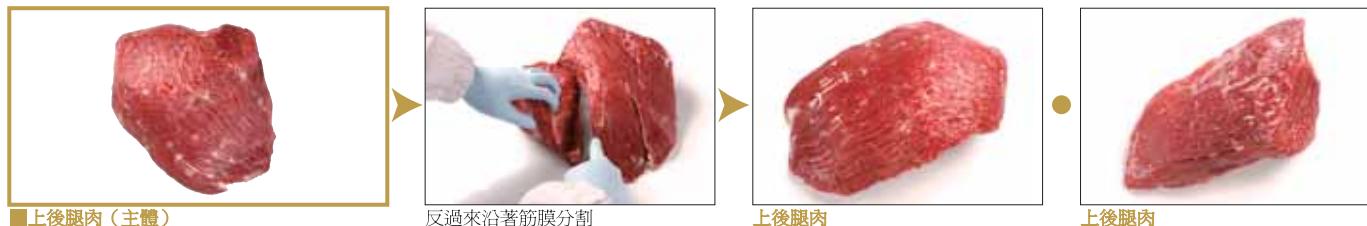
### PRIMAL CUT



上後腿肉 截面：看起來很美觀（降霜），但肉質較硬



上後腿肉 截面：看起來比較成熟（瘦肉），肉質柔軟



上後腿肉（主體）

反過來沿著筋膜分割

上後腿肉

上後腿肉

### RETAIL CUT

