

含側唇肋眼 (4"x3")

Spencer Roll (4"x3")



肩胛側



腰側

規格說明：

- ◆ 附著於第6~12根肋骨處的肋脊皮蓋肉之里肌肉:由No.107A開始所經去骨、整修背脂後所得。
- ◆ 牛腩的長度在肩胛側為4inches(10cm)、腰肉側為3inches(7.5cm)。
- ◆ 去除骨膜、軟骨及背板筋。
- ◆ 牛腩側唇長度及背部脂肪厚度應為消費者所需之規格。
- ◆ 背部脂肪厚度整形至1/4inch(6~7mm)。

※在日本市場(2"x2")的肉塊可成為主流。

含側唇肋眼(2"x2")的肉塊之介紹

- 腰肉周圍的筋眼之外端開始2inches與下肩胛周圍的肋眼之外端開始2inches之交點直線切斷的剩下部份。
- 骨膜、軟骨、背板筋、肋間筋及肩胛骨所圍繞的脂肪及軟骨全部去除。
- 肋脊側蓋肉也存在。
- 背脂肪為1/4 inch

肉質的特徵：

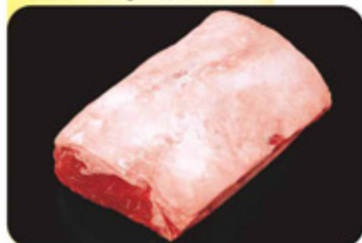
- 肋眼里肌肉色淺、柔嫩。
- 富含脂肪紋路，適用於牛排、烤肉商品，較腰肉美味。
- 肋眼里肌肉中心富含脂肪紋路，肉質柔嫩，色澤明顯。脂肪與瘦肉平衡且量好，因此風味獨特。



零售商品化重點

- 由於肉之橫切面大且肉質佳，適用於肋骨里肌壽喜燒用。
- 牛排、烤肉等皆可使用。
- 肋眼心市場價格高，相較之下，此商品價格較低，可用於取代沙朗。

含側唇肋眼肉
重量6.21kg，得率100%



腰側



肩胛側

修整後含側唇肋眼肉
得率96.9%



牛排用



壽喜燒用



烤肉用



餐飲商品化重點

- 可切成薄片最適合壽喜燒。



切片厚度之基準

區分	切片厚度
牛排	15~20mm
壽喜燒	2~2.5mm
烤肉	4~6mm
涮涮鍋	1~1.5mm

※整型後損耗率：約**3.1%**



規格說明：

- ◆ 去骨含側唇肋眼是由No.109肋脊肉分切而得，包含了背最長肌、背瓣棘肌、複肌和背多裂肌，其側唇則包括了背鉅肌和肋最長肌以及胸腹肉相鄰之肌間脂肪。
- ◆ 它是第6~12根肋骨處所延伸之肌里肌肉去除上部之平板肉、帶側唇112A之規格。
- ◆ 側唇應從離肋眼肌最外端不超過2inches(約5cm)之兩端直切去除。
- ◆ 切除表面的脂肪和肋眼間肉，所有其他的肌肉、骨頭、軟骨、縱背韌帶和外覆脂肪也應修清。

肉質的特徵：

- 形狀和組織皆相當一致，精瘦肉部分非常柔嫩，顏色呈櫻桃紅且富含大理石紋油花。
- 幾乎沒有表面脂肪，肌肉內的脂肪分布均勻，融脂溫度低，肉質細嫩且色澤鮮明的精肉。


零售商品化重點

- 只要將表面脂肪稍加修整即可。
- 最適合厚切牛排、薄片之壽喜燒及日式涮涮鍋肉片等高級牛肉商品。

含側唇肋眼
重量6.21kg，得率100%



腰脊側



肩胛側

修整後含側唇肋眼
得率96.9%



牛排用



壽喜燒用



烤肉用



餐飲商品化重點

- 最適合厚切牛排、薄片之壽喜燒及日式涮涮鍋肉片、塊狀之燻烤牛肉。
- 用牛排或燻烤牛肉時味道甚美，猶勝前腰脊肉。
- 用於涮涮鍋時，肉品中心溫度-2℃，表面保持0℃之稍微結冰狀態，切薄片後快速裝盤送至餐桌上，此時肉之紅色明亮度達最高。



肋眼牛排燒肉

含側唇肋眼

盛盤要訣
POINT

享受豪華厚切肋眼牛排的樂趣

Karubi燒肉與精肉燒肉的絕妙組合，加上盤中擺上大塊的肋眼牛排，感覺相當地氣派。肋眼肉捲的細嫩口感、種類豐富的Karubi燒肉、再加上精肉燒肉，就是一盤享盡美國牛肉的好滋味。這是最適合宴會、聚會之燒肉拼盤。



壽喜燒



牛排用



燻烤牛肉用

切片厚度之基準

區分	切片厚度
牛排	15~20mm
壽喜燒	2~2.5mm
烤肉	4~6mm
涮涮鍋	1~1.5mm

※整型後損耗率：約**3.1%**



規格說明：

- ◆ 由No.112A去除2inches側唇的No.112。
- ◆ 位於第6~12根肋骨骨間的肋脊肉，即肋脊里肌之肋眼肉。
- ◆ 去除附著肋骨上面的筋膜、軟骨、背板筋。

肉質的特徵：

- 存於肋里肌之中心、肉色較淡、柔嫩。
- 含脂肪紋路，表面脂肪多，牛排、烤牛肉的時候為美味之部份，和去皮腰脊肉比較下較為優秀。



- 壽喜燒、涮涮鍋、牛排等皆可用。
- 可由一端開始，分成牛排及薄片二種商品；牛排為從腰肉側的第10~12根肋骨部份分切，肩胛側的第6~9根肋骨部份為薄片。

肋眼心
重量3.5kg 得率100%



腰側



肩胛側

修整後肋眼心
重量3.4kg 得率97.2%



牛排用



壽喜燒用



切片烤肉用



餐飲商品化重點

- 最適用於手切厚切之牛排、或用切片機切成極薄片之涮涮鍋肉片。
- 牛排味道甚美，猶勝前腰脊肉。
- 用於涮涮鍋時，肉品中心溫度-2℃，表面保持0℃之稍微結冰狀態，切薄片後快速裝盤送至餐桌上，此時肉之紅色明亮度達最高。



牛排用



涮涮鍋用

厚切肋里肌牛排燒肉

商品化
優點

去側唇、活用肋眼心的部分，
是具有高附加價值牛排燒肉。

修整後的均一規格，減少浪費並提升作業效率。不需高度技術就能迅速使之商品化。老饕的最愛，堪稱牛排燒肉之王。



No.112A
從肋眼心規格
去除側唇所得之肋眼肉。

Rib Eye Roll Lip-off

切法
POINT

肋眼心牛排的切法，基本上要由較厚、高，靠肩胛側開始切，中央部位有大塊的脂肪，脂肪愈往腰脊部愈狹小。「A切」是由靠肩胛處開始切割；「B切」則為靠中間脂肪愈趨狹小處開始切割，此兩種切法可更提升肋眼肉捲之附加價值。



從肩胛側至腰脊側牛排切面的變化。
*以圖為切割基準。



肋眼心牛排燒肉紐約切法(肩胛側、A切、15mm厚)



切法



- 1 首先切成牛排用約15mm厚，再去除中間部份的脂肪。
- 2 去除位於「蓋子肉」與「肋眼心」中間嵌合的脂肪後，再將「蓋子肉」與「肋眼心」復原成原本的牛排狀。
- 3 燒肉切法為將「蓋子肉」部位切割為二。
- 4 「肋眼心」部位再切分為3~4塊。
- 5 恢復原形盛裝於盤內。

肋眼心牛排燒肉紐約切法(腰脊側、B切、15mm厚)



切法

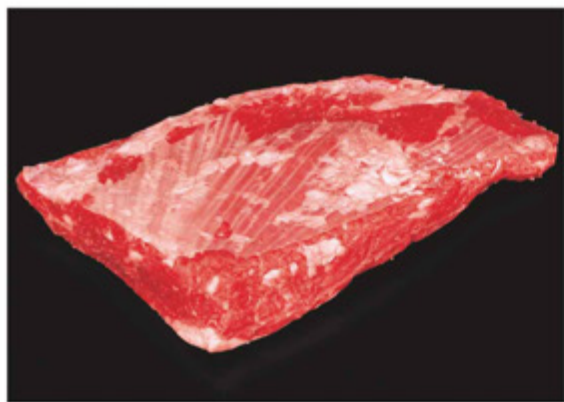


- 1 首先切成牛排用厚15mm，因為規格均一的緣故，可節省事前作業，除為了應付一次大量出菜外，好的肉品應在顧客點菜後才開始切肉。
- 2 約寬3cm的燒肉切塊，沿著較尖端順切，切至最後兩塊時調整寬度。
- 3 恢復原形後盛於盤內。

切片厚度之基準

區分	切法	肉之厚度
壽喜燒	切肉片機	2~2.5mm
涮涮鍋	冷凍切片機	1~1.5mm
牛排	手切	15~20mm
燻烤牛肉	手切	10~15mm
	切肉片機	4~6mm

※整型後損耗率：約**2.8%**



規格說明：

- ◆ 位在牛肋脊肉 (No.107A Rib Roast) 之肋眼肌上方的精肉，為肋脊上肩胛蓋肉 (No.109B Blade Meat) 的一部分，也有以「肋凹口」表示。
- ◆ 去除肌膜 (Silver Skin) 以外多餘的脂肪。

肉質的特徵：

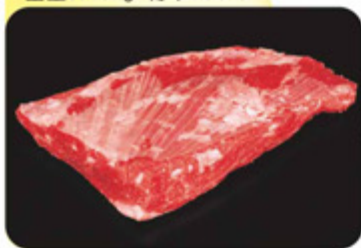
- 肌肉纖維稍粗，不過仍屬柔軟的精肉。



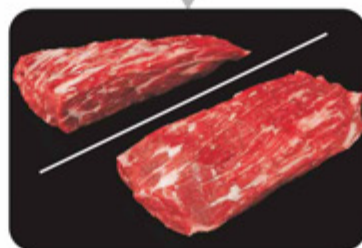
零售商品化重點

- 適合烤肉用、切片之素材。
- 手切燒肉用為一口大小之切片。
- 機械切片時分割2~3個薄片 (Slice) 重疊之厚度。

肋脊側蓋肉
重量0.45kg 得率100%



修整後肋脊側蓋肉
重量0.41kg 得率91.1%



切割



手切烤肉用



炒肉片(機械切)烤肉用



餃子牛排用



餐飲商品化重點

- 最適合主菜或副菜的“燻烤牛肉”、“塔塔基”用。
- 去除筋膜後，可作為一塊燻烤用牛肉，塔塔基則取肉纖維走向匯集之半部份，切時以斜刀方式增大切斷面。
- 燻烤牛肉、塔塔基以外亦可用於Karubi烤肉。



燻烤牛肉用

切片厚度之基準

區分	切法	肉之厚度
燻烤牛肉	一整塊	3~5mm
塔塔基	切半	3~5mm

※備註：薄片為厚度不一，盡可能使肉切面寬些。

※整型後損耗率：約**8.9%**



規格說明：

◆ 肋眼蓋肉為取自肋眼（或牛小排）外側的部位肉，介於第6~12根肋骨間。
該部位肉肉質鮮甜且風味飽滿。



◆ 每包重量約5kg，每一個真空包有2片肉，形狀接近長方形或梯形。
脂肪與紅肉部分區隔明顯。



◆ 該部位肉纖維走向一致，剔除附著在表面的多餘脂肪及筋膜後，可供多樣切薄片商品應用。

肉質的特徵：

● 由於該部位肉纖維較粗，肉質鮮甜且風味飽滿，適合製作成薄片。

零售商品化重點

- 該部位肉纖維較粗，故適合製作成薄片類商品銷售。
- 將修清後的肋眼蓋肉放入冷藏或冷凍切片機，以與纖維走向垂直的方式切成約1.2mm或1.5mm的薄片即可。





餐飲商品化重點



正面



背面



肋眼蓋肉完整包裝(2塊)



(較厚)

(較薄)

對切成左右二塊

較薄部位

- 較薄部位
- 正面去除多餘的油脂，修成脂肪不多的商品
- 背面去除表面筋膜與殘餘脂肪
- 背面修除後的完成圖

較厚部位

- 較厚部位
- 正面去除多餘的油脂，修成脂肪不多的商品
- 背面去除表面筋膜與殘餘脂肪
- 修整後油脂與紅肉比例為1:3
- 背面修除後的完成圖

使用切片機切薄片



用途：燉煮、拌飯類用品

用途：火鍋肉片、薄片冷盤





正面/Outside



反面/Inside

規格說明：

- ◆ 從第6、第7和第8肋骨切製而得之。在離肋眼心長度約25cm處，與垂直肋骨的方向切下所得的長方形狀之部分，牛小排的兩切割面上，其腹鋸肌 (Serratus Ventralis) 應至少延伸橫過兩根肋骨以上，其第一層的精肉應切除。
- ◆ No.123A牛小排的切割規格，表面留有筋膜，表面脂肪應修整至1/4inch (6mm)。
- ◆ No.123A牛小排與No.123牛小排之差異：其差異點在於No.123A牛肉牛小排，是從第6~8根肋骨切製而得之。No.123牛小排，為從第6~10根肋骨切製而得之。
- ◆ 肋骨的長度與帶骨規格等，會因打包機因素而多少有點不同。

肉質的特徵：

- 這塊肉肉色較淺但鮮明，含有豐富的霜降紋路，瘦肉厚實柔嫩多汁，為最好的炭烤材料。
- 骨及精肉之間咬合的筋膜柔韌且美味，也可將骨分離。
- 1inch寬的薄片、帶骨炭烤牛排，柔嫩、風味佳。



零售商品化重點

帶骨牛小排
重量1.25kg 得率100%



外側



內側

- 帶骨之商品需以鋸的方式切割。
- 牛排用為2~2.5cm寬幅之商品。
- 烤肉用為0.7~1cm寬幅薄片，亦可將薄片均切分成三等份，且各自帶有骨頭成為「單骨牛小排烤肉片」。

修整後帶骨牛小排
重量1.19kg 得率95.2%



帶骨牛小排牛排用



帶骨牛小排碳烤用 (Karubi)



帶骨牛小排碳烤用 (Karubi)



餐飲商品化重點

- 帶骨牛小排附加價值之所在，在於適合“帶骨牛小排Karubi烤肉”。由於肉與骨一起切，所以在冷凍狀態下可鋸成所要的厚度。
- 切斷厚度的基準有二種尺寸，一為厚度8~10mm、骨頭三等份的帶骨Karubi烤肉；另一為厚度4~5cm大幅之切片、三等份後在精肉厚度中心處薄薄切開，骨與精肉為不可分之樣子，須有5mm厚度可加長或加寬，適用於韓國烤肉。除了帶骨Karubi烤肉外，厚度10~15mm之切丁也可用於紅燒及Karubi(韓國料理)。

韓式帶骨Karubi

韓式帶骨Karubi (骨寬4cm)



Bone-in Short Ribs

韓式大塊帶骨Karubi (骨寬8cm)



原料肉說明：

將帶骨牛小排 (No.123A) 的三支骨頭沿垂直方向切成骨長約4cm，大片切時約8cm平板狀。切成扁平狀時，為使頭尾的切口處平整請把肉切薄。去除肉片表面所附著的殘骨。

商品化優點

稍微花點時間處理就能創造豪華、高附加價值的菜單。
醬料容易入味。燒烤時肉佔滿整個烤肉網，份量十足！

附著在骨頭周圍之霜降大理石紋精肉請注意不要和骨頭分離，小心的沿著肉骨交接處劃下約厚5mm的刀痕，可使醬料沿著刀痕充分滲入整塊肉，這就是韓式燒肉的美味秘訣。在宴會菜單或什錦拼盤中加入帶骨牛小排，令人覺得十分地豪華。特別是長8cm的大片牛小排佔滿整個烤肉網的擺法，使人不禁為之讚嘆。

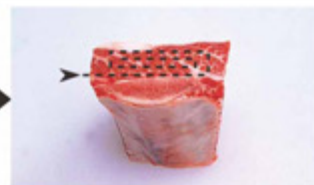
切法



●帶有三根骨頭的精肉盡可能地連骨均分為三塊。請確認每塊牛小排務必骨頭旁帶有肉。



●請沿著肉骨交接處的地方下刀痕，不可有肉骨完全分離的現象。



●要訣：韓式帶骨牛小排沿著圖示虛線下刀痕。



●請注意不要讓肉骨分離，小心地劃下深約5mm之刀痕。



●這就完成了韓式帶骨牛小排。





L.A. Karubi (帶骨Karubi)(8mm厚)

商品化優點 訣竅在於把肉畫入刀痕，如此筋、肉不但容易熟，肉熟後也容易和骨頭分離，筋也會變軟容易入口。

豐富的霜降大理石紋，美味的帶骨牛小排。同時享受筋與肉的兩種美味。

切法



Bone-in Short Ribs

原料肉說明：

將帶骨牛小排(No.123A)的三支骨頭沿垂直方向切下，切成厚8mm扁平狀的肉。切成扁平狀時使頭尾的切口處平整，肉應薄切。去除帶骨肉片上所附著的殘骨。



- 1 把帶有三支肋骨的精肉平均分成三部分且各自帶有骨頭。
- 2 在燒烤過程中，為使筋骨容易分離，沿著肉骨連接的地方畫下刀痕，刀痕的長度約為骨頭長度一半，如此可使肉容易熟透而筋骨易分離。骨頭周圍附著美味的膠質，這是有L.A. Karubi才能享受的味道。



帶骨Karubi：日式



帶骨Karubi：韓國式



超大帶骨Karubi：韓國式



大塊牛小排燒肉拼盤

帶骨牛小排

盛盤重點 POINT 韓式大塊帶骨牛小排，營養滿分的燒肉拼盤。

即使大盤子也裝不下攤平的韓式帶骨牛小排，以波折型置於盤中，給人豪邁的感覺。將大塊的韓式帶骨牛小排置於網中燒烤，再搭配Karubi燒肉、里肌肉和精肉燒肉，即是一道營養滿分的燒肉組合。韓國道地吃法是將烤好後的牛小排用剪肉刀依照個人喜好裁剪。



蘑菇香草牛小排

原料肉：帶骨牛小排

基本材料：蘑菇、大蒜、黑胡椒醬、A1牛排醬、蕃茄醬、洋香菜、百里香、迷迭香。牛小排切片後抹鹽，將蒜片煎至微熟，淋上紅葡萄酒，加入上述基本材料拌炒入味，即是一道下飯的好料理。



味噌牛小排

原料肉：帶骨牛小排(4cm切)

基本材料：味噌、高粱、醇米露、柴魚、迷迭香、百里香、香茅粉。將基本材料加入150c.c.開水做成醃醬，接著放入牛肉醃15分鐘，入味後連同醬汁蒸20分鐘，取出後再煎1分鐘並回泡醬汁，為一道清爽不油膩的美味好菜。

切片厚度之基準

區分	風格	切片厚(寬幅)	備註
帶骨Karubi	日本式	8~10mm	骨頭三等分
帶骨Karubi	韓國式	40~50mm	三等分後，精肉
超大帶骨Karubi	韓國式	80mm	部分薄薄切開

※整型後損耗率：

約**4.8%**



規格說明：

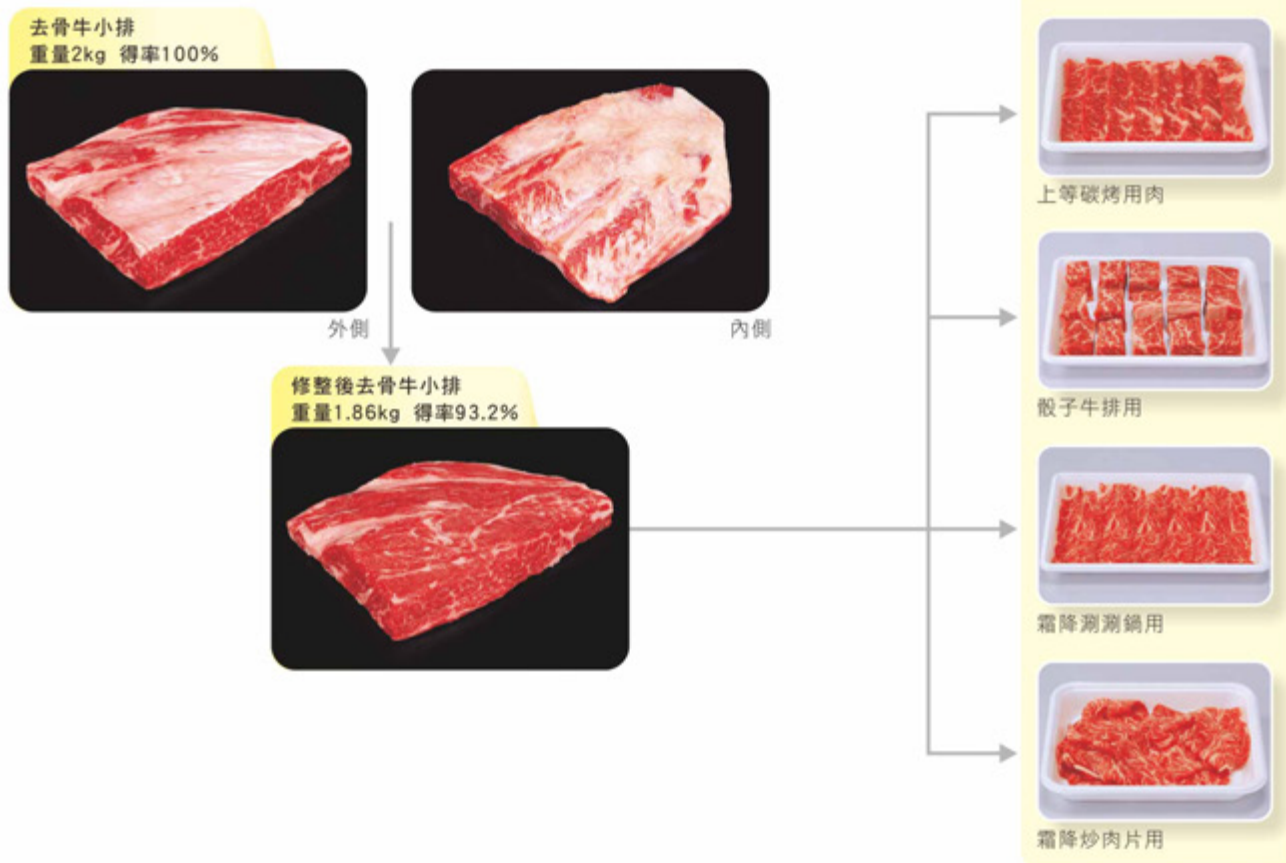
- ◆ 從帶骨牛小排去除其第6及第7根肋骨的精肉部份。
注意：不包含第8根肋骨。
- ◆ 表面有保留筋膜，修除多餘脂肪。
- ◆ 去除第6及第7根肋骨的骨膜肌與軟骨。
- ◆ 一般規格中有不附帶骨與骨之間所挾帶的精肉，也有附帶骨與骨之間所挾帶的精肉。

肉質的特徵：

- 富含油花，肉厚且柔嫩。
- 肉色鮮紅，脂肪紋路如霜降，肉質細緻。
- 中央部份兩邊肉纖維走向交錯，因此在厚切時應確認肉纖維走向。

零售商品化重點

- 為上等“烤肉商品”、“霜降切片”及“霜降涮涮鍋”的材料之一。
- 若有筋膜、多餘脂肪存在須去除。
- 烤肉或切薄片時，將霜降部份、無霜降部份組合，可得一個均一化商品。





餐飲商品化重點

- 最適用於手切厚切之烤肉及用於涮涮鍋肉片。
- 烤肉應完全去除覆蓋於表面的筋膜，其次確認中央部份兩邊肉纖維交錯之走向而切成小塊烤肉。
- 涮涮鍋為超薄片、去筋膜。切片後裝盤以一片一口大小的切片為賣點。

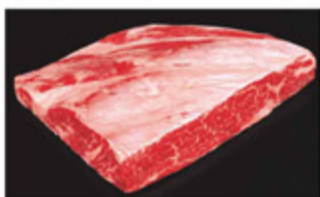


Karubi燒肉

商品化
優點

具有鮮豔霜降大理石紋之Karubi燒肉。高格調、高風味及高利潤為其魅力所在。

色澤明亮，呈鮮紅色的精肉上佈滿漂亮霜降紋路，可將之切為美味的高級霜降燒肉。運用肉本身的柔嫩將之厚切，或切成大薄片，活用霜降大理石紋，提升附加價值作為霜降燒肉。由於每一小塊肉沒有多餘的脂肪，事前只需把筋膜稍加修整，分割成細長形小塊，不僅提升作業效率、減少浪費，且利潤高。



原料肉說明：

帶骨牛小排(No.123A)第6~7根肋骨之處，取下含豐富霜降大理石紋、柔嫩之具厚度精肉，可作為燒肉用之規格化原料肉。為了防止肉表面變色，應只留下筋膜並去除多餘的表面脂肪。

切法



① 先確認在肋骨邊肉面沒有附著任何的軟骨和殘骨，然後去除表面筋膜。筋從厚的一端順著薄的方向去除，儘量不殘留於精肉上。

② 從肉塊中間肉纖維交錯處將肉切成兩塊。

③ 將Karubi燒肉的霜降紋路漂亮地顯露出來，沿肉紋呈直角方向切。



韓式Karubi(長條狀Karubi)

商品化
優點

寬廣的切斷面呈現漂亮霜降大理石紋。

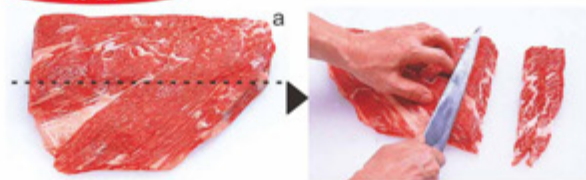
有明顯的霜降大理石紋，因為較厚，所以切斷面非常寬，可切成長片，不必和其他小肉混合就令人覺得十分地豪華。再配合使用韓式燒肉剪肉刀，增添用餐樂趣。



原料肉說明：

為帶骨牛小排第6~7根肋骨處所取出之精肉，是規格化的原料肉。肉色鮮明、具有漂亮的霜降大理石紋，是相當柔嫩之精肉。

切法



① 先確認在肋骨邊肉面沒有附著任何的殘骨和多餘的脂肪，然後小心的去除附於表面的筋膜，從中間肉紋交錯處將之一分為二，霜降大理石紋比較多且較大塊的(a)切成長條。

② 肉的厚度控制在6~8mm，稍微斜切，由於稍微斜切可使霜降大理石紋看起來比較漂亮。



骰子Karubi

商品化優點 運用漂亮的霜降大理石紋產生高級感。高附加價值及厚實為其賣點。

肉的厚度約為2cm，所以2cm立方的方塊為切割的標準，如此容易顯現肉的厚實感。擺設在餐盤上時將霜降大理石紋的面朝上，更具價值感。由於每小塊肉修整容易，可減少浪費並提升作業效率。



原料肉說明：

約位在帶骨牛小排 (No.123A) 第6~7根肋骨處所得之精肉。去除骨頭後並且規格化成的原料肉。此原料肉只留下筋膜，去除多餘脂肪後。肉色明亮，具有高質感的霜降大理石紋。濃郁的風味為其特色。

切法

- 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，然後小心的去除附著於表面的筋膜。從中央肉紋交錯處將肉分割為二。
- 有比較多霜降大理石紋較厚的部分(a)作為骰子肉。首先沿著肉紋垂直方向把肉切成厚2cm長方體形狀。
- 要訣：將霜降大理石紋較多的斷面整齊排列。

*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。

- 把切成條狀的肉排列整齊後，再切成約3cm的方塊。



Karubi 烤肉用



一口一片涮涮鍋

切片厚度之基準

區分	切片厚度(寬幅)	備註
Karubi烤肉	8~10mm	一片片並排以Karubi烤肉使用
一口一片涮涮鍋	1~1.5mm	與肉纖維垂直方向切下

※整型後損耗率：約**6.8%**



規格說明：

- ◆ 現在牛肋條肉已經是正規品項，取自第1~13根肋骨，也就是第1~13根肋骨間所挾帶精肉之總稱。
- ◆ 屠體大塊分切後，肩胛骨、肩胛牛小排及胸腹肋骨三部分之肋骨所取下之精肉。由於打包機及切割規格在不同的部位，因此在肉質、形狀、長度等多少有些不同。

※原先肋條(腩條)(Rib Fingers)是切修No.123A帶骨牛小排時，取出附在第6~8根肋骨間的肋間肉，形狀為棒狀(長條狀)。以區隔背牛腩條(牛肋條捲附於第9~12根肋骨間的肋間肉)。

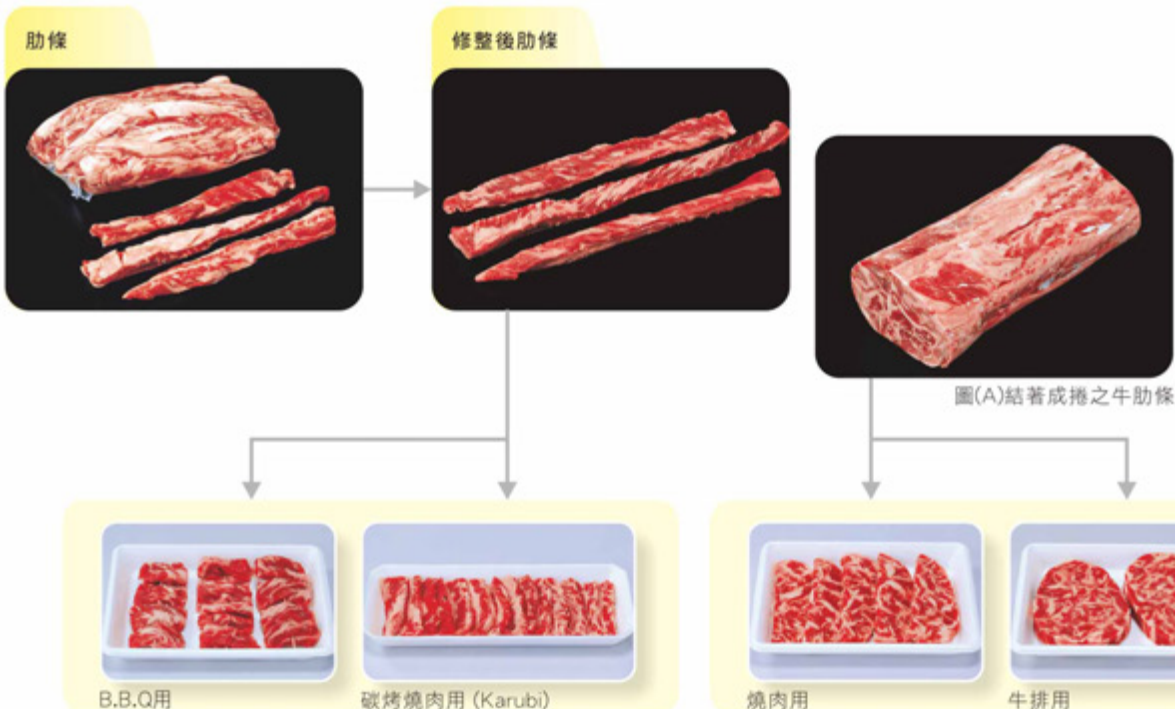
肉質的特徵：

- 附著於骨且只取靠近骨頭之部位，風味良好，可列為上等牛腩。
- 由於骨表皮或表面脂肪皆多，依據食用方法可改變修整程度而有不同之商品。
- 呈長條狀，油花含量適中，烹調時肉質鮮嫩多汁且甜美，用於烤肉及燉煮都非常適合。



零售商品化重點

- 去除骨表皮、表面脂肪，作為串燒用、B.B.Q.等商品。
- 烤肉用的商品為蝶型切片(蝴蝶切)(由中心部位左右切開，但不可切斷分離)。
- 去骨皮接著而成的肉捲如圖片(A)，有很多的少量脂肪，可為用途廣泛之材料，如牛排、燒肉、涮涮鍋等專用。





餐飲商品化重點

- 最適用於以手切烤肉或燉煮。
- 烤肉為完全去除覆蓋於表面的筋膜，以蝶型切法(蝴蝶切)而成中分之Karubi烤肉。
- 燉煮肉以2~3cm長度切成角狀，用於咖哩、紅燒；長切6~8cm則可用於關東燉肉。



肋條韓式切割法

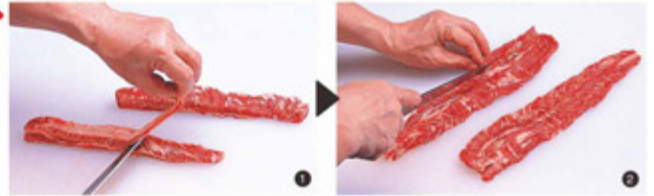
商品化
優點

醬料易入味，美味的蝴蝶刀法

唯有美國牛肉的產流通系統，簡單地把從帶骨牛小排中取得肋條加以商品化。應用商品的稀有性創造出高附加價值的創意菜單。配合使用韓式燒烤用剪肉刀，增添用餐樂趣。

切法

- 每一條肉都要小心確認不要附着任何的軟骨和殘骨。附著的筋也要加以去除。
- 接下來於肉中央畫下刀痕，以此刀法順序延展整條肉。



韓式肋條骰子狀切割法

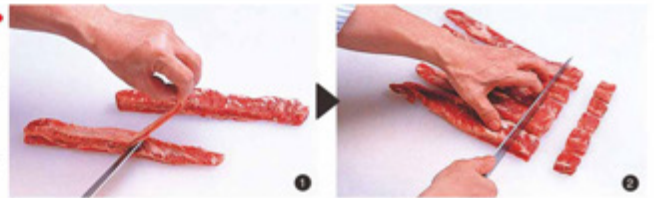
商品化
優點

只要將肉稍做處理即可商品化，作業效率高的骰子切割。

運用量少肋條，開發其他店所沒有的創意菜單。柔軟美味多汁的肉質特性，讓消費者享受各種尺寸的骰子肉。

切法

- 每一條肉都要小心確認不要附着任何的軟骨和殘骨。將附著的筋加以去除。
- 將肉排列成整排，再切成3cm之方塊狀。



中分切的Karubi烤肉



咖哩、紅燒用



串燒用

切片厚度之基準

區分	切片厚度	商品範例	備註
Karubi烤肉	一條使用	對切、蝶形	左右切開
	2~3mm	咖哩、紅燒	
燉煮	6~8mm	黑輪(關東煮)	帶筋
	2cm切丁		

※整型後損耗率：

約**23.5%**