



規格說明：

- ◆ 此品項為腹脅部中的腹直肌。它是延腹橫肌、腹內斜肌和腹外斜肌的肌肉自然接縫處切修而得。也就是自胸腹肉第12根肋骨處切斷，由第13根肋骨開始含蓋乳房部分、與乳房內側平行且稍厚的精肉。
- ◆ 經修整後表面幾乎無多餘的脂肪與薄膜組織。

肉質的特徵：

- 肉纖維較粗、相當的精瘦、有較好的咬感，肉纖維走向及厚度均一，肉色鮮紅。
- 肉的中心部分有大量的大理石油花，適用為Karubi烤肉之素材，亦常在中華料理上使用。



- 由於肉薄可捲成肉捲狀，做為直筒捲牛排。
- 以手切燒肉時，因脂肪紋路略斜面流向，切時若能稍微斜面切，可得有良好切面的脂肪紋路產品。
- 肉不夠厚的部分，可做小規格的骰子牛排商品，而肉兩端較薄處，則可用於絞肉或剉碎肉商品。

腹脅肉排

重量1.25kg 得率100%



修整後腹脅肉排

重量1.20kg 得率96%



外側



內側



腹脅直筒捲牛排用



小骰子牛排用



精肉Karubi燒肉用



餐飲商品化重點

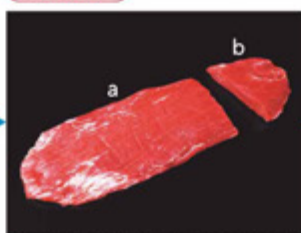
- 可用於手切的烤肉、炒肉薄片或燉煮用肉。去除表面薄膜，與肉纖維垂直切割。
- 用於炒或燉煮之外，也可切成7~8cm寬幅的烤肉片，作為Karubi烤肉。肉較薄的部分可以稍微斜切可得較寬的切面。



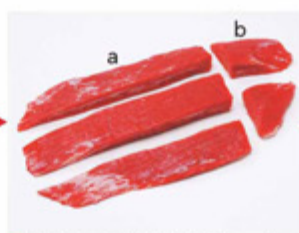
① 仔細地將外覆薄膜切修乾淨。

商品化切修方式

燒肉用



② 將較寬的(a)切修成長方形，便於稍後切成相同大小之肉片。



③ 將較小的(b)切成兩塊，較大的(a)切成三塊，然後沿著肉紋垂直方向切成燒肉片。



④ 雖然這塊肌肉較嫩，但因為它的厚度夠，所以可以斜切成厚5~6mm的肉片，使橫切面看起來較大。



燒肉用



腹脊捲狀牛排



Karubi烤肉用

切片厚度之基準

區分	切片厚度	商品範例	備註
牛排	如原料之厚度	腹脊牛排	需嫩化
	10~15mm	腹脊捲牛排	以竹籤刺成串
烤肉	8~10mm	Karubi烤肉	厚切

※整型後損耗率：

約8.1%