



規格說明：

下肩胛肉是自No.113肩胛肉捲切離而得(含三根頸椎骨第5~7頸椎骨、去唇肉、肩峰肉)，它包含了背最長肌(Longissimus Dorsi)、背瓣棘肌(Spinalis Dorsi)、複肌(Complexus)和背多裂肌(Multifidus)。下肩胛肉應沿肩胛肉的肌縫處切離而得。No.116A下肩胛肉是相當精瘦柔嫩且富含大理石紋油花的肌肉。它可分切成下肩胛眼肉捲和下肩胛襯底板肉兩個品項。

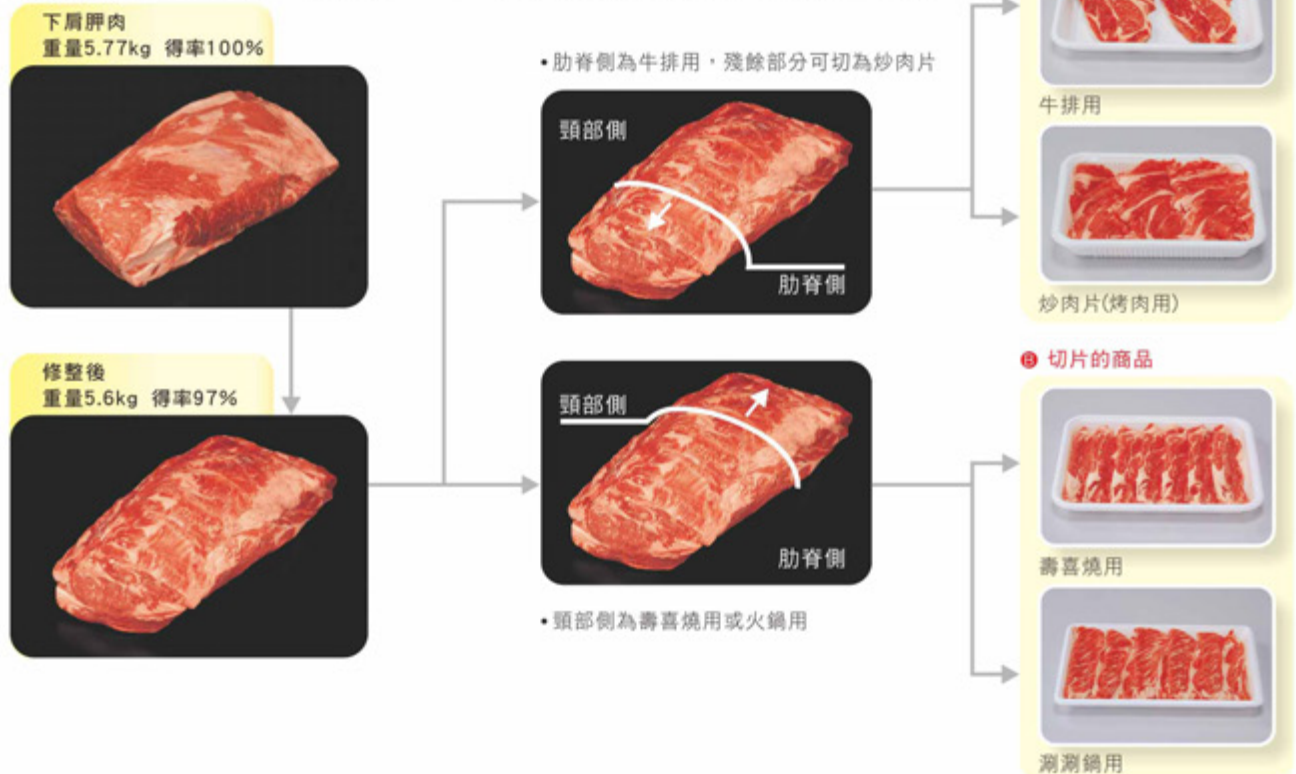
肉質的特徵：

- 由下肩胛肉中心部位的「下肩胛眼肉捲」、「下肩胛襯底板肉」及「前頸肩肉」三種不同肉質所構成。
- 柔軟精肉中常有脂肪紋路，肋脊側之精肉特別柔嫩，頸部附近精肉多而稍硬。
- 眼肉捲與翼板肉之纖維走向交錯，作為肉片肉質柔嫩，切厚片商品時可活用纖維走向作各式分割。



零售商品化重點

- 靠近肋脊部的精肉較柔嫩，可切成厚10~15mm的牛排。
- 頸部附近稍硬的精肉，可切成厚4~5mm的烤肉用薄片或切成炒肉用之商品。





餐飲商品化重點

- 大切塊的下肩胛肉牛排，可活用於宴會菜單、拼盤或是優惠菜單等，豪爽的份量提升了視覺上的附加價值。
- 因肋骨附近脂肪紋路多，適用於壽喜燒。
- 頸側精肉多，可依涮涮鍋的烹調方式，分切成一片大小使用。

下肩胛肉牛排燒肉(厚10mm)



❶ 去除肋脊側肉面附著的筋與殘骨，接下來再去除表面的筋與多餘的脂肪，第2根肋骨至第7頸椎處附著的筋也仔細地去除，第4根肋骨處嵌附的脂肪分佈稍深，盡可能地去除。



❷ 厚切成牛排用10mm，如果脂肪多的話儘量去除。



❸ 肩胛側至肋脊側切面形狀變化，可看出脂肪多寡變化。愈接近肋脊側，里肌中心愈大，逐漸呈現肋里肌肉模樣。



❹ 燒肉的切法是將下肩胛襯底板肉自下肩胛肉分割開來，沿著肉端每3cm切成一段，最後的兩段則依照肉的寬度調整。可切成韓式燒肉長度，以配合韓式燒烤用剪刀，以增添用餐時的樂趣。盡可能地恢復至牛排燒肉形狀。



下肩胛肉牛排燒肉(10mm厚)



下肩胛肉牛排燒肉拼盤

- 第1肋骨至第6頸椎骨之頸內部分肉質稍硬，可切成薄片商品(壽喜燒、涮涮鍋或炒用肉片)。



壽喜燒用



涮涮鍋用

切片厚度之基準

區分	肋骨2~5節部分	肋骨1~頸椎7~6部分
壽喜燒	2~2.5mm	1~1.5mm
涮涮鍋	1~1.5mm	

※整型後損耗率：約**3%**



規格說明：

- 此品目是取自於No.116A下肩胛肉的里肌中心位置，與下肩胛襯底板肉分離所得。
- 第1~5根肋骨之間的下肩胛肌肉中心部分。
- 防止肉眼的分離及形狀的崩解，將所切之薄片再整型。



下肩胛眼肉捲



下肩胛肋眼心



下肩胛襯底板肉

肉質的特徵：

- 富含脂肪紋路，肉質柔嫩之精肉。
- 肩里肌肉中心部分，肋骨側肉質柔嫩，頸側較韌。
- 與下肩胛肉比較起來，由於較多柔嫩精肉，適用於壽喜燒或涮涮鍋。
- 冷凍商品經嫩化後，再製成IQF的商品，因此可以有圓形切片、餃子、牛排及厚4~5mm的烤肉商品。

零售商品化重點

- 肋骨附近可切成厚10mm的牛排。
- 頸側為烤肉用或切薄片類商品。

下肩胛眼肉捲
重量1.75kg修整後下肩胛眼肉捲
重量1.72kg 得率98.3%

牛排用

● 頸側的商品化



烤肉用



壽喜燒肉用



餐飲商品化重點

- 頸側第 1 ~ 3 根肋骨部分可作為涮涮鍋與烤肉片之商品。涮涮鍋薄片厚度基準為1.0~1.5mm。
- 肋骨側里肌肉 (第 3 ~ 5 根肋骨) 脂瘦肉含量、柔嫩度、形狀與價值感皆適用於手切牛排。

下肩胛眼肉捲
重量1.75kg



修整後下肩胛眼肉捲
重量1.72kg 得率98.3%



牛排用



烤肉用



涮涮鍋用

切片厚度之基準

區分	肋骨5~3節	肋骨3~1節
牛排用	15~20mm	10~15mm
烤肉用	8~10mm	5~8mm

※整型後損耗率：約**2.7%**



規格說明：

- ◆ 該部位肉取自肩胛部 (MBG 113, Chuck)) 中，下肩胛眼肉捲 (MBG 116D, Chuck Eye Roll)尾段，為介於第4~5根肋骨間靠近肋脊部約 8至 10公分的部位肉。

* 亦可自下肩胛肉 (MBG 116A, Chuck Roll) 尾段直接切出。

肉質的特徵：

- 該部位肉靠近肋眼，大理石紋脂肪含量豐富，肉質鮮嫩多汁，風味卓越，市場價值高。
- 分切具多樣性，適合製作成不同高檔產品，如牛排、燒肉片、火鍋片。

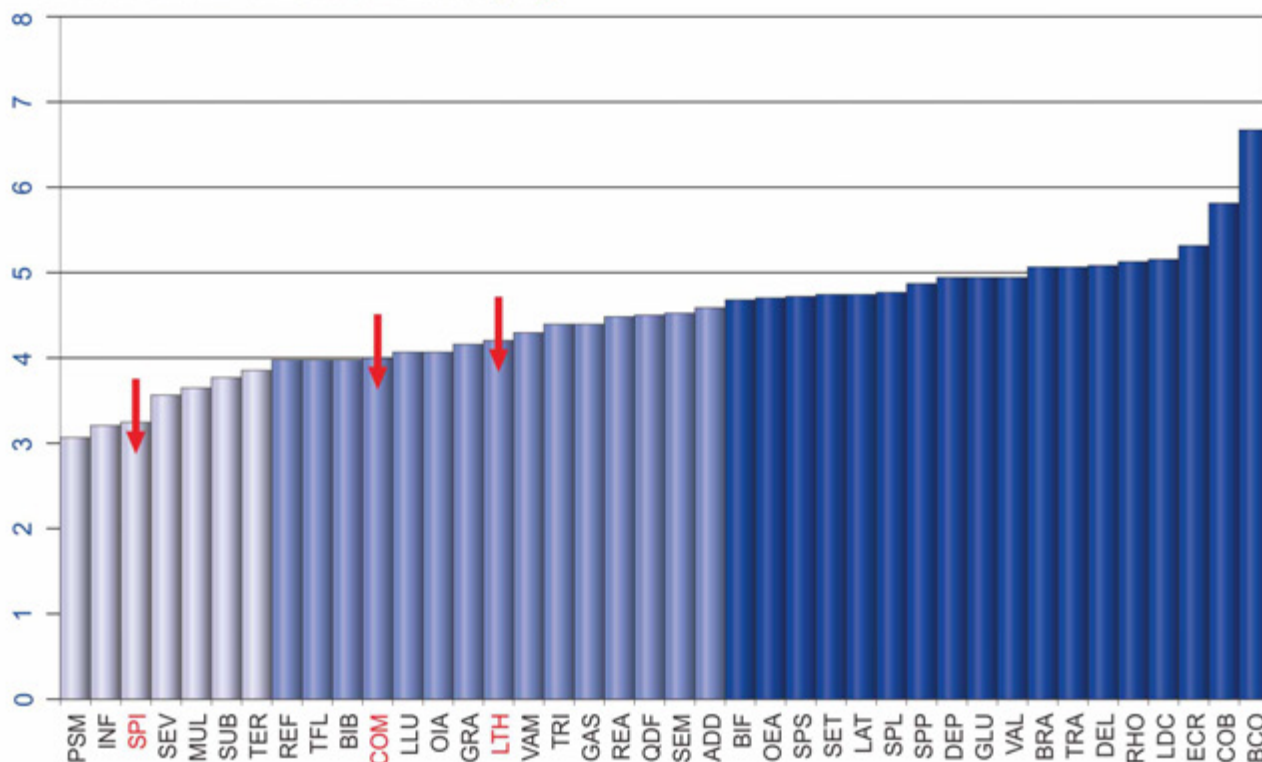
嫩度：

該部位肉包含三個肌肉團，longissimus(LTH)，Complexus muscle(COM)，Spinalus Dorsi (SPI)，屬於中上嫩度的產品。

以下為剪力測試分析表：(人的咬合力約40 公斤)

- 淺灰色部分屬於嫩 (剪力測試小於3.9 公斤) ，
- 淺藍色部分屬於中嫩度 (剪力測試介於3.9 公斤至4.6 公斤) ，
- 深藍色部分屬於有咬勁 (剪力測試高於4.6 公斤)

Warner-Bratzler Shear Force, kg





烹調方式：

該部位肉適合乾式燒烤方式烹煮，如炭烤(Grilling)、高溫炙燒(Broiling)或平底鍋煎烤(Pan Broiling)，或運用舒肥方式(Sous Vide)烹煮後再以高溫加熱其表面增添風味。亦可利用研磨後的乾綜合香料和調味醬醃漬入味以提升牛肉風味。

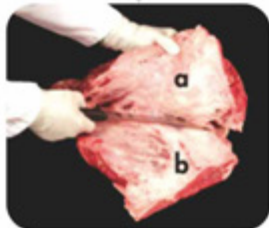
營養資訊：

- 每3oz煮熟肉品含以下營養成分：180cal、9g脂肪(4.1g飽和脂肪、4.5g單元不飽和脂肪)、23g蛋白質、0.3mg維生素B6、2.8mg維生素B12、2.4mg鐵質、8.9mg鋅。
- 該部位符合美國政府對於瘦肉的定義指南。

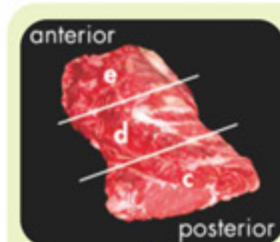
建議分切方式(一)：



1. 取出牛肩胛部中的下肩胛肉(MBG 116A)。下肩胛肉可分切成：
 - (a)下肩胛眼肉捲 (MBG 116 D)
 - (b)下肩胛襯底板肉 (MBG 116 E)



2. 將(a)下肩胛眼肉捲及(b)下肩胛襯底板肉自自然接縫處分離。



3. 取出下肩胛眼肉捲。下肩胛眼肉捲尾段牛排可以從該部位肉(c)末端分切出。



4. 取出(c)末端後，依肌肉之紋路逆紋分切後，可切成3~4塊約厚2~2.54cm的下肩胛眼肉捲尾段牛排。



5. 為分切出形狀一致的商品，可將下肩胛眼肉捲尾段牛排以細繩網綁(實線部分)，並分切成厚度2.54cm(虛線部分)的牛排。或利用保鮮膜包覆、塑型後切成形狀、大小、厚度一致的牛排或燒烤片。



6. 網綁下肩胛眼肉捲尾段牛排。

建議分切方式(二)：

可自下肩胛肉 (MBG 116A, Chuck Roll) 尾段直接切出下肩胛眼肉捲尾段牛排。



規格說明：

- ◆ 此品目是由No.116A下肩胛肉所分離出之下肩胛襯底板肉中的一部份。
- ◆ 此部位肉位於下肩胛襯底板肉及肩胛小排之間的精肉，是從第2~4根肋骨間的厚肉部位所切取而得。



下肩胛肉



下肩胛肉



下肩胛翼板肉

肉質的特徵：

- 富含脂肪紋路且肉厚之精肉，肉質細嫩多汁，最適合燒烤。
- 呈橢圓形並富含大理石紋油花，因外形呈長方形體因此易切割。
- 全為均一的脂肪紋路。



零售商品化重點

- 均一的商品化，經加工後為高價值的商品品項。
- 由於易搭配佐料或調味，屬適合調味之品項。
- 有許多的脂肪紋路，精肉部份易劣化(需注意)。

下肩胛翼板肉
重量2kg 得率100%



修整後下肩胛翼板肉
得率95.2%



骰子牛排用



迷你牛排用



炒肉片涮涮鍋用



烤肉用



餐飲商品化重點

- 商品化之切法以手切而成的“牛排”及“烤肉”最為適合。由於每片肉塊小、切割容易，可切成迷你牛排、骰子牛排及炸牛排等。
- 烤肉片之切法，應由肉塊的大小去判斷可分割成2~3等份，切分成烤肉大小之肉塊以作為烤肉用厚片。



Karubi燒肉

- 商品化優點** 作業效率高，耗損率低的Karubi。
商品化、高附加價值且價格合理。

將肉修整成長方體且具厚度。可自由切割成大塊肉、小塊肉或是細長形，提高燒肉附加價值，便於商品化。無多餘的脂肪，事前只要去除附著的筋，損耗少且效率也高。

切法



原料肉說明：

為下肩胛肉的平板部份和肩胛小排間的肉塊第2~4根肋骨所得厚片精肉。適度的霜降紋路、肉質柔嫩與長方體的肉塊。去除殘骨及多餘脂肪。



- ① 先確認在肋骨邊肉面沒有附著任何的軟骨和殘骨，去除附於表面的筋。由於筋嵌在肉面皺褶處，先將肉面充分延展開後再把筋去除。
- ② 將肉面延展開來，回復成原來的樣子，沿肉紋平行方向橫切成上下兩部份。
- ③ 分割成兩塊的上半部肉用於Karubi燒肉，再細分切成2~3塊長條形。
- ④ 稍微斜切，更易顯霜降紋路。



韓式Karubi (長片Karubi)

- 商品化優點** 應用原本肉形，損耗率低為其魅力所在。
可應用於韓式菜單，作業效率高。

長方體肉塊，橫切面非常寬，可切成長片，混合小的肉塊，使消費者可同時享受另一種滿足感，再配合使用韓式燒肉剪肉刀，增添用餐樂趣。

切法

先確認在肋骨邊的肉面沒有附著任何的殘骨和多餘的脂肪，然後小心地去除附於表面的筋，並去除肉面皺褶處的筋。



原料肉說明：

下肩胛肉和肩胛小排之間所得之精肉。規格化作為燒肉用之原料肉。為第2~4根肋骨間，有厚度的精肉部份，修整後的長方體肉塊具有適度的霜降大理石紋，柔嫩多汁。



- ① 首先順著肉紋裁切，把肉切成上下兩塊。
- ② 接著如照片所示，沿肉紋垂直方向切成6~8mm肉塊。
- ③ 切肉時，稍微斜切，把肉切成細長形。稍微斜切可使霜降大理石紋看起來更漂亮。



牛排Karubi

商品化
優點

即使大塊厚切，也一樣柔嫩美味。

從肉紋垂直方向縱切時，斷面方向和後腰脊肉相似。運用肉質均一性、霜降紋路及柔嫩之特質，可切割如牛排般之厚度，商品化後成為類似高級又美味多汁的後腰脊燒肉。

切法



原料肉說明：

適度的霜降紋路，肉質柔嫩，為長方體的精肉塊。肉塊的橫切面有相當的厚度看起來如同後腰脊肉。



❶ 先確認在肋骨邊肉面沒有附著任何的殘骨和多餘的脂肪。請仔細去除殘留於表面之筋膜及多餘脂肪。若肉塊末端附著多餘脂肪時，請把脂肪的厚度修整至5mm以下。



❷ 肉控制在10~15mm的厚度，如牛排之厚度。



❸ 切成牛排的肉，請每隔2cm切成塊狀。裝盤時儘量使肉面紋路排列整齊。



骰子Karubi

商品化
優點

節省作業程序且容易處理的小塊肉。

肉的大小可自由切割。

肉紋及厚度均一的長方體，從大方塊到小方塊肉皆可自由切割。順著肉紋切割的話，於斷面處可呈現更多的霜降大理石紋，會令人有更高級的感覺。因為肉塊容易修整，可提升作業效率，且損耗率低。

切法



原料肉說明：

位在下肩胛肉的下肩胛翼板肉，靠近肩胛小排處所切下來之肉。只取出第2~4根肋骨之間的精肉，去除殘骨及多餘脂肪並加以規格化。具厚度，適當的霜降大理石紋與柔嫩的肉質為其特徵。



❶ 先確認在肋骨邊肉面沒有附著任何的殘骨及多餘的脂肪，然後小心地去除附著於表面的筋膜。如果邊緣附有多餘的脂肪，請修整脂肪至5mm以下。



❷ 沿著肉紋上下分為兩半，切割成厚2cm的肉。



❸ 要訣：把肉切成厚2cm的長條狀。



❹ 接下來把切好成長條狀的肉排列整齊，再切成寬3cm的方塊。

擺設在餐盤上時，把霜降大理石紋多的斷面朝上，並且在肉與肉之間稍微留點空隙。



牛排用



燒肉用

切片厚度之基準

區分	切片厚度
牛排	10~15mm
烤肉	8~10mm
涮涮鍋	1~1.5mm

※整型後損耗率：約4.8%



規格說明：

- ◆ 此品目是取自No.116A下肩胛肉，將下肩胛眼肉捲分離後所得之肩里肌肉的凹處部位。
- ◆ 位於第1～5根肋骨之間的肩里肌肉的凹處。
- ◆ 去除肩峰部位、頸側、薄肉的部分後整形。



下肩胛肉



下肩胛眼肉捲



下肩胛襯底板肉

肉質的特徵:

- 由瘦肉中常有脂肪紋路與瘦肉中心會吃到脂肪塊稍硬的兩種不同肉質所組成。
- 下肩胛襯底板肉與肩峰相接部份，肉的纖維走向呈相逆方向。
- 全體有均一的脂肪紋路肉質。
- 和腰肉相比，有較多的精肉及柔嫩感。
- 肉味較淡，常搭配佐料及調味料。



零售商品化重點

- 下肩胛襯底板肉可全切成牛排，成為柔嫩度均一之商品。
- 骰子牛排或B.B.Q.，烤肉亦適合。
- 薄片型的亦可大幅活用，特別適用涮涮鍋所使用的一般大小。

下肩胛襯底板肉
重量500g 得率100%



修整後的下肩胛襯底板肉
重量481.56g 得率96.8%



牛排用



骰子牛排用



下肩胛襯底板肉涮涮鍋用

餐飲商品化重點

- 可以手切製成烤肉用之商品，同時分離肩峰部份，柔嫩瘦肉部份為沿著肉纖維走向分割成烤肉大小之肉片。
- 肩峰部分的肉需去除瘦肉中心的脂肪塊，肉質完全嫩化成柔嫩肉後才可切割。
- 作為涮涮鍋用之商品時，肩峰肉附近前腿之部份切成1~1.5mm之薄片，而肩峰肉絕不可用於涮涮鍋用肉。



烤肉用



涮涮鍋用

切片厚度之基準

區分	切片厚度
烤肉	5~8mm
涮涮鍋	1~1.5mm

※整型後損耗率：約**3.2%**



規格說明：

- ◆ 這個品項是由肩胛的臂端部分取出。肩胛小排在下肩胛襯底板肉尾端和前胸肉之間的位置，為上肩胛肉塊下方一塊呈扁平三角形狀且相當精瘦的肌肉。
- ◆ 此品項的標準切割範圍是第1~5根肋骨旁較厚的肌肉。第3~5根肋骨間的部份肉較厚，也可規格化為肉質良好的肩胛小排方塊。

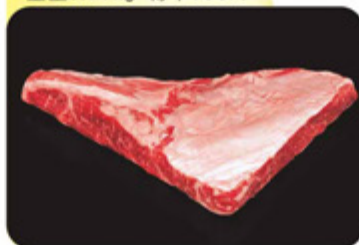
肉質的特徵：

- 肩胛小排是一塊厚而柔嫩，富含大理石紋油花，且肌肉纖維一致的肌肉，非常適合用於燒肉，在日文稱其為「三角牛小排」。
- 肉厚、瘦肉均一，可活用於薄片商品。
- 第1~2根肋骨與第3~5根肋骨的肌肉纖維走向稍微相反。

零售商品化重點

- 烤肉用時，第1~2根肋骨為「烤肉用」，脂肪紋路多、肉質佳的第3~5根肋骨為「上等烤肉用」。
- 表面的筋膜原是保護用，是為了防止瘦肉腐敗，但在商品化時務必事先去除乾淨。
- 切片時，注意肉纖維走向。

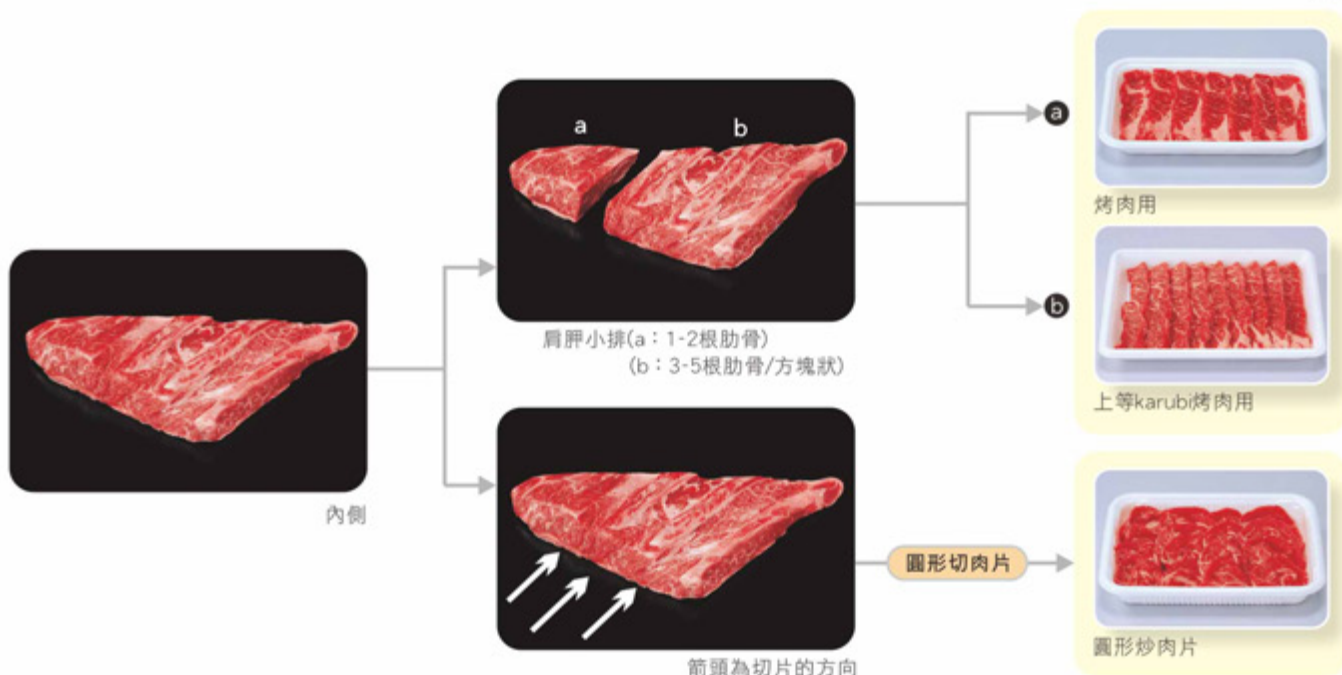
肩胛小排
重量0.77kg 得率100%



修整後肩胛小排
重量0.71kg 得率92.2%



外側





餐飲商品化重點

- 商品化的切法以手切而得“烤肉”。筋膜厚而硬，務必事先去除，依照肉纖維走向（與肋骨平行）分切成烤肉大小之肉塊。
- 第1~2根肋骨處的小肉塊與第3~5根肋骨處的大肉塊，其肌肉纖維走向稍微相反，因此分切時需注意肉纖維走向。



Karubi燒肉

- 商品化優點** 高作業效率，是燒肉的最佳原料肉規格。
適度的霜降大理石紋，是非常柔嫩的精肉。

特別是第3~5根肋骨間的肉有相當的厚度，肉質均一柔嫩，含有適當的霜降紋路，只要控制肉大小及厚度的切割，即可商品化。

切法



原料肉說明：

位於下肩胛肉接觸的下肩胛襯底板肉及前胸肉的中間、上肩胛肉下方位置，呈三角形，富含精肉。為防止肉表面變色，應只留下筋膜並去除多餘的表面脂肪。



- 1 先確認肋骨邊肉面沒有附著任何的殘骨，然後仔細去除附著於表面上的筋。筋由肉較厚的一端處往較薄處去除，儘量不要殘留於精肉上。
- 2 第2根肋骨和第3根肋骨之間是肉紋變化之處(a,b)，於此將肉分切成兩塊，再將(b)部分的肉細切作為燒肉用之細長條形。
- 3 b(第3~5根肋骨處)霜降大理石紋可作為Karubi燒肉用。

*a(第1~2根肋骨處)的小三角形部份因肉紋不平均，請注意肉纖維方向以調整肉厚度的切割，此部份肉可應用於商業午餐的菜單上。



韓式Karubi (長片Karubi)

- 商品化優點** 厚度平均，容易切成寬及長之肉塊。
霜降大理石紋和精肉部份分佈均衡，可美觀的呈現於餐盤上。

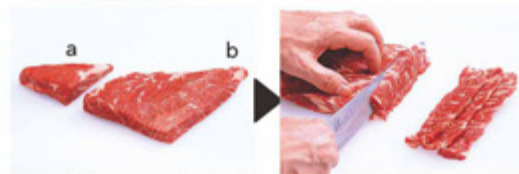
肉塊厚度均一且寬的橫切面，清楚地呈現霜降大理石紋路，可切成長片，混合小肉塊讓消費者同時享有另一種滿足感，亦可配合使用韓式燒肉剪肉刀，增添用餐樂趣。

切法



原料肉說明：

下肩胛襯底板肉尾端和牛前胸肉之間所得之肉，呈三角形的精肉。規格化作為燒肉用的原料肉。保留筋膜並修整多餘脂肪。



- 1 先確認在肋骨邊肉面沒有附著任何的殘骨，將筋膜從肉較厚的一端往薄處切除。從肉紋交錯的第2~3根肋骨處把肉分成兩塊。比較大的b(第3~5根肋骨部分)作為長片燒肉用。
- 2 厚度控制在約6~8mm。切肉時，稍微斜切，將肉切成細長形。橫切面很寬易顯現霜降大理石紋。

*a(第1~2根肋骨處)的小三角形部份，因為肉紋不平均，請注意肉纖維走向來調整切肉時的厚度，此部份的肉可應用於商業午餐的菜單上。



骰子Karubi

商品化優點 厚度均一的方塊肉，
肉的形狀容易修整、減少浪費。

整體肉塊厚度約為2cm，肉質均一，所以容易切割成大小一致的方塊。斷面有適度的霜降大理石紋，令人覺得有高級感。肉的形狀修整容易，可減少浪費，提升作業效率。



原料肉說明：

位於下肩胛襯底板肉尾端及牛前胸肉之間，只取出精肉部分並規格化的原料肉。以第1~5根肋骨之間的長度為基準，只留下筋膜並去除多餘脂肪，修整後呈三角形的原料肉。

切法



1 先確認在肋骨邊的肉面沒有附著任何的殘骨及多餘的脂肪，然後小心的去除附於表面的筋膜。接下來在肉紋交錯的第2~3根肋骨間把肉分割成(a,b)兩塊。



2 把比較大塊的b沿著肉紋成直角方向，切成約2cm長條狀的肉。



3 要訣：把霜降大理石紋多的斷面排列整齊。



4 接下來把切好成長條狀的肉排列整齊，再切成寬3cm的方塊。

呈三角形的肉a(第1~2根肋骨處)因為肉紋不平均，切割時請注意肉纖維方向來調整切肉的厚度，此部份的肉可用於商業午餐的菜單。



烤肉用

切片厚度之基準

區分	切片厚度
牛排	10~15mm
骰子牛排	2cm立方
烤肉	8~10mm
涮涮鍋	1~1.5mm

※整型後損耗率：約**7.8%**



規格說明：

- ◆ 上肩胛肉塊(Shoulder Clod)是位於關節後側和肩胛骨脊突中央腹側的大型外部肌肉體。
- ◆ 以往No.114規格為主流，但今後可以「已切片規格」的上肩胛肉作為CIF的報價。此種規格無背脂肪，且由於切薄片時去筋費時，必須事前修整，而里肌之作業簡單，所以可切薄片加工得圓形切片。

〈Outside/外側〉

- 去除二腕肌的贅餘部分及三筋(即板腱部位肉)的前端。
- 三筋外部的肩胛骨筋膜(Silver Skin)約要去除7cm的寬度。
- 栗子形肉(Kuri)表面的脂肪與筋膜(Silver Skin)都要去除。
- 二腕所接連三筋部分的背板筋(Back Strap)應去掉10cm。
- 表面只剩下筋膜(Silver Skin)，脂肪全部去除。

〈Inside/內側〉

- 腕肌所接的背板筋(Back Strap)，要去掉10cm。
- 三筋上的骨肌膜要去除。

肉質的特徵：

- 這個品項的顏色稍暗，肉質纖維較粗，但和後腿部位相比，脂肪紋路較多，味道佳，亦有良好風味。



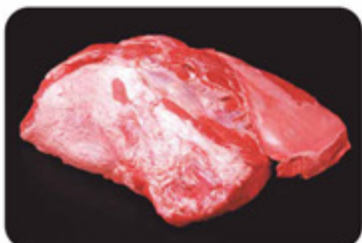
零售商品化重點

- 這種原料肉的中心周圍埋藏著很多大小不等的筋，可為切薄片素材，不可分割為小塊之商品。
- 若能去除三筋(板腱)、肩三角、小三角等三個筋肉組合的部分、則可活用於圓形切片商品上。
- 為了均質的商品化，二邊不整齊的部份可切片，中心部份可做為涮涮鍋等商品價值較高的品項。
- 可整塊修整後不分切，直接做薄片商品。

修整上肩胛肉
重量5.31kg 得率100%

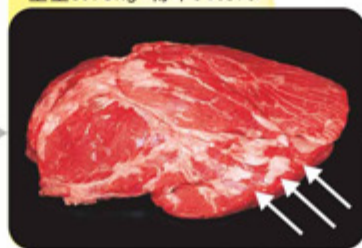


外側



內側

修整後上肩胛肉
重量5.16kg 得率97.3%



箭頭指向為切片方向



涮涮鍋用



炒肉、烤肉用



餐飲商品化重點

- 建議切修的方式：切除板腱，保留剩餘的上肩胛（肱三頭肌和臂膜張肌）部份。
- 所有的骨頭、軟骨、脂肪和筋膜應修清乾淨，修清會使肌肉較嫩，增加烹調的應用方式。



切片厚度之基準

區分	切片厚度
烤肉	4~5mm
涮涮鍋	1~1.5mm

※整型後損耗率：約**2.7%**



規格說明：

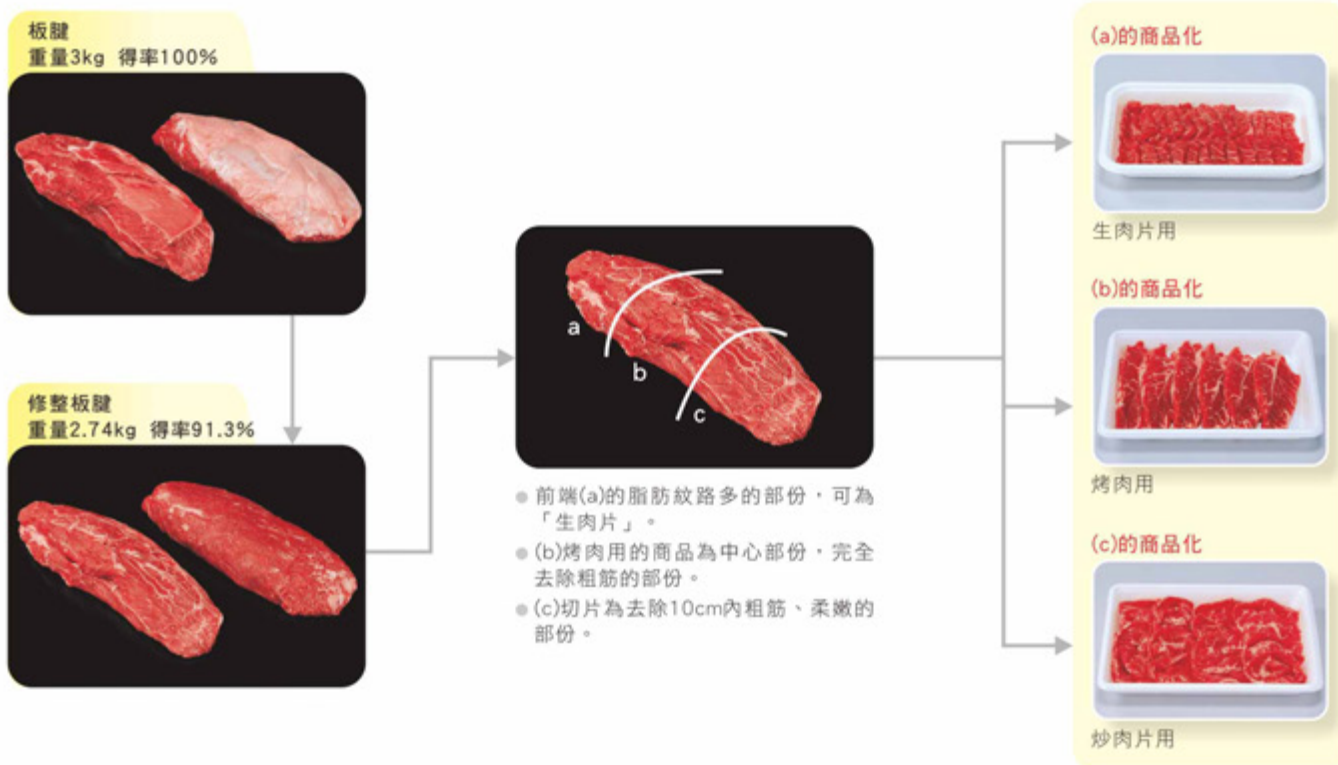
- ◆板腱此品目是從上肩胛肉塊（Shoulder Clod）取出三筋的部分整形而得。學名為棘下肌，它的位置在NO.114上肩胛肉的上方，又名Flat Iron。依打包機不同又可稱為上肩胛平板肉（Top Blade）。
- ◆表側之表面部份保留筋膜、去除全部脂肪。
- ◆切除位於二胳膊交接三角處之背板筋（三角處下端的瘦肉1cm處），並去除接於肩胛骨之骨膜。

肉質的特徵：

- 這個品項富含大理石紋油花，特別是前端部份有許多霜降的狀態。
- 板腱的顏色較淡，肉柔嫩，纖維組織較細，形狀和紋理也相當一致，因此為柔嫩、易分切之板狀精肉。
- 它的風味可與胸腹肉與前胸肉相比擬，非常適合做成各種料理之商品。

零售商品化重點

- 使用時，需將所有骨頭、軟骨、脂肪和筋膜全部修清。將較粗的結締組織切除也可以。
- 在板腱的精肉中心部位有厚筋，盡可能的去除長達10cm的硬筋，否則易被認為肉質不柔嫩。





餐飲商品化重點

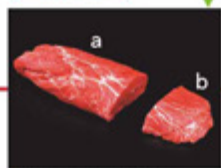
- 最適合手切之烤肉商品。由於形狀及肉纖維走向均一旦且美味，可廣泛用於迷你牛排、骰子牛排、塔塔基（一種外表煎熟內部未熟煎肉方法）與燻烤牛肉等。由於肉色變化速度快，通常要用時才切片。



① 盡可能仔細地將表面剩餘的結締組織切修乾淨。

商品化切修方式

燒肉用



② 在肉塊約僅寬10cm一直到末端較薄處(a)，是這塊肉較嫩的部位。

(b)的商品化切修圖解



③ 將剩餘的部分(b)沿著中間的脂肪明顯處分切成上下兩塊。

(a)的商品化切修圖解



④ 將(a)切成厚5mm的燒肉片，切除肌間脂肪。(這個品項可以如去骨牛小排般商品化販售)



燒肉用



④ 仔細地切除附著於上、下兩片肉的脂肪。建議可以使用斷筋器將肉嫩化。



⑤ 分別將兩片肉切成寬7~8cm，然後再切成厚5mm的燒肉片。



Karubi燒肉用

※在接近末端肌紋較一致處，肉質較硬，可以稍微切薄一些。

切片厚度之基準

區分	切片厚度
牛排	10~15mm
烤肉	5mm
涮涮鍋	1~1.5mm

料理用途

燒肉



烤肉用

※整型後損耗率：約8.7%



上肩胛心Should Center (Ranch) Steaks :

- ◆ 俗稱為牧場牛排U.S. Clod Heart
- ◆ 次分切名稱：編號No.114E (IMPS/NAMP) 牛肩胛部、上肩胛肉、前臂肉捲

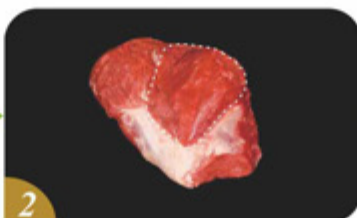
欲達最理想柔嫩度，建議將特選級與可選級牛肉溼式熟成21天**

*參考文獻: Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS), 2010

**參考文獻: Industry Guide for Beef Aging, 2006



1
上肩胛心(臂三頭肌肌肉)可以從編號No.114(IMPS/NAMP)牛肩胛部中的上肩胛肉分切出，或是單獨購買該部位肉。上肩胛肉是由臂三頭肌長頭肌肉與臂三頭肌外側頭肌肉組成(從圖中看不見，因為在另一側)。一條小又瘦長的肌肉，俗稱“繩狀頭”，這條肌肉附在上肩胛心旁邊，圖中用白色虛線表示。將繩狀頭肌肉移除。



2
將上肩胛心翻過來並修清。臂三頭肌外側頭肌肉和內部結締組織明顯易見。白色虛線標示出臂三頭肌外側頭肌肉，該部位應先被移除，緊接著厚實的臂三頭肌長頭肌肉結締組織將露出。



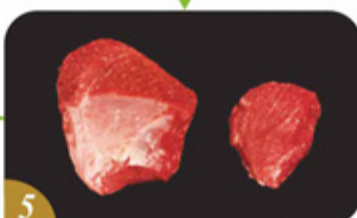
3
沿著自然接縫處開始將部份的臂三頭肌外側頭肌肉從臂三頭肌長頭肌肉分切。



4
沿著自然接縫處移除臂三頭肌外側頭肌肉至中間點為止，該處的結締組織開始變薄，改以20度角將其切除。持續將剩餘臂三頭肌外側頭肌肉上半部除去。一小部分的臂三頭肌外側頭肌肉將附在臂三頭肌長頭肌肉上。



5
仍附著在臂三頭肌長頭肌肉的內部結締組織非常薄，且不須被切除。



6
臂三頭肌長頭肌肉內部結締組織較厚的部分目前已經顯露出。把露出的結締組織移除。



7
依臂三頭肌長頭肌肉之紋路順切成四分之一吋到一吋厚的牛排。這些上肩胛心肉排(編號No.114E IMPS/NAMP)通常在美國被稱為牧場牛排。



8
臂三頭肌外側頭肌肉部分已自臂三頭肌長頭肌肉移除，該部分可做為上肩胛心烤肉商品，或是切成條狀、爆炒、燉肉等等。



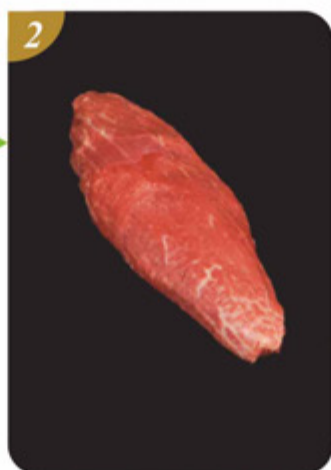
肩胛小菲力 U.S. Petite Tender :

- ◆ 俗稱為肩胛嫩肉
- ◆ 次分切名稱： 編號No.114F (IMPS/NAMP) 牛肩胛部、肩胛嫩肉

欲達最理想柔嫩度，建議將特選級與可選級牛肉溼式熟成14天
 **參考文獻： Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS), 2010
 **參考文獻： Industry Guide for Beef Aging, 2006



肩胛嫩肉 (大圓肌)可以從編號 No.114(IMPS/NAMP)牛肩胛部的上肩胛肉分切出，或是單獨購買該部位肉。肩胛嫩肉又稱肩胛小菲力。首先移除所有外部脂肪與結締組織。



經修切後的肩胛嫩肉 (肩胛小菲力) 可整塊烘烤。(IMPS/NAMP編號 No.114F)



另外也可以將肩胛小菲力從頭至尾分成獎章大小般的牛排 (IMPS/NAMP編號 No.114F)。末端肉塊可用來做優質美式烤肉或是油脂較少的燉肉。



規格說明：

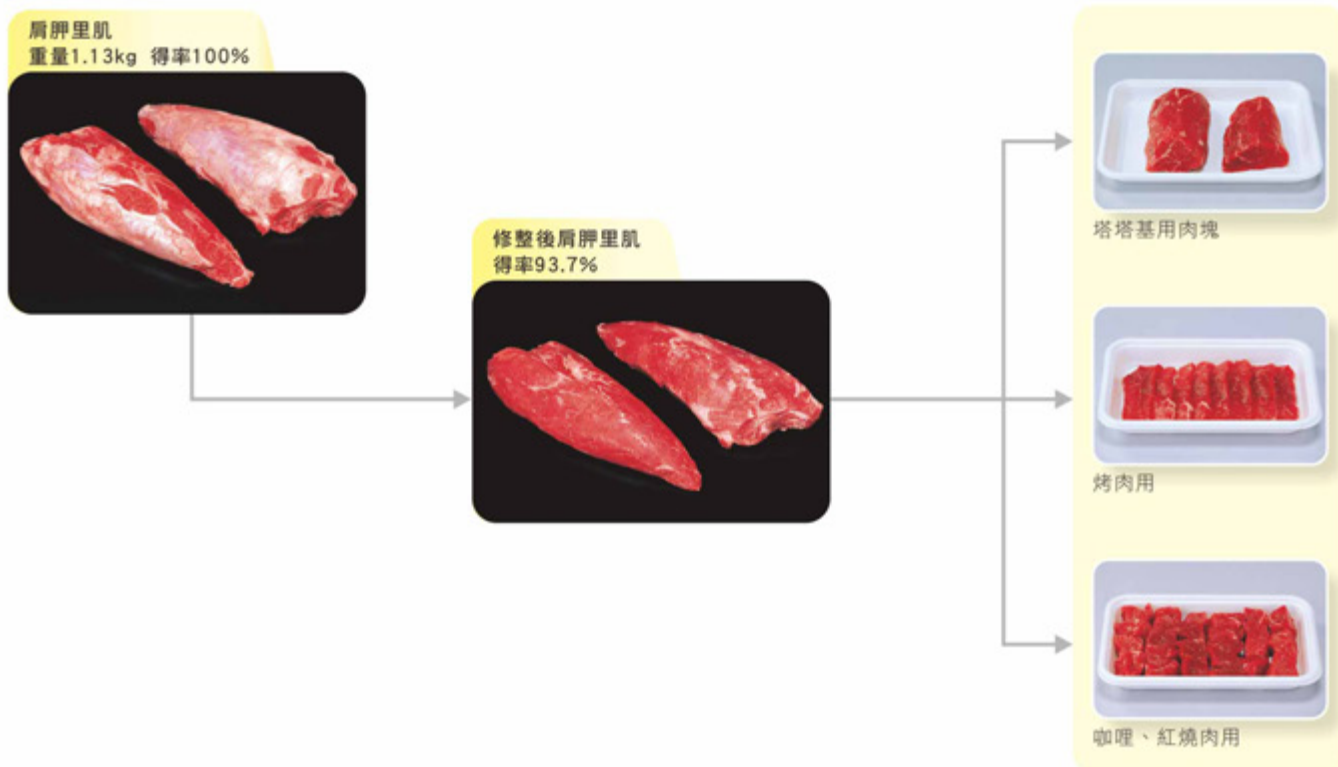
- ◆此品目為縱覆於肩胛骨中脊突背側之棘上肌 (Supraspinatus)。與肩胛里肌 (Chuck Tender) 相鄰的肌肉應從其自然的肌縫處切離，為肩胛骨內側之成團的筋肉。形狀類似菲力，也被稱為「假菲力」。
- ◆去除接連於上肩胛肉 (Shoulder Clod) 前端外側粗的背板筋。
- ◆留下筋膜，所有脂肪應全部除去。

肉質的特徵：

- 形狀似圓錐狀，為一稍硬的精肉。
- 由於有表面筋膜及中心部分有粗筋，因此必須分割成小塊。
- 烹調燒烤後肉質仍稍硬，若用於沙嗲或燉煮，會使肉質較柔嫩，風味也較佳。

零售商品化重點

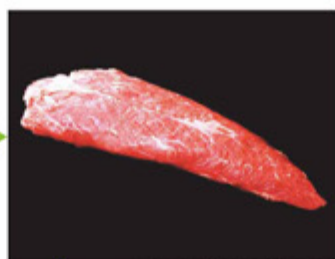
- 因肉質稍硬，若要做成塔塔基或烤肉等商品，則需經嫩化後切片，中心部份的粗筋需去除。
- 由於為肉色較淺之肉，可活用於小塊肉之烹煮方式，例如咖哩或燉的料理。





餐飲商品化重點

- 商品化的切法為手切之小塊肉角，最適合做為咖哩與紅燒等燉煮的料理。



① 盡可能仔細地將表面的筋膜切修乾淨。



② 將肉質較韌的尖端切除(約自末端量起8cm處)。



③ 《去筋膜切修示範》
修清肌肉團中間的脂肪，將肉切成兩個半橢圓。
建議可以使用斷筋器使肉更柔嫩。

商品化切修方式



燒肉用



燒肉用

④ 肉塊切成厚4~5mm的燒肉片。這個品項做成的燒肉片比後腿肉風味更佳。



塔塔基用



塔塔基用

④ 肉切成小塊，當成塔塔基用。仔細地將剩餘脂肪切修乾淨。

料理用途		
燒肉	塔塔基	山藥牛肉
咖哩、紅燒用		

※整型後損耗率：約**6.3%**