

澳洲牛肉分切示意圖

BEEF CUT GUIDE

1 後腿肉 ROUND



和尚頭
Knuckle 2070



頭刀
Topside 2000



去蓋頭刀
Topside Cap Off 2001



三叉
Outside Flat 2050



鯉魚管
Eye Round 2040



腱心群
Heel Muscle 2364

3 菲力 TENDERLOIN



菲力
Tenderloin 2150

5 紐約克 STRIPLOIN



紐約克
Striploin 2140

7 肋眼 RIB EYE



肋眼 (去側唇)
Cube Roll (Rib Eye Roll) (8 rib) 2244

9 肩肉 CHUCK



前腿眼 (保樂肩)
Bolar Blade 2302



板腱
Oyster Blade 2303



前腿心
Blade 2300



肩肉
Chuck (5 rib) 2260



肩胛梅花肉
Chuck Roll (5 rib) 2275

大包裝加工產品 MFG. BEEF BULK PACK (GRINDING)



60 CL



80 CL



90 CL

2 後腰里肌 SIRLOIN



臀肉
Rump 2090



臀肉心
Rostbiff
2110



臀肉蓋
Rump Cap
2091



三角肉
Tri-Tip Bottom Sirloin Triangle
2131



腹肉心 (後腰翼板)
Flap Meat
2206

4 法蘭克 FLANK



法蘭克 (牛腩排)
Flank Steak 2210

6 內裙肉 INSIDE SKIRT



內裙肉
Inside Skirt 2205

8 胸肉 BRISKET



精修前胸肉
Brisket Point End (Deckle Off) 2353



後胸肉
Brisket Navel End 2342

10 前後腿腱子肉 SHANK



腱子肉
Shin / Shank 2360

炙烤 Grill 火鍋/燉煮 Hotpot / Casserole 烘烤 Oven Roast 炒 Stir-Fry 煎 Pan-Fry

部位肉英文名後面的數字代表澳洲肉品手冊產品編碼 (HAM)

www.aussiebeefandlamb.tw