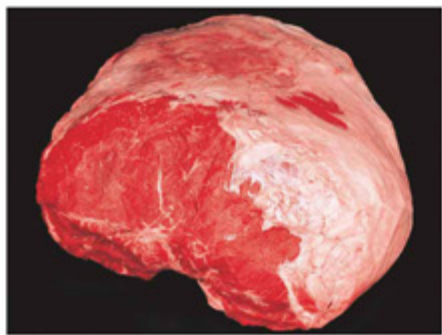


上(內側)後腿肉(頭刀)

MBG 169A - Round, Top (Inside), Cap-Off



規格說明：

- ◆ 此項產品是大分切牛後腿內側位於股骨後段部份，是從其股肉和下後腿肉之自然接縫處切離而得。所有的骨頭、軟骨和露出的淋巴腺體均應切除。此為No.168未切修上(內側)後腿肉(頭刀)之規格。
- ◆ 上(內側)後腿肉·去皮蓋肉是從“No.168未切修上(內側)後腿肉(頭刀)”切除上後腿蓋肉而得。
- ◆ 若沿著恥骨肌和縫匠肌的自然接縫處分切，則可將此肉分切成二塊。一為半膜肌(Omomo)，另一為內收肌(Komomo)。
- ◆ 帶筋膜，去除多餘的脂肪。

肉質的特徵：

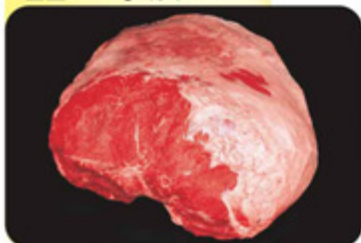
- 屬大塊肉，肉質因部位不同而異。肉色稍濃，變色較快。
- 須注意半膜肌與內收肌在肉質、色澤、水分含量上皆有所不同。
- 肉纖維較細、肉纖維走向一致，商品化可作多樣變化，肉質因部位而異，在切片商品的厚度上須特別注意。



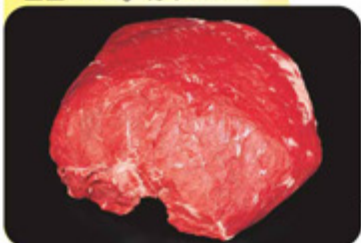
零售商品化重點

- 表面的薄筋及內側脂肪，均需於事前即修整去除乾淨，之後再分切成塊；內收肌內側的血管亦需去除。
- 將半膜肌與內收肌分割開來，半膜肌可再分割成如照片(b)與照片(c)，可得品質均一之商品。
- 由於易變色且味道清爽，作成調味商品較佳。

上(內側)後腿肉(頭刀)
重量5.05kg 得率100%



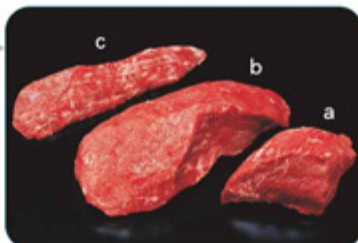
完全去皮之上(內側)後腿肉(頭刀)
重量4.83kg 得率95.6%



分成2份



分成3份



半膜肌商品

- 為後腿肉之涮涮鍋商品



後腿涮涮鍋用

(a)的商品化

- 由於肉質柔嫩可多加活用。
- 注意變色。
- 生產時兩端剩餘的部份，可活用於咖哩專用肉。



後腿牛排

(b)的商品化

- 肉質一般硬，稍需嫩化後使用。
- 由於形狀整齊，商品化容易。



薄片後腿牛排



調味、餃子牛肉用

(c)的商品化

- 肉質稍硬，嫩化後使用為後腿燒肉。另外，活用形狀可用於迷你牛排。
- 商品化時活用二端剩餘部份，可用於咖哩。



後腿烤肉

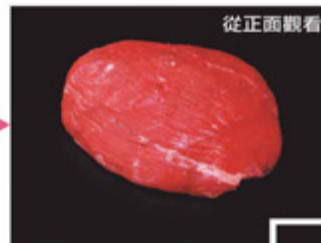


餐飲商品化重點

- 將半膜肌與內收肌分割開來，最適用於燻烤牛肉及塔塔基。
- 表面的薄筋及內側脂肪，均需於事前修整去除乾淨，之後再分切成塊；內收肌內側的血管亦需去除。
- 除了燻烤牛肉及塔塔基外，牛排、烤肉、咖哩及紅燒等皆適用。注意切薄片燉煮易有肉汁流出。



修清上(內側)後腿肉(頭刀)



從正面觀看



從背面觀看

整形和分切

- ① 盡可能將與蓋肉相連接之肉塊，表面所剩餘的結締組織切修乾淨。將肉塊翻面並開始分割。



- ② 順著肌肉組織不同處，將肉塊分成 (a) Omomo(半膜肌)和 (b) Komomo(內收肌)。

商品化切修方式

薄切肉片用



《薄切肉片之橫切面圖》



薄切肉片用

- ③ 將整塊Omomo沿肉紋垂直方向切成厚2mm的肉片，從厚的那端開始切割。若做為火鍋片用肉，則以相同方式切成厚1.5mm的肉片。
*若需較小的切片，可先將Omomo切成兩塊。

塔塔基用

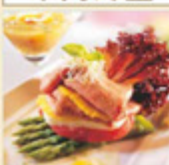


塔塔基用

- ④ 將肉塊切成約4×6cm大小。
- ⑤ 將肌肉上的靜脈血管切除，就會使Komomo更柔嫩。

料理用途

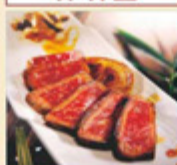
牛肉冷盤



火鍋



塔塔基



燻烤牛肉用



塔塔基用

切片厚度之基準

區分	切片厚度	備註
燻烤牛肉	3~4mm	薄片：用沙拉裝飾
	5~6mm	厚切：自助式
塔塔基	3~5mm	烤肉片、手切厚片

※整型後損耗率：約4.4%



規格說明：

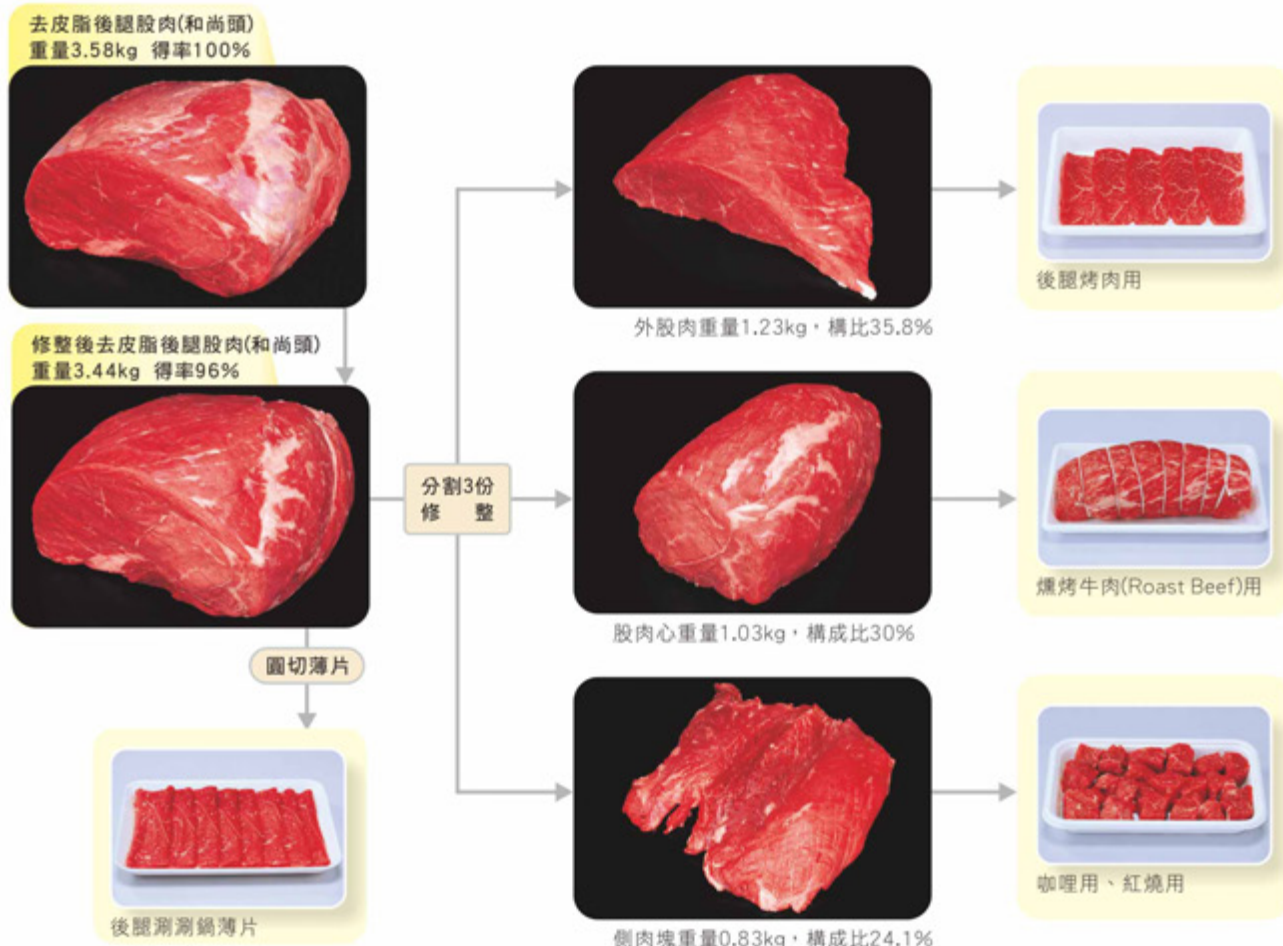
- ◆ No.167後腿股肉，此項產品取自大分切牛後腿股骨(Femur)腹側，從上(內側)後腿肉和下後腿肉(鵝頭)的自然接縫處切離而得。所有的骨頭和軟骨均應切除。其膝蓋骨(Patella)和周圍的硬質結締組織應予以切除。
- ◆ 後腿股肉、去皮之No.167A是將No.167後腿股肉上的股膜張肌(Tensor Facia Latae)、脂肪和“皮層”組織(膜脂)切除。其餘皆和No.167相同，包含了中間股肌、外股肌、內股肌和直股肌等。
- ◆ 帶筋膜，多餘皮脂應修除。

肉質的特徵：

- 與上後腿肉相比，肉纖維較細、較柔嫩，所以適用於烤肉和牛排。
- 由於易被佐汁調味，適用調味用之商品。
- 可用機械切割成薄片商品，或以手切割成小塊，容易配合季節需求。

零售商品化重點

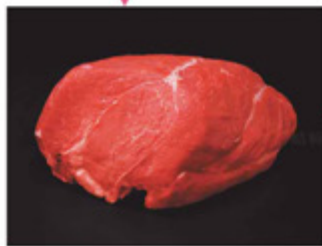
- 以手切將後腿骨肉分割成後腿股肉心、外股肉和側肉塊等品項。
- 可分割成小塊的咖喱、或涮涮鍋專用的薄片。





餐飲商品化重點

- 最適於1片大小或1/2片縱向對切的燻烤牛肉。
- 分割以三等份為基準，股心肉用為燻烤牛肉、塔塔基、牛排等；外股肉用為炸牛排、烤肉等；側肉塊用為咖哩、紅燒等。
- 可用於零售及不同調理食品之組合，衡量作業性及商品管理做多樣性變化，如涮涮鍋薄片等。



整形和分切 ① 盡可能仔細地將結締組織切修乾淨。



*分切順序為中間股肌→外股肌→直股肌。

商品化切修方式

燒肉用



③ 肉塊上有許多小塊零星的結締組織，仔細地將它們切除。



④ 將肉塊切成約厚4mm的燒肉片，建議可以在使用前先將商品嫩化。



④ 因為外股肌有些韌，建議使用前先嫩化。



⑤ 先順著肉紋方向將肉塊切成約寬7cm的肉塊，再將其切成厚4mm的燒肉片。



燒肉用



④ 先將直股肌中間的結締組織修清。



⑤ 在切修接縫脂肪後，將肉塊切成二到三小塊。



⑥ 將小肉塊切成厚4~5mm的燒肉片，擺放時將肉內側面向下。

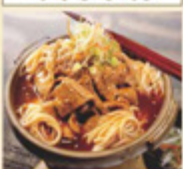
料理用途

燒肉



燻烤牛肉用

牛肉米線



涮涮鍋用

切片厚度之基準

區分	切片厚度	備註
燻烤牛肉	3~4mm	薄片：用沙拉裝飾
	5~6mm	厚切：自助式
涮涮鍋	1~1.5mm	肉片

※整型後損耗率：約**4.0%**

規格說明：

- ◆ 只取出No.167A後腿股肉之後腿股肉心部份。
- ◆ 在日式切法中，後腿股肉心要去除1/4(因為1/4為下後腰脊球尖肉)。
- ◆ 去除表面脂肪及筋膜。

肉質的特徵：

- 在柔嫩的精肉中有適量的脂肪紋路存在。
- 後腿肉牛排之商品口感也很柔嫩。
- 烤肉也可沾佐料或調味料。

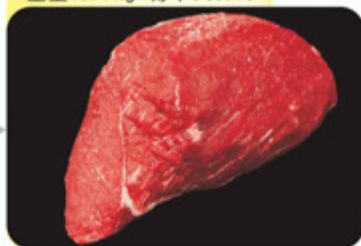
零售商品化重點

- 可用於牛排和燻烤牛肉，但最適用於涮涮鍋薄片商品。
- 針對中心存在的筋分割成細長的兩半，可為品質良好的精肉塊。
- 切割取下需要用作塔塔基之部份，剩餘較好的部份則作為烤肉用之商品。

後腿股肉心
重量1.21kg 得率100%



修整後之後腿股肉心
重量1.17kg 得率96.7%



後腿肉塊・塔塔基用



上等後腿牛排



後腿涮涮鍋



燻烤牛肉用

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

※整型後損耗率：約**3.3%**

外側後腿眼肉 (鯉魚管)

MBG 171C - Eye Of Round

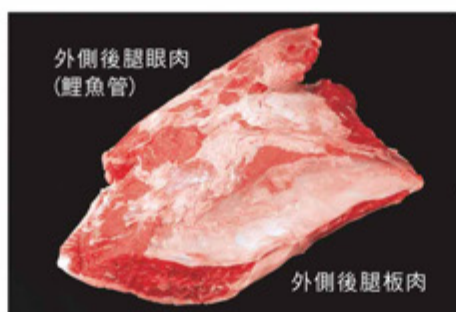


規格說明：

- ◆ 此品項是從No.170下後腿肉 (鵝頸)，分切“外側後腿眼肉”與“外側後腿板肉”兩個部份後所得而來。
- ◆ 帶皮筋膜，切除多餘脂肪。

肉質的特徵：

- 肉色淺、肉質硬。
- 肉的形狀、肉纖維方向一定，容易商品化。



外側後腿眼肉 (鯉魚管)

外側後腿板肉



外側後腿眼肉(鯉魚管)



外側後腿板肉

零售商品化重點

- 適用於切片材料，使用於涮涮鍋時，特別美味。
- 用在燒肉、塔塔基時則必須先嫩化。
- 跟一般當作咖哩牛肉的牛肉原料不同，它是由單一部位切取而來的商品，完整性較高，故可做為高級的咖哩牛肉。
- 若全用為咖哩，可得高商品價值的咖哩燉肉。

外側後腿眼肉
重量2.17kg 得率100%



修整後外側後腿眼肉
重量1.94kg 得率89.4%



外後腿肉涮涮鍋用



燻烤牛肉用



咖哩、紅燒肉用



餐飲商品化重點

- 最適合塊狀的燻烤牛肉與極薄的肉片作為涮涮鍋用。
- 完全去除肉表面覆蓋的皮筋膜後，切割成一塊或1/2塊大小的塊狀燻烤牛肉，或極薄的肉片作為涮涮鍋用。夏天時適用於冷涮肉。
- 燻牛肉和涮涮鍋以外，外側後腿眼肉的斷面形狀及精肉率高，可使用於生青菜肉捲及立方狀牛排等。



燻烤牛肉



涮涮鍋

料理用途

牛肉沙拉



牛肉串燒



切片厚度之基準

區分	切片厚度	備註
燻烤牛肉	3~4mm的角肉	薄片：沙拉、三明治
	5~6mm	厚片：自助式
涮涮鍋	1~1.5mm	肉片：一口一片之涮涮鍋用
咖哩	2cm，切丁	

※整型後損耗率：約**10.6%**



規格說明：

- ◆ 外側後腿板肉是沿著下後腿肉、和尚頭、腱子肉和外側後腿眼肉的自然接縫處切修而來。這個部位包含了股二頭肌，也可能包括中臀肌、深臀肌、和附臀肌。靠近後腰的部份，股二頭肌露出的部份應該和中臀肌一樣大或比中臀肌更大。
- ◆ 所有的骨頭、軟骨、坐骨韌帶和韌帶上所黏附的脂肪和碎肉都應切除乾淨，沿著腹部端和膝後窩處的薄膜也應剔除。修整外皮脂肪至1/4inch (6mm) 以內。
- ◆ 若將多餘的脂肪去除，又可稱為「Outside Flap」外側平板肉。
- ◆ 帶皮筋膜，切除多餘脂肪。

肉質的特徵：

- 為大塊的精肉，在修清多餘的脂肪和結締組織後，這個品項仍稍微韌一些。
- 肉纖維走向不一，肉纖維粗，肉質不柔嫩。
- 可做成肉片或是烘烤肉(薄切)，也適用於燻烤牛肉，若用於燒肉時必須先嫩化。



外側後腿眼肉(鯉魚管)



外側後腿板肉

零售商品化重點

- 外覆脂肪或表皮要全部去除。
- 作為牛排肉稍硬，因此適用於手切烤肉之商品。
- 外側後腿板肉可分割成兩份，切成圓形薄片用於「涮涮鍋」。

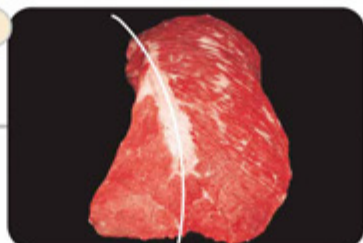
外側後腿板肉
重量4.99kg 得率100%



修整後外側後腿板肉
重量4.38kg 得率87.8%



分成二塊



外後腿切片(涮涮鍋用)



後腿精肉肉塊(燻烤牛肉用)



後腿烤肉用



餐飲商品化重點

- 最適用於切片機薄切的“燉煮”和“炒”之料理。
- 肉表面覆蓋的皮筋膜完全去除後，切割成符合料理大小的肉塊或薄片。
- 除燉煮、炒以外，整形後所剩的碎肉可作為高級漢堡肉排。



牛井用



1 將肌肉表面之結締組織切修乾淨。



2 因為這個品項的橫切面較寬，在切片之前，先將肉塊分成三小塊，再用切片機切片。



3 肉塊切成約厚1.5mm的肉片做成牛井飯。



牛井用

塔塔基用



1 盡可能仔細地將肌肉表面的結締組織切除乾淨(照片中為背面)。



2 先將肉塊以水平方向均分成三等份。



3 接著將小肉塊切成約寬7cm，約莫可切成16~18個小肉塊。因為肉質較韌，可事先加以嫩化。



塔塔基用

商品化切修方式

《肉片橫切面示意圖》

* 因為貫穿腿腱到後臀的肌肉肉紋方向不一致，因此切割時應順著紋理，將肉塊切成如羊羹狀的矩形。

料理用途

牛井



西芹拌牛肉



炒、煮

切片厚度之基準

區分	切片厚度	商品範例	備註
燉煮	4~5mm切丁	紅燒	只能以切丁狀
	2~3mm切丁	咖哩	
炒肉片	4~5mm寬	青椒肉絲	細切、保留肉的纖維長度 肉纖維走向垂直切下
	2~3mm	青菜炒肉	

※整型後損耗率：約12.2%