

动物营养

双肌肉皮埃蒙特牛胴、分割肉特点与市场发展方向

曹兵海,孙宝忠,李海鹏,陈幼春

1. 中国农业科学院北京畜牧兽医研究所, 北京 100094; 2 中国农业大学动物科技学院, 北京100094

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 皮埃蒙特牛作于1986年为具有双肌肉特征的牛引入中国后与当地牛杂交表现出父本的双肌肉显性特征,在胴体分割上,如肩胛部、背通脊部、臀尻部,及分割肉最佳部位,如T-骨排、前腰脊、后腰脊、上脑、胛后肉都特别发达,呈现出一个不用借其他相邻肌块,由本肌块完整切块就可以加工成足够成为独立切块的特征,如米龙肉可做软菲力、后腿眼肉可开发精细牛排等,而提供高价部位肉和切块肉。在中国东方式和西方式牛肉餐饮业都在发展中,皮埃蒙特牛胴兼有分割为日式和欧美式两种牛胴肉的优点,并生产高档和高价位切块。目前制订适用于东方和西方餐饮业牛胴分割的国家标准很有必要,而且已经具备条件。

关键词 [皮埃蒙特牛](#); [双肌肉](#); [胴体部位](#); [牛分割肉](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: [曹兵海](#); [孙宝忠](#); [李海鹏](#); [陈幼春](#)

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF \(1016KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\] \(0KB\)](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“皮埃蒙特牛; 双肌肉; 胴体部位; 牛分割肉”的 相关文章](#)

▶ [本文作者相关文章](#)

· [曹兵海](#)

· [孙宝忠](#)

· [李海鹏](#)

· [陈幼春](#)