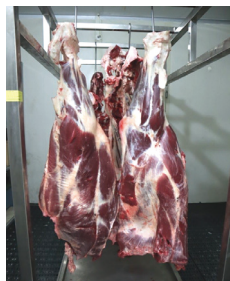


牛肉



類別：禽畜產品

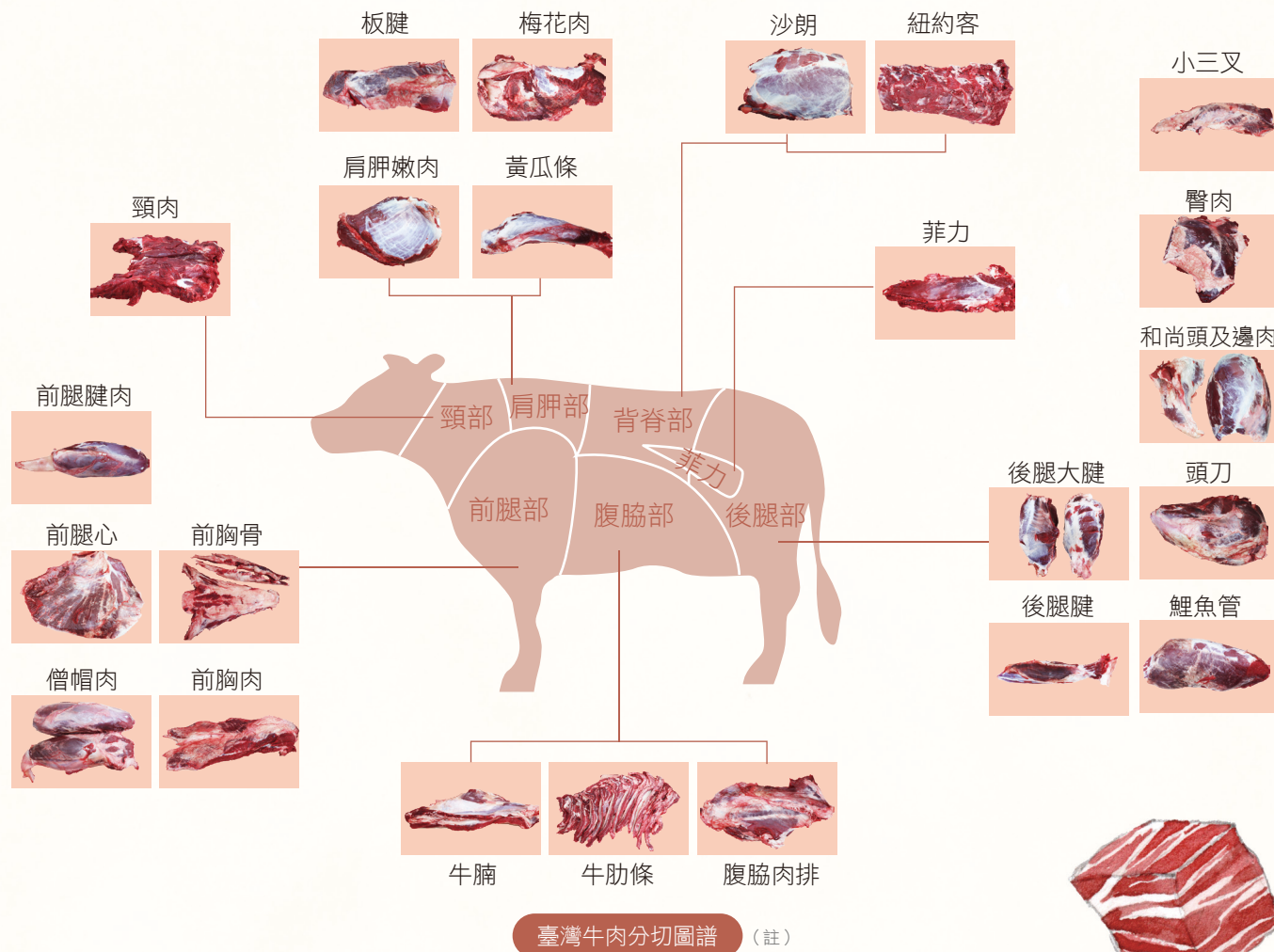
英名：Beef

別名：依不同部位，有沙朗、菲力、紐約客、和尚頭、黃瓜條、鯉魚管等名稱

A B A 大部位分切牛肉
B 牛肉麵（圖片來源：農業部畜產試驗所 涂榮珍）

主要特徵

牛肉泛指牛隻屠體除了頭、頸、腳蹄、內臟之外其他部位的瘦肉，包含肌肉組織、皮膚組織、骨骼組織及結締組織。依臺灣牛肉分切圖譜手冊所載，可區分為頸部、肩胛部、背脊部、菲力、前腿部、腹脇部及後腿部。頸部主要為頸肉；肩胛部包含板腱、梅花肉、黃瓜條及肩胛嫩肉；背脊部包含沙朗、紐約客等牛排排餐商品部位；菲力主要為菲力牛排商品部位；前腿部包含前胸肉、前腿心、前腿腱肉、前胸骨及僧帽肉；腹脇部則包含牛腩、牛肋條、腹脇肉排及牛五花；後腿部則包含臀肉、和尚頭、鯉魚管、小三叉、頭刀、後腿大腱及後腿腱肉等。



臺灣牛肉分切圖譜（註）
（註1.感謝銘景食品企業股份有限公司協助分切及拍攝；
2.圖片來源：農業部畜產試驗所 涂榮珍）

重要品種（或分群）



品種：臺灣黃牛（Taiwan Yellow Cattle）

在臺灣西海岸，平埔族人即有飼養黃牛的記載。黃牛原供役用，在曳引機出現後逐漸轉型為肉用飼養。由於黃牛族群日漸衰微，農業部畜產試驗所南區分所推動保種計畫，現已將臺灣黃牛品種成功推廣至民間產業。

圖片來源：農業部畜產試驗所南區分所 李光復



品種：荷蘭牛（Holstein）

荷蘭牛原產於荷蘭，現已遍布全世界，黑白相間的花紋是荷蘭牛的特徵標誌。我國乳牛之飼養始自日本占領初期，於臺北近郊飼養。臺灣以牛乳產業為主，優質母牛每年可產乳量達10,000公斤以上；因此，在各縣市飼養的乳牛品種多以荷蘭牛為主，肉牛產業則以荷蘭乳牛之乳公牛及專產母牛為主。

圖片來源：農業部畜產試驗所 涂榮珍



品種：安格斯（Angus）

農業部於民國106-108年間補助肉牛業者進口安格斯種牛，加上未受補助自行進口業者所飼養的數量，目前在國內此品種至少有500頭，為臺灣主要肉牛品種之一。安格斯牛具有良好適應性，屠肉率高及肉的肌間脂肪豐富，如有大理石紋樣，廣受飼養者喜愛。

圖片來源：農業部畜產試驗所南區分所 李光復



品種：布拉曼（Brahman）

本品種發源地為印度，早年經巴西引進美國後改良為肉用品種，於民國76年由美國及澳洲引進臺灣。耳朵長大、體型高長，肩峰明顯，鎖、頸及腹部中線有明顯之垂皮，有白色及棕色兩個品系，但在數量上仍以白色為大宗。

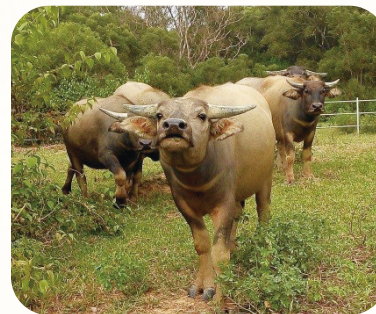
圖片來源：農業部畜產試驗所 涂榮珍



品種：布蘭格斯（Brangus）

民國100年金門縣畜產試驗所自澳洲選購布蘭格斯牛，為布拉曼牛與安格斯牛的雜交品種，並以酒糟飼養，找到了在酒糟與牧草間最佳的比例，現以金門酒糟牛肉積極進行國產牛肉推廣行銷。

圖片來源：農業部畜產試驗所南區分所 李光復



品種：水牛

水牛可大致分為印度水牛與非洲水牛，印度水牛又有沼澤型與河川型之分；臺灣水牛為沼澤型水牛，顏色灰色，大而後彎的角是其特徵之一。臺灣水牛喜歡泥浴，早期為先民種植水稻的役用好幫手。性情溫和，對環境適應佳，耐粗飼，抗病力強。

圖片來源：農業部畜產試驗所 涂榮珍

品種來源

原產地與臺灣發展演變

在臺灣的牛分為水牛與一般牛兩大類，水牛與一般牛（黃牛、專用乳牛或肉牛）為不同屬，故不能互相交配繁殖。臺灣常見的牛隻品種有臺灣黃牛、水牛及荷蘭牛，詳細說明如重要品種圖文介紹中所述。欲了解更詳盡的臺灣牛隻品種及保種資訊，可至臺灣畜產種原資訊網查閱。

臺灣畜產種原資訊網：https://www.angrin.thri.gov.tw/cow_all.htm



國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部畜產試驗所
撰稿者：涂榮珍 / 插畫與版面設計：染渲插畫

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE



生產概況

我國的養牛政策以「乳牛為主，肉牛為輔」，依據農業部畜禽統計調查結果（民國109-111年平均値）顯示，全國牛隻總飼養頭數計158,301頭，其中乳牛123,596頭、肉牛33,814頭、役牛892頭，肉牛主要生產縣市為臺南市、雲林縣、金門縣、屏東縣及彰化縣，約占總飼養頭數70%。民國109-111年國內牛隻屠宰頭數平均値為39,324頭，屠體重平均約7,868公噸，與進口牛肉（民國109-111年平均値）163,768公噸相較，自給率約僅4-5%。國產牛肉銷售通路以傳統市場為主，約70%；餐廳、牛肉麵店及清燙牛肉店等餐飲料理約20%，牛肉專賣店與有機商店為10%。農業部自民國101年推動「國產牛肉生產追溯制度」，並輔導國產牛肉專賣店設置，落實產地標示，讓消費者更容易選購國產牛肉，並朝建立特色化、品牌化的優質產銷通路，以加速產業升級。

產地、飼養頭數

依農業部公布之民國113年第1季畜禽統計調查結果指出，各縣市肉牛飼養頭數前五名依序為臺南市、雲林縣、金門縣、屏東縣及彰化縣，如下圖所示。在臺灣本島以南部地區為主要肉牛產地，目前由於農業部畜產試驗所南區分所保育臺灣黃牛成效顯著，現已成功推廣至民間產業，讓臺灣黃牛肉的好品質，在國產牛肉專賣店享受得到；而金門則以特有的酒糟與牧草混合飼養肉牛，期盼以「國產酒糟牛肉」的好品質，打響金門地區牛肉專屬品牌。

金門縣
4,541頭（14.35%）

雲林縣
4,989頭（15.76%）

臺南市
5,200頭（16.43%）

彰化縣
3,189頭（10.08%）

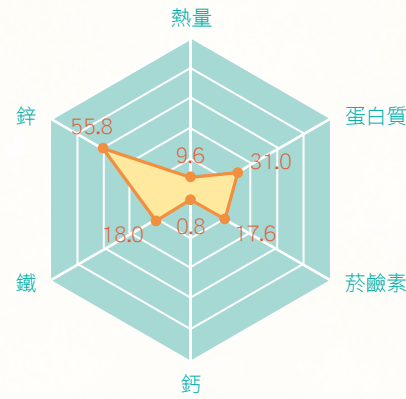
屏東縣
3,962頭（12.52%）

資料來源：
農業部畜禽統計調查結果
（113年第1季）

營養成分

牛肉是優良的高蛋白食品，每100公克中含有鈣10毫克、鐵2.7毫克、磷127毫克、鋅6.7毫克、維生素B₁ 0.06毫克、維生素B₂ 0.17毫克、葉酸3.7微克、菸鹼素2.64毫克及少量維生素A等。營養成分易於被人體吸收。營養學家說，牛肉的營養價值居各種肉類的首位，能增長體力，補充元氣，因此，每屆奧運會牛肉都是運動員的必備食品。

營養成分比較雷達圖



以臺灣青少年女性（13-15歲）
每日攝取量標準為100，
每100公克牛肋條中所含重要營養素的比例。

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法



臺灣肉牛產業發展協會已針對完全販售國產牛肉之業者，發給「國產牛肉共同標示板」（如左圖），消費者可認明選購。欲知牛肉的生產來源，也可上「國產牛肉溯源資訊網」輸入溯源號碼查詢。

網址：<https://cattle.naif.org.tw/>

國產牛肉共同標示板

節錄自農業部網站 <https://www.moa.gov.tw/ws.php?id=2446057>

保存方法

肉品保鮮主要留意3C，"Clean"指處理原料肉的環境、接觸食物的桌面、器具、刀具要乾淨；"Cover"指要有適當的包覆，例如用保鮮盒裝食物，原料肉以可密閉的塑膠袋密封，或以塑膠袋、保鮮膜包裹肉的表面，以避免灰塵或髒污；"Chill"指保存的溫度要保持低溫，冷藏溫度在7℃以下，冷凍溫度在-18℃以下。在常溫下肉品含水量高且富含蛋白質，正是細菌超愛的營養培养基，一般細菌在低溫環境下分裂速率減緩、休眠甚至是死亡；因此，低溫保存是保持肉品品質的重要關鍵之一。

生產過程

國產肉牛均於全國14處合法屠宰場進行屠宰，為維護屠宰衛生安全，保障消費者健康，農業部動植物防疫檢疫署於前開牛隻屠宰場均派駐專業訓練合格之獸醫師執行屠宰衛生檢查工作，民國113年1月至5月，每月屠宰牛隻受檢量平均約3,500頭，其中經檢查不合格肉品都已在檢查時被剔除；而經衛生檢查合格之屠體，方可蓋上「防檢署屠宰衛生合格」標誌。有關屠宰衛生檢查合格標誌之介紹，可連線至防檢署網站首頁 > 主要業務 > 肉品檢查 > 屠宰衛生檢查單元觀看。（網址：<https://www.aphia.gov.tw/ws.php?id=4493>）

小知識

牛肉熟成知多少？

牛隻屠宰後進入僵直期，嫩度驟減且逐漸變得僵硬，為了使牛肉嫩化且賦予風味，會進行熟成（Aging）使之嫩化，以增加牛肉風味及多汁性。據美國肉類出口協會表示，牛肉一般熟成方式可分為乾式熟成（Dry aging）及濕式熟成（Wet aging）兩種：

1. **乾式熟成**：將牛屠體或大分切肉塊直接懸掛或放置於恆溫（約0℃）恆濕（RH50-85%）控制的冷藏室中。隨著時間增加，因自身酵素及外在微生物作用而使牛肉嫩化、增加風味。熟成時間約20-45天不等，視實際溫、濕度、原料肉狀況、天候及個人偏好而有所不同。此種處理的牛肉失重較大，但具有獨特發酵香味。

2. **濕式熟成**：將牛肉置於真空袋內進行熟成。自包裝日算起，視保鮮狀況約可維持75-90天。長期運輸的牛肉可藉由冷藏運銷的同時來進行熟成。此種熟成方法牛肉表面水分不會大量流失，嫩度與乾式熟成相差不大，然而由於在袋中熟成，有較強烈的血腥味。

資料來源：<https://www.usmef.org.tw/aging>

料理食譜

牛肉漢堡

材料：牛腩肉以每公斤計，加入食鹽10公克、味精3-5公克、砂糖15公克、蒜糊1-2公克、五香粉0.5-1.0公克、白胡椒粉2-3公克、洋葱碎20-30公克、全蛋液30-50公克。



註：若欲商業生產，可以腸衣充填成圓柱狀，急速冷凍後解凍至適合切片機操作的溫度，再切成厚度約8-10公釐，單塊包裝後裝箱凍結即可。

消費Q&A

Q1. 牛肉切面有螢光綠色，是正常的嗎？

A1. 牛肉肌肉組織屬八角型結構體，有類似稜鏡之光反應，且含有微量金屬元素，形成單純的反光、反射、繞射等現象，因此，消費者購得之牛肉偶有呈現綠色彩光部位，此為正常的物理現象。尤其在以切片機切片的肉片上，由於刀刃鋒利更容易因為光線照射的關係而出現螢光虹彩現象。以牛肉來說，最常出現在腱子肉和後腿部位，越靠近關節筋膜部位越容易發現綠色虹彩現象。此時可試著將該牛肉轉換角度，如綠色虹彩會消失或變淡，則可判定其為正常的物理現象。肉品如遭微生物污染，亦可能呈現綠色，然此時會伴隨有不良氣味、黏液等其他現象，只要稍加觀察與嗅聞，便可區分該牛肉的綠色彩光是否為單純的物理現象或腐敗所造成的品質劣變。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部畜產試驗所

撰稿者：涂榮珍 / 插畫與版面設計：染渲插畫

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

廣告