



規格說明：

- ◆ 去內脂肪層、去骨後的牛前胸肉平均重量為10~12lbs。
- ◆ 部位由兩種肌肉組成，分別是深胸肌與淺胸肌，可將兩種肌肉視為單一商品出售(MBG 120)、分開出售(MBG 120A - 去骨前胸板肉，以及MBG 120B - 前胸角尖肉)，或以兩片裝牛前胸肉出售(MBG 120C)。



MBG 120A
去骨前胸板肉



MBG 120B
前胸角尖肉 Brisket Point

肉質的特徵：

- 美味的去骨品項，適合做成各種實惠料理。
- 每頭牛僅有兩塊牛前胸肉，因此一年之中價格會有所波動。
- 肉質富咬勁，但價格實惠，慢燉慢煮更能帶出美好滋味。
- 通常製成具地方特性口味的煙燻燒烤餐點、燉牛肉與碎牛肉為主。
- 在美國，該部位可製成各類大眾所喜愛的主菜，特別是地方菜餚，需求穩定。

等級推薦：

特選級(Choice)或特選級以上的肉質更加軟嫩。

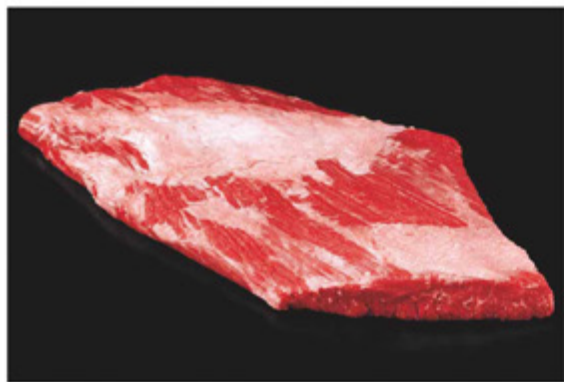
烹調方式：

- 建議以濕熱或間接加熱的方式作乾式燒烤。
- 慢煮慢燉可使牛肉軟嫩，若以香味四溢的灌木、蘋果木或山胡桃木煙燻處理，則更能增添好滋味。
- 此部位肉易於切成厚度相同的薄片做為餐點。

營養資訊：

- 每3盎司煮熟肉品：167cal、5g 脂肪（2g 飽和脂肪、2g 單元不飽和脂肪）、28g 蛋白質、0.3mg維生素B6、2.1mcg維生素B12、2.4mg鐵、6.8mg鋅。
- 部位符合美國政府對瘦肉的定義指南。

※在前胸肉部分，零售將以No.119作介紹；餐飲將以No.120C作介紹



規格說明：

- ◆ 此品目是由No.119帶邊前胸肉修邊後所得之精肉。
- ◆ 外側：修清脂肪，表面脂肪的厚度應在1/4inch(0.623cm)以下。
- ◆ 內側：去夾層間的脂肪。

肉質的特徵：

- 肉的纖維稍粗，美味的瘦牛腩肉。
- 形狀與切面的肌纖維明顯，製成率高且易商品化的精肉。
- 烤後食用會稍硬，燉煮後非常柔嫩、美味。



零售商品化重點

- 商品化的切法以手切成大小不同之肉角，用做咖哩或紅燒最適合。
- 切成薄片時以肉纖維垂直方向切薄片，適合涮涮鍋用。

去邊去骨前胸板肉
重量1.34kg 得率100%

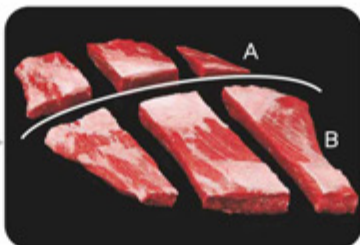


內側



外側

修整後去骨前胸板肉
重量1.29kg 得率96.5%



- ◆ 燒肉、烤肉用：
切成薄片烤肉用(A)部份，手切燒肉用(B)部份。
- ◆ 咖哩紅燒肉用：
(A)部份為咖哩用，(B)部份之肉片為紅燒肉用。

圓形薄片



肩牛腩炒肉片用



肩牛腩涮涮鍋用

小塊分割



(A)薄切烤肉用



(B)肩牛腩烤肉用(手切)



(A)咖哩用



(B)肩牛腩紅燒肉用肉塊



餐飲商品化重點

*No.120C前胸肉，兩片式(含No.120A前胸板肉/No.120B前胸角尖肉)

規格說明：

- ◆ 品目 No.120 Deckle-Off Brisket 可分切成「深胸肌」(Deep Pectoral Muscle)和「淺胸肌」(Superficial Pectoral Muscle)，即為No.120C兩片式前胸肉。這兩塊肌肉的厚度在任何一點皆不可少於0.5inch(13mm)。
- ◆ No.120A：這個品項即是No.120C兩片式前胸肉之「深胸肌」。
- ◆ No.120B：這個品項即是No.120C兩片式前胸肉之「淺胸肌」。

肉質的特徵：

- No.120A：雖然這塊肌肉纖維稍粗，但非常精瘦和美味。
- No.120B：這塊肌肉顏色較淺，但肌肉紋理整齊且柔嫩。一般認為這個品項比後腿肉更鮮美，口感更佳。



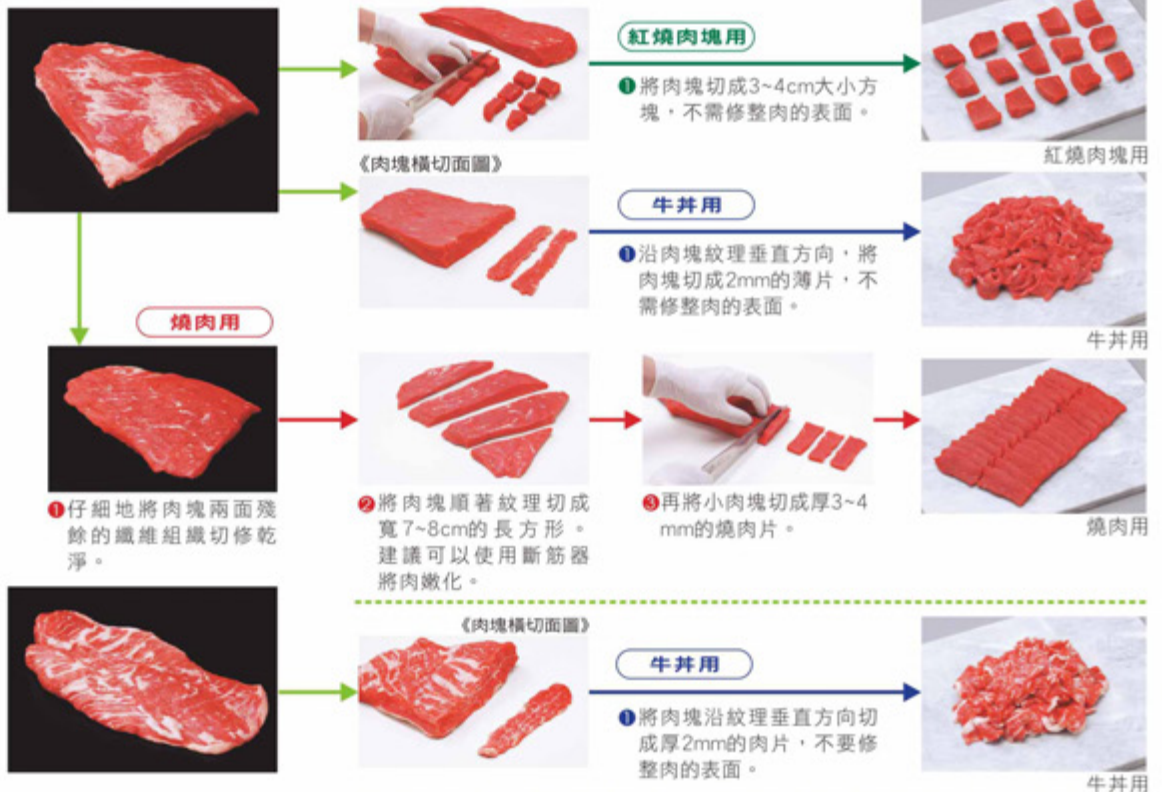
120C Deckle-off Brisket



120B Brisket Point Cut 120A Brisket Flat Cut

※雖然No.120 Deckle-Off前胸肉可如上圖照片中呈現的分成兩片，但其肌肉纖維走向是不規則的。

商品化切修方式



※將數片No.120B前胸角尖肉以相同方向疊在一起切成牛井飯使用之肉片，可得適量的脂肪。(也可考慮使用商品化的牛井業務包裝)

料理用途

紅燒、炒肉塊

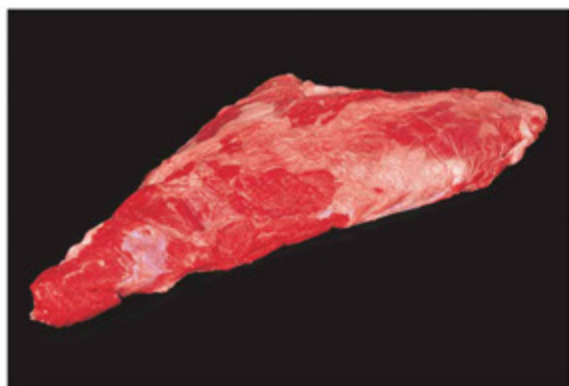
牛井

壽喜燒、火鍋



※整型後損耗率：

約**3.5%**



規格說明：

- ◆ 此部位是一精瘦的品項、位於肩肋骨的後方；從前胸肉前方延伸到下肩胛肉捲處，屬肩胛小排內側之精肉。
- ◆ 雖然修清前胸腋肌是延伸至No.120A去骨前胸板肉的一塊肌肉，但若是在切割No.120前胸肉時從前方切修，它就成為了正規的美國規格。
- ◆ 所有的結締組織、脂肪和筋膜都必須修清乾淨。

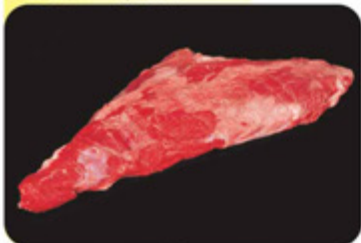
肉質的特徵：

- 胸肉柔嫩部份，精肉非常多。
- 與後腿部份相比，較甜及美味，是風味十足且柔嫩的精瘦肉。
- 色澤稍淺，形狀及肌纖維走向均一，為質地細嫩之精肉。

零售商品化重點

- 由於形狀及纖維方向整齊且柔嫩，作為骰子牛排、烤肉等活用的空間很大。
- 由於小小一個取用方便，手切品項亦包含在內，根據切片題材容易活用。

修清前胸腋肌
重量0.87kg 得率100%



修整後前胸腋肌
重量0.818kg 得率94%



塔塔基用



骰子牛排用



上等karubi燒肉用



牛肉細切炒肉用

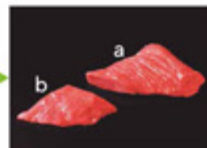


餐飲商品化重點

- 商品化的切法以手切而得肉角，最適合用為“骰子牛排”。



① 將整個品項的結締組織和脂肪切修乾淨。



② 順著肌肉紋理將肉切成(a)、(b)兩塊。

商品化切修方式

燒肉用



● 肉塊切成厚5~6mm的燒肉片，這個品項相當柔嫩。



燒肉用

迷你牛排用



● 將較大的塊的(a)沿肌紋垂直方向，切成約厚10mm的肉片。



迷你牛排用

骰子牛排用

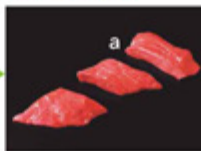


● 將較小的(b)切成2cm大小的肉塊，當成骰子牛排用。



骰子牛排用

塔塔基用



● 將整個肉塊切成3等份，做塔塔基用。



塔塔基用

料理用途

燒肉



塔塔基



迷你牛排



骰子牛排



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**2.9%**