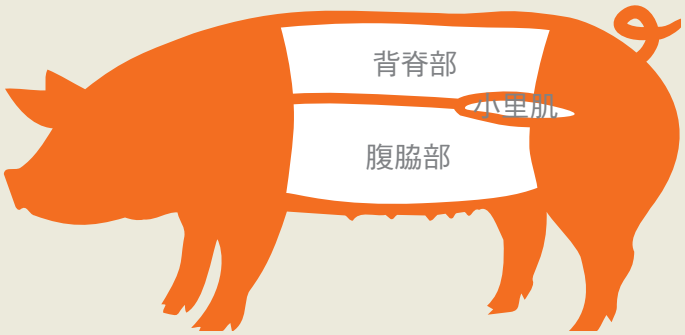
500
400

中段 背脊部 腹脇部



500 背脊部

背脊分切：由前端和背中線依交易規格切離背脊與腹脇。

400 腹脇部

腹脇分切：由前端和背中線依交易規格切離背脊與腹脇。

400

腹脇尾

410

420

430

400

腹脇肉

帶皮、肋骨及肋軟骨、腹脇尾。

410

腹脇肉 (一)

帶皮、肋骨、肋軟骨，及切腹脇尾。

420

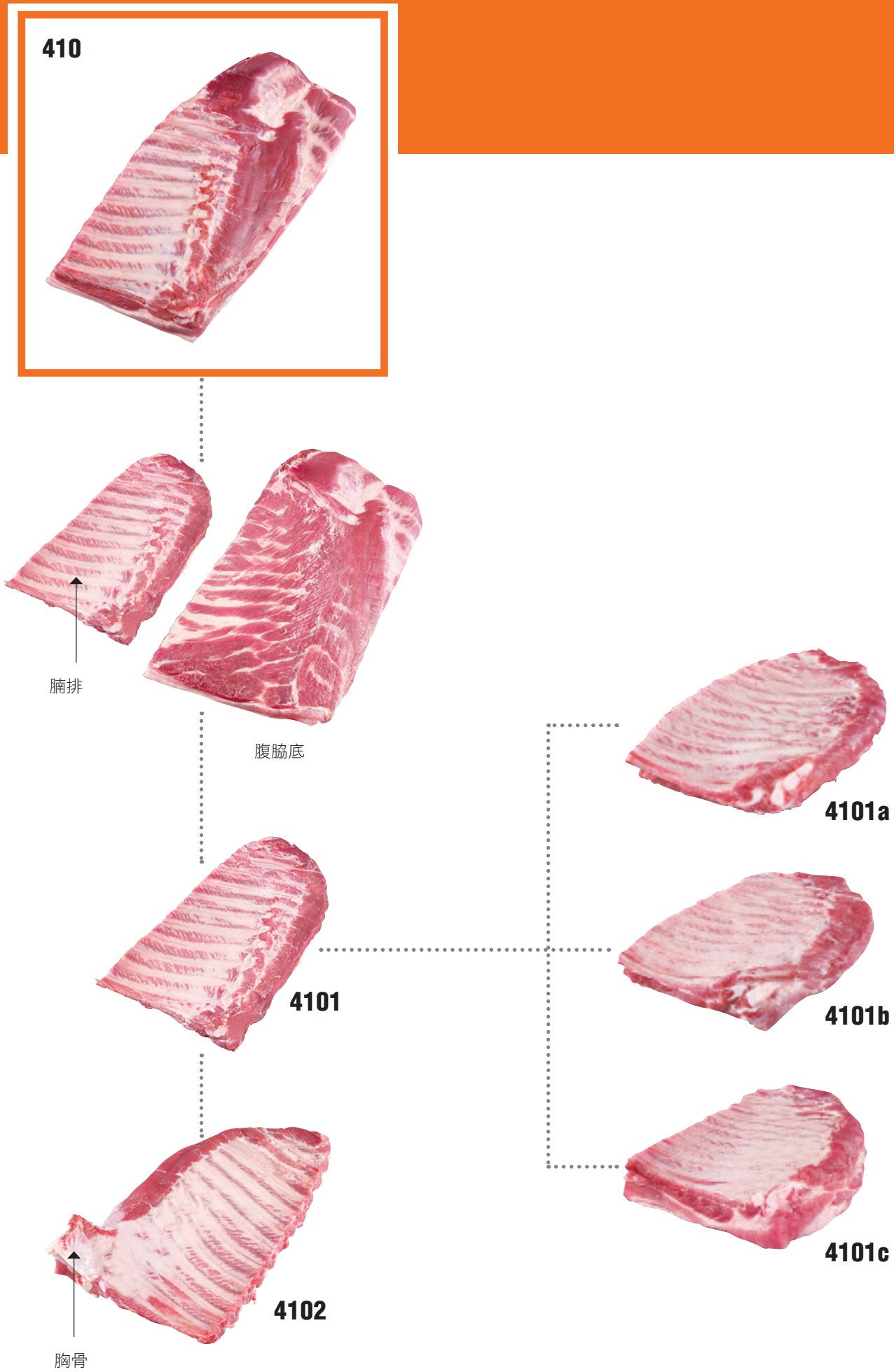
腹脇肉 (二)

帶皮，去肋骨、軟骨、腹脇尾。

又稱五花肉、三層肉

430

軟骨


410
腩排
腹脇底
4101
4101a
4101b
4101c
4102
胸骨

410

腹脇肉 (一)

帶皮、肋骨、肋軟骨，切腹脇尾。

4101

腩排 (一)

不含胸骨，含肋骨、肋軟骨、肋間肌肉 (及部份腹脇瘦肉)。

又稱小排

▲**分切：**沿肋骨下方含部份腹脇肉瘦肉切離後，切除零亂脂肪。

4102

腩排 (二)

含胸骨、肋骨、肋軟骨、肋間肌肉 (及部份腹脇瘦肉)。

又稱小排

▲**分切：**沿肋骨下方含部份腹脇肉瘦肉切離後，切除零亂脂肪。

4101a

薄腓約 1.3-1.5 公斤

4101b

中腓約 1.7-2.0 公斤

4101c

厚腓約 2.0-2.5 公斤

420

420a

420b

420c

420d

420e

420

腹脇肉 (二)

帶皮去肋骨、肋軟骨、腹脇尾。

又稱五花肉、三層肉

420a

A 級帶皮五花

肥瘦分明、瘦肉率高、含油量少。

420b

B 級帶皮五花

介於 A 級與 C 級間。

420c

C 級帶皮五花

肥瘦分明、瘦肉率低、含油量高。

420d

去皮五花

去皮、肋骨、肋軟骨、胸骨、腹脇尾。

420e

軟骨五花

去肋骨、胸骨、腹脇尾。