



BNH
佰牛荟

PRODUCT MANUALS

产 品 目 录

广州佰牛荟进出口有限公司
GuangZhou BNH Import&Export Co.,Ltd



关于佰牛荟

广州佰牛荟进出口有限公司发展伊始，于广州、郑州、香港均设有办事处。公司成员以从事进口牛肉行业十余年的经验和对牛肉深刻的认知，熟知各类消费者的消费习惯。旨在将优质、健康、美味的进口牛肉传递给大众。

本企业专供来自乌拉圭、加拿大及澳大利亚等多个国家知名畜牧类养殖场及肉类加工厂的进口牛肉。为您提供从牧场到餐桌的直供优质产品。我们遵循着创新、体系、优质和健康的企业核心精神，以打造知名餐饮供应商为一贯的价值目标。





我们的使命：

致力于中高端，
更适合中国市场的安全牛肉。

发展至今，我们已为众多知名高级餐厅、餐饮连锁、配送公司专供高品质的进口牛肉。只因诚心服务和专业指导，得到了众多客户的认可。我们更以合作与共赢的发展宗旨，用最快捷的途径将原汁原味的产品分享给合作伙伴。在众多客户的支持下，未来我们将会引进更多的优质产品推向国内市场。



上脑 CHUCK ROLL

位于肩颈部靠后，脊骨两侧，肉质细嫩，容易有大理石花纹沉积。上脑脂肪交杂均匀，有明显花纹。



肉质特征

肉汁柔嫩，入口即化，肉质丰富。

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排、煎炒



保乐肩 BOLAR BLADE

保乐肩肉位于牛肩胛部，牛肩胛骨下方。由于靠近前腿部肌肉肉脂少肉红，肉质硬油脂分布适中，但肉味甘甜和胶质含量也高，肉质及肌肉纤维相对细腻。



肉质特征

牛肩肉的间隙脂肪适量，肉质鲜嫩。

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排、煎炒



嫩肩 CHUCK TENDER

位于牛肩胛骨前部，肉呈锥形，形似辣椒，位于肩胛骨的外侧，富油花且肉质嫩。



肉质特征

肌肉纤维多，肉质结实。肌间无脂肪沉积，肉质细嫩。

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排、煎炒



板腱 OYSTER BLADE

牛肩胛骨后面的一块肉, 因这个部位的肉不经常活动, 所以肉质细嫩, 密布油花, 有细密的大理石纹路。



肉质特征

含有许多筋络及油花, 吃起来软嫩适中, 鲜美多汁满口香。

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排、煎炒、闷炖



厚裙 THICK SKIRT

厚裙肉，是膈肌与腰椎相连的肉质部分，即腰椎部位的隔膜，肉质柔软。



肉质特征

肉汁丰富，有弹性。

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排、煎炒



薄裙 THIN SKIRT

为膈肌与肋骨相连的肉质部分。又叫牛横膈膜，指的是牛背面薄隔膜的部分，是牛的稀有部位。



肉质特征

牛肉味重，肉汁香浓，口感厚实。

适合烹饪方式

火锅、烧烤、煎炒



牛腩排 FLANK STEAK

牛腩排是牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，形状扁平呈扇子状，是牛的稀有部位。



肉质特征

肉味浓郁，口感肥厚而醇香。

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排、煎炒



腹肉心 FLAP MEAT

牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。属于牛腹部上一小块精肉，是日式烤肉，韩国烤肉精致原料牛肉。高端专业的食材。



肉质特征

牛腹部肉脂肪沉淀均匀，肉汁丰富，牛肉香味十足。

适合烹饪方式

火锅、烧烤、煎炒



肋条 RIB FINGERS

牛肋条肉是牛肋骨部位的条状肉，主要为肋间肌。牛肋条肉肥瘦搭配合理。



肉质特征

汁多味美、入口即化

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排、煎炒、闷炖



牛仔骨 SHORT RIBS

牛仔骨取自于牛的胸腔左右两侧，含肋骨部分，肉质细致，脂肪分布均匀，有大理石纹，所以形成了独特的口感和风味。



肉质特征

奶香味重，肉质鲜美，多汁且耐嚼

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排



胸仔骨 CHUCK SHORT RIB

称去骨肩胛牛小排。它位于背脊部，肥瘦适中也是牛身上最嫩的部位之一。



肉质特征

奶香味重，肉质鲜美，多汁且耐嚼。

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排



后胸 BRISKET NAVEL END

位于牛胸口两肢后退中间胸腹肉，一面是脂肪，一面是瘦肉，是适合原切肥牛片的部位之一。因为这个部位的肉不经常活动，所以肉质细嫩，密布油花，有细密的大理石纹路。



肉质特征

吃起来口感滑润有韧劲，牛肉味浓，带奶香。

适合烹饪方式

火锅、烧烤、煎炒



西冷 STRIPLOIN

牛背部的最长肌，即下腰肉，由上腰部的脊肉构成。肉质为红色，容易有脂肪沉积，呈大理石斑纹状。牛背部的最长肌，肉质为红色，容易有脂肪沉积，呈大理石斑纹状。



肉质特征

口感滑润有韧劲，肉汁丰富

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排、煎炒



眼肉 RIBEYE

牛外脊的肉块，中心部位有一个长得很像眼睛的油花，因此被称为肉眼。一端与上脑相连，另一端与外脊相连。外形酷似眼睛，脂肪交杂呈大理石花纹状。



肉质特征

柔嫩多汁，牛肉味浓

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排、煎炒



牛柳 TENDERLOIN

也称牛柳或菲力位于牛腰部内侧，横跨上下腰部。因为是牛很难运动到的部位。



肉质特征

肉质细腻，没有筋肉，且油脂含量低，味道清爽。

适合烹饪方式

烧烤、牛排、煎炒



小米龙 EYE ROUND

小米龙选自后腿内部上方部分, 筋膜相宜, 肉质紧实有弹性, 适用于牛排及中餐牛肉柳的制作。



肉质特征

细嫩, 纹理清晰, 脂肪含量微小, 几乎都是瘦肉, 口感清新

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排、煎炒



臀肉心 EYE OF RUMP

牛臀部上的精瘦红肉，肉质柔软，肌肉纤维较粗大，脂肪含量低，风味佳，适合各式各样烹煮法。



肉质特征

肉汁丰富柔嫩，脂肪含量低。

适合烹饪方式

火锅、烧烤、牛排、煎炒

战略合作伙伴

FRIGORÍFICO
LAS MORAS

拉斯·莫莱斯, 是一家食品家族企业。坚信好的产品应该**用心打造**。出口销售网络遍布全球, 约60%的产品出口于欧洲和美国, **40%**的产品出口于**中国**。拉斯·莫莱斯旨在为全球**最优质的肉类产品**。并已获得包括美国USDA食品药品监管部门的有机食品认证。



我们与中国合作伙伴为中国市场量身打造开发了MORA, 一个100天谷饲肉类的品牌。拉斯莫莱斯拥有一个非凡的8000头产能饲养场, 来用于支持这一目标。得益于MORA品牌取得的非凡成就与其优质的产品, 我们开发了MORA ANGUS, 专注于安格斯认证的饲养牛。MORA ANGUS的主要目标是超越最高需求标准的客户的期望, 为中国带来最优质的产品。实现对生产过程的管理, 把握各个生产领域到最终产品的质量, 是至关重要的。



广州 / 郑州 / 香港



广州佰牛荟进出口有限公司

GuangZhou BNH Import&Export Co.,Ltd

广州办事处地址：广州市荔湾区花地大道南488号

海河国际水产品交易市场冷冻区B3-030号