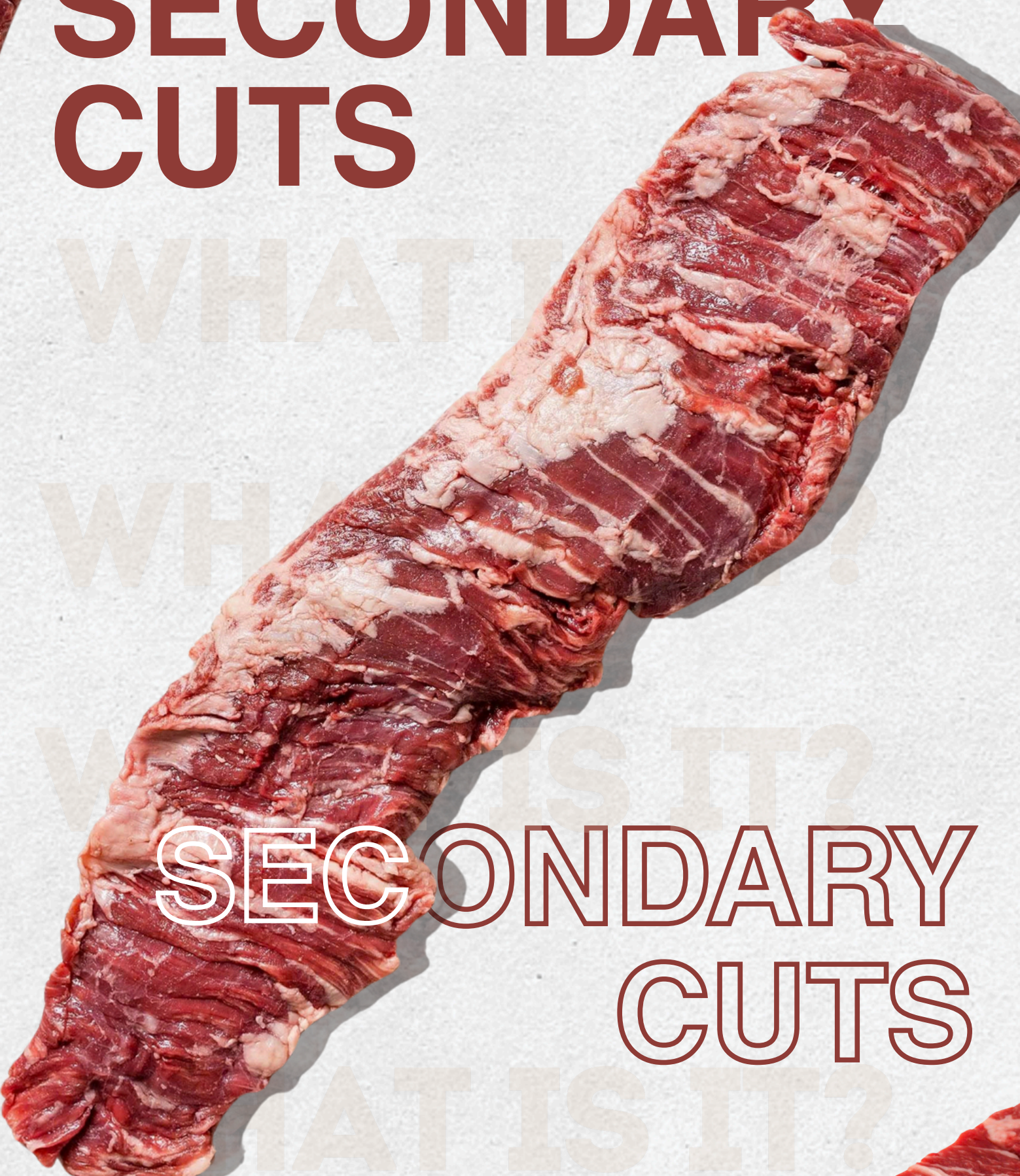


SECONDARY CUTS

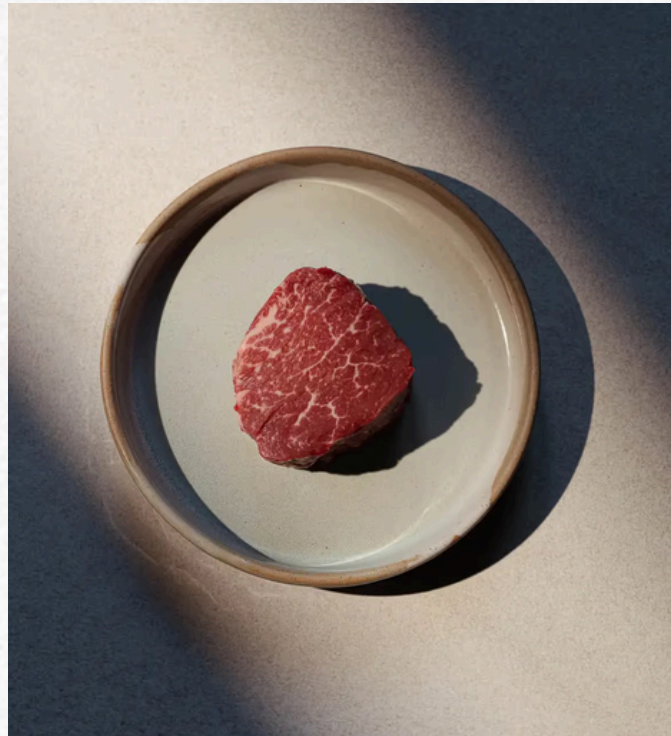


WHAT IS IT?
WHAT IS IT?
WHAT IS IT?
WHAT IS IT?
WHAT IS IT?

SECONDARY CUTS

“Bringing people together over exceptional beef, Stockyard delivers premium grain-fed Wagyu and Angus to Australia and the world. With a passion for quality and innovation, we’re dedicated to creating unforgettable experiences through every cut of our award-winning beef.”

“Stockyard – nơi gắn kết con người qua những trải nghiệm ẩm thực thượng hạng. Chúng tôi tự hào mang đến dòng thịt bò Wagyu và Angus ăn ngũ cốc cao cấp, không chỉ phục vụ thị trường Úc mà còn vươn xa ra thế giới. Với tâm huyết dành trọn cho chất lượng và tinh thần đổi mới không ngừng, Stockyard kiến tạo những trải nghiệm ẩm thực đáng nhớ trong từng thớ thịt – kết tinh của nghệ thuật, đam mê và sự hoàn hảo”



What is a Secondary Cut ?

Thuật ngữ Secondary Cut là gì?

Think of a cow like a map. The “prime areas” give soft, juicy cuts – these are primary cuts.

The remaining are called **Secondary Cuts**.

Secondary cuts are the hidden gems of the animal — full of rich flavor, great texture, and incredible potential when cooked with care.

While they come from the more active parts of the animal (like the shoulder or leg), these cuts are deeply marbled and packed with character.

Loved by chefs for their bold taste and value, they shine in slow-cooked or grilled dishes.

Why choose secondary cuts?

- Exceptional flavor that often beats the premium cuts
- Great value for both chefs and diners
- Versatile across cuisines and cooking methods
- A responsible, nose-to-tail approach to meat

Hãy hình dung con bò như một tấm bản đồ. Những phần “địa điểm vàng” – như lưng và sườn – cho ra những miếng thịt mềm mại, mọng nước, được gọi là primary cuts (phần thịt chính). Phần còn lại được biết đến với tên gọi **Secondary cuts** – những “viên ngọc ẩn” của con bò.

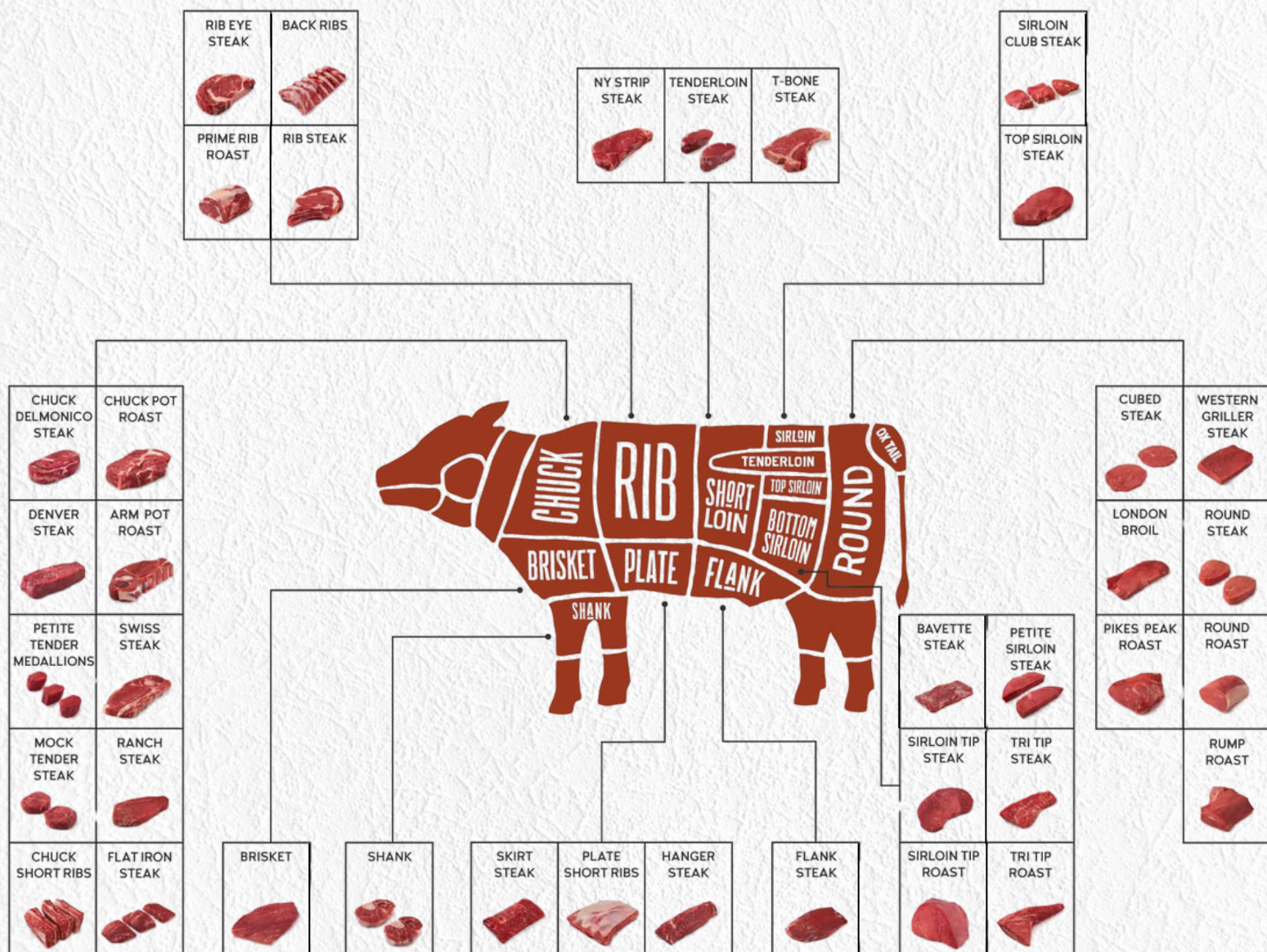
Secondary cuts tuy đến từ những phần vận động nhiều hơn như vai, bắp hay đùi, nhưng lại sở hữu hương vị đậm đà, kết cấu thú vị và lớp mỡ cẩm thạch đầy hấp dẫn. Khi được chế biến đúng cách – hầm chậm, nướng lâu – chúng tỏa sáng với sức hút riêng, làm hài lòng cả những thực khách khó tính.

Vì sao nên chọn secondary cuts?

- Hương vị nổi bật, nhiều khi vượt trội hơn cả những phần cắt cao cấp
- Giá trị kinh tế tuyệt vời cho cả đầu bếp lẫn thực khách
- Đa dạng ứng dụng trong nhiều phong cách và kỹ thuật nấu ăn
- Góp phần vào lối tiếp cận bền vững, trân trọng toàn bộ con vật

Cuts of Beef Diagram

Discover the potential of secondary cuts—less familiar but full of character. Our chart helps you identify each cut, its typical uses, and cooking methods to make the most of every part of the cow.



Australia's most awarded branded beef

Thương hiệu bò Úc đạt nhiều danh hiệu nhất

We're not in it for the awards, but it's nice to know our pursuit of excellence is paying off.

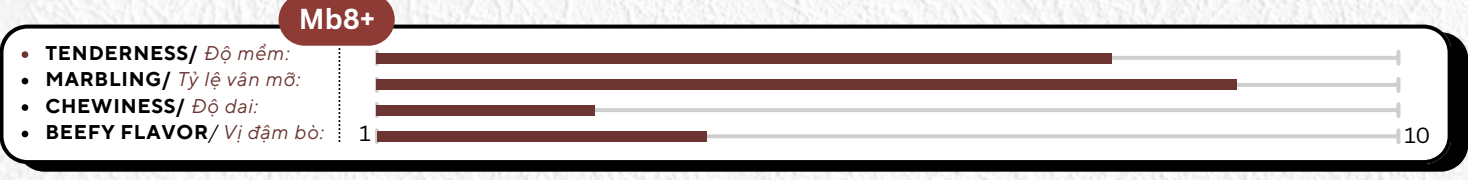
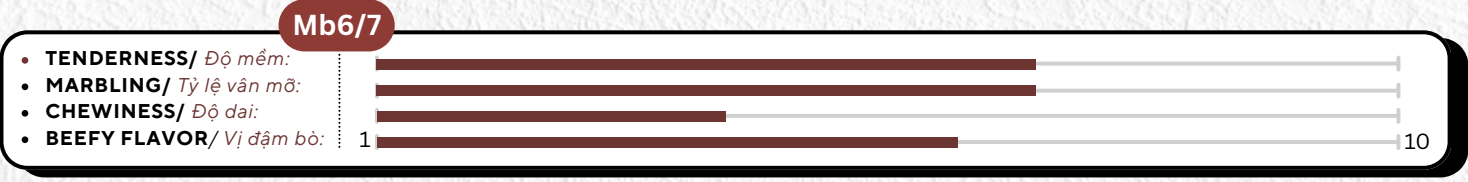
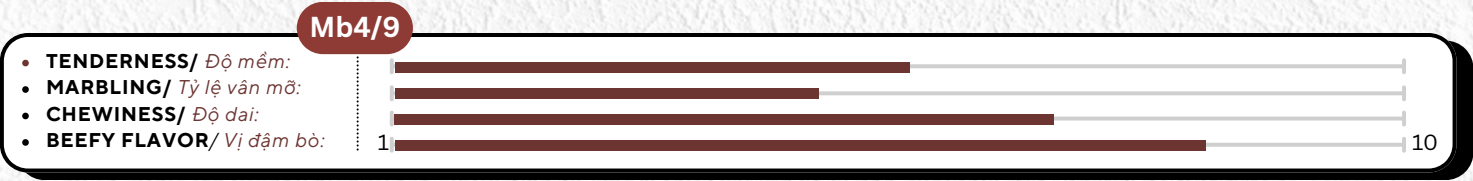
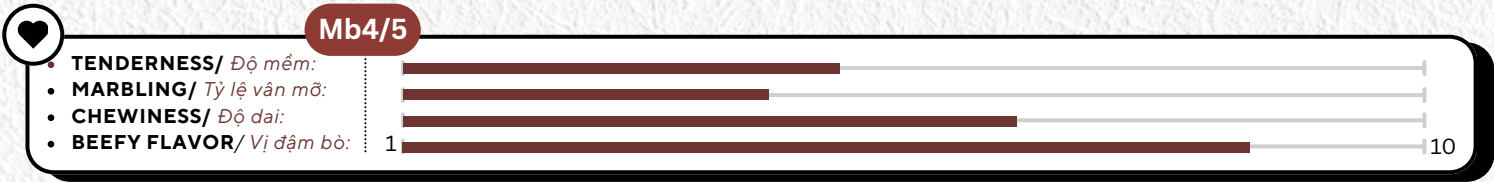
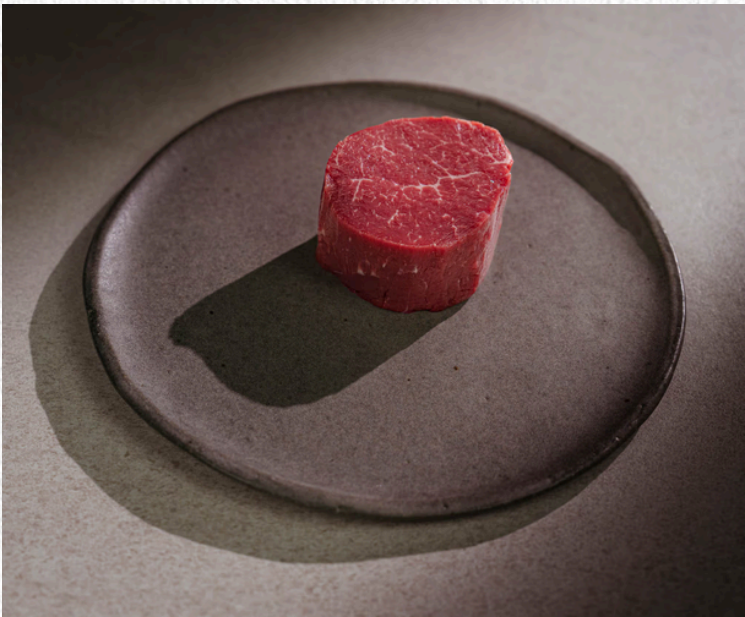
Chúng tôi không tham gia vì giải thưởng, nhưng thật vui khi biết rằng việc theo đuổi sự xuất sắc của chúng tôi đang được đền đáp.



Wagyu

Its delicate marbling is what makes Wagyu beef a world renowned delicacy. Whether you're searing to lock in those precious juices, or slow grilling to enhance every buttery note, Stockyard Wagyu offers the kind of melt-in-the-mouth opulence that is memorable in every sense.

Những vân mỡ tinh tế của thịt bò Wagyu là thứ khiến thịt bò Wagyu trở thành một nguyên liệu nổi tiếng thế giới. Ngay cả khi bạn sử dụng phương pháp áp chảo để giữ lại nước thịt quý giá hay nướng chậm để làm tăng hương vị ngậy bơ, Stockyard Wagyu đều mang đến sự xa hoa, tan chảy trong miệng, để lại dấu ấn với mọi giác quan.



Quality Chất lượng

- 100% AUSTRALIAN GRAIN-FED BEEF
- 100% NATURAL FEED
- NON-GMO
- NO ADDED HORMONES
- HALAL CERTIFIED
- EU ACCREDITED
- DAFF APPROVED PROCESSING
- INDEPENDENTLY GRADED USING AUS-MEAT AND MSA STANDARDS

- 100% Bò ăn hạt Úc
- 100% thức ăn tự nhiên
- Không biến đổi gen
- Không tiêm hormone tăng trưởng
- Chứng nhận Halal
- Chứng nhận chất lượng Châu Âu
- Quy trình chế biến được Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản phê duyệt.
- Được phân hạng độc lập theo tiêu chuẩn AUS-MEAT và MSA



Content Mục lục

CHUCK ROLL.....	5
CHUCK TENDER	8
RIB FINGER.....	11
NAVEL END BRISKET.....	12
POINT END BRISKET.....	14
D RUMP.....	16
TRITIP.....	19
OUTSIDE FLAT.....	22
TOPSIDE.....	25
KNUCKLE.....	28
INSIDE SKIRT.....	31
FLANK	33
FLAP.....	35
RIB BLADE.....	37
SHORT RIB.....	39
RIB CAP.....	41
OYSTER BLADE.....	43
BOLAR BLADE.....	45



CHUCK ROLL

THỊT VAI

A full flavored piece of beef that can be portioned into multiple sub-cuts. It is located in the forequarter near the dorsal portion of the ribs, shoulder and neck, so you can expect huge flavor from this cut. The chuck roll has an abundance of marbling throughout the muscle and contains a mix of tender and somewhat tough muscles, which lends it to both fast and slow cooking styles.

Một phần thịt bò với các tầng hương vị, có thể được tìm thấy ở nhiều phần cắt khác nhau. Vị trí nằm ở phần trước gần phần lưng của xương sườn, vai và cổ, vì vậy hương vị rất đáng để mong đợi. Cuộn thịt vai có nhiều vân mỡ trải dọc khắp các múi cơ và xen kẽ các thớ thịt mềm và bó cơ dai chắc, giúp nó phù hợp với cả kiểu nấu nhanh và nấu chậm.



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 7 - 8 kilograms

SECONDARY CUTS/ CÁC PHẦN CẮT PHỤ:

Chuck Eye Roast (lõi vai nguyên tảng), Chuck Eye Steaks (Delmonico, USA - Thịt lõi vai bò cắt dày), Sierra Steak (vai dưới)

ADDITIONAL CUTS/ CÁC KIỂU CẮT KHÁC:

Denver Steak (Thịt vai dưới cắt lát), Shoulder Steak (Thịt vai bò cắt dày), Butterflied (Thịt vai bò xẻ cánh bướm), Chuck Pot Roast (Vai nguyên tảng), (Country-Style Ribs (Boneless) (Vai bò không xương), Dice (Cắt khối), Strips (Cắt sợi), Slice (Cắt mỏng), Ground (Thịt xay).

COOKING METHODS/ PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Stir Fry (Xào), Shabu-Shabu (Nhúng lẩu), Yakiniiku (Thịt nướng), Slow Cook (Nấu chậm), Roast (Quay), Smoke (Xông khói).

TIP : This cut is rich in collagen so slow cooking will bring out the best texture and flavor.

Phần thịt này rất giàu collagen nên nấu chậm sẽ mang lại kết cấu và hương vị tốt nhất.

STY0101-037	Chuck Eye Roll Wagyu Mb 4/5 400Days Gf Aus (~8.5Kg) - Stockyard
STY0102-009	Chuck Tail Flap Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf Aus (~2Kg) - Stockyard
STY0102-010	Chuck Eye Roll Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf Aus (~8.5Kg) - Stockyard
STY0102-020	Chuck Rib Meat Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf Aus (~2Kg) - Stockyard

CLASSIC FINE FOODS X STOCKYARD

Begin by trimming the fat and silver skin from the exterior. Once trimmed, find the seam on the top end of the roll. Expose and pull apart, using a knife to gently separate the two pieces.

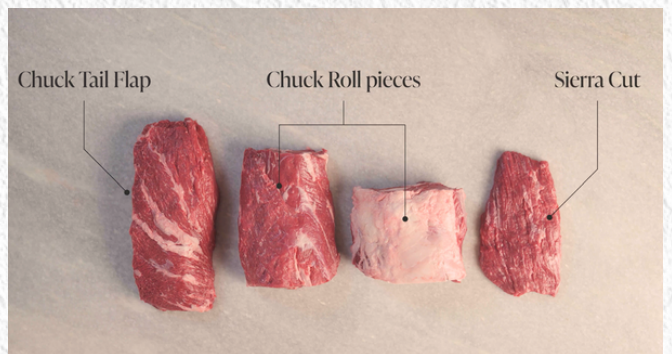
Bắt đầu bằng cách lọc bỏ phần mỡ và lớp màng bạc bên ngoài miếng thịt. Sau khi đã làm sạch, tìm đường gân (khe thịt) ở đầu trên của khối thịt. Dùng dao nhẹ nhàng tách và kéo rời hai phần thịt ra.

With the smaller piece, the Under Blade, start to trim excess fat and rough edges of meat. You will end up with a neatly trimmed Chuck Tail Flap. Set aside.

Với miếng thịt nhỏ hơn, phần dưới lưỡi vai bò, bắt đầu lọc bỏ mỡ thừa và các cạnh thịt thô. Cuối cùng bạn sẽ có được một miếng Đuôi Vai đã được lọc gọn gàng. Để riêng ra.

With the larger piece (Chuck Eye Roll), locate the seam on the back and start to separate. Gently work the pieces apart with slight force and with the assistance of a knife. Trim the fat and silver skin from the larger piece. Once trimmed, you will have the Chuck Eye Roast and Delmonico.

Với miếng thịt lớn hơn (Lõi Vai), tìm đường gân ở phía sau và bắt đầu tách rời. Dùng lực nhẹ nhàng để tách các miếng thịt ra, hỗ trợ bằng dao khi cần thiết. Lọc bỏ mỡ và lớp màng bạc trên miếng thịt lớn. Sau khi đã lọc xong, bạn sẽ có được miếng Lõi Vai nguyên tảng và cắt dày.



With the smaller piece, trim excess fat and silver skin. Find the seam on the side to separate the two muscles. Set aside the rounder muscle. Trim the remaining silver skin and fat from the flat piece of meat. Once trimmed, you will have the Sierra Steak. All remaining meat and fat can be set aside to mince.

Với miếng thịt nhỏ hơn, lọc bỏ mỡ thừa và lớp màng bạc. Tìm đường gân bên cạnh để tách rời hai phần cơ. Để riêng phần cơ tròn. Lọc bỏ phần màng bạc và mỡ thừa còn lại trên miếng thịt phẳng. Sau khi đã lọc xong, bạn sẽ có được miếng Sierra Steak. Tất cả phần thịt và mỡ còn lại có thể để riêng để xay nhuyễn.

Chuck Tail Flap

Thịt đuôi vai



BULGOGI

- Asian Pear/ Lê Hàn Quốc
- Ginger, Garlic, Onion/ Gừng, tỏi, hành tây
- Brown Sugar/ Đường nâu
- Soy sauce/ Nước tương
- Sesame Oil/ Dầu mè
- Black pepper/ Tiêu đen xay



GYUDON

- Onion/ Hành tây
- Dashi/ Nước dùng tảo bẹ cá ngừ khô
- Soy sauce/ Nước tương
- Sugar/ Đường
- Sake/ Rượu nấu ăn
- Ginger/ Gừng



STIR-FRY CHINESE STYLE

- Vegetable/ Rau củ
- Garlic, ginger/ Tỏi, gừng
- Cooking wine/ Rượu nấu ăn
- Sesame Oil/ Dầu mè
- Oyster Sauce/ Dầu hào
- Soy sauce/ Nước tương
- Black pepper/ Tiêu đen xay



Chuck Eye Roll

Thịt lõi vai



SOUS VIDE & ROAST

- Garlic, thyme, rosemary/ Tỏi, xạ hương, hương thảo
- Salt, black pepper/ Muối, tiêu đen
- Mustard/ Mù tạt
- Beef stock/ Nước dùng bò



SHABU-SHABU

- Dashi/ Nước dùng tảo bẹ, cá ngừ khô
- Sake/ Rượu
- Vegetable/ Rau củ
- Mushroom/ Nấm các loại
- Soy sauce, miso/ Nước tương, miso



STEW

- Bacon/ Thịt heo xông khói
- Red wine/ Rượu vang đỏ
- Beef stock/ Nước dùng bò
- Thyme, rosemary, Bay leave/ Xạ hương, hương thảo, lá nguyệt quế
- Carrot, button mushroom/ cà rốt, nấm mỡ



Sierra Steak

Thịt vai dưới



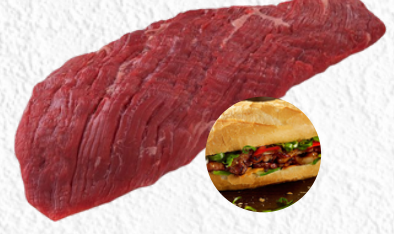
GRILL WESTERN STYLE

- Chimichurri Herbs/ Thảo mộc cho Chimichurri
- Provolone cheese/ Phô mai Provolone
- Salt, pepper/ Muối, tiêu



STEAK

- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Butter/ Bơ
- Thyme, rosemary, garlic/ Xạ hương, hương thảo, tỏi



BÁNH MÌ

- Lemongrass, garlic, shallot/ Sả, tỏi, hành
- Five spice/ Ngũ vị hương
- Soysauce, honey/ Nước tương, mật ong
- Fish sauce, oil/ Nước mắm, dầu ăn





CHUCK TENDER

GIÀ THĂN VAI

A lean cut that resembles a tenderloin steak but responds better with low and slow cooking. It is a single muscle found in the forequarter near the upper part of the ribs, shoulder and neck. This area of the animal produces meat with exceptionally rich and beefy flavors.

Phần thịt nạc có hình dạng giống như lõi thăn nội, nhưng phù hợp hơn với phương pháp nấu chậm và hầm trong thời gian dài. Có 1 bó cơ đơn nằm ở phần mặt trước, gần với sườn, vai và cổ. Khu vực này của con bò tạo ra thớ thịt với hương vị rất đậm đà và thơm ngon.



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 2 - 3 kilograms

ALTERNATIVE NAMES/ TÊN GỌI KHÁC:

Mock Tender, Scotch Tender.

ADDITIONAL CUTS/ CÁC KIỂU CẮT KHÁC:

Dice (Cắt khối) or Ground (Thịt xay)

COOKING METHODS:/ PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Stir Fry (Xào), Shabu-Shabu (Nhúng lẩu), Yakiniku (Thịt nướng), Slow Cook (Nấu chậm), Roast (Quay)

TIP : This muscle makes for a delicious roast when cooked whole.

Phần thịt này rất nhiều bó cơ, thích hợp để quay nướng nguyên tảng.

Slowly and meticulously remove the silver skin from the exterior of meat.

Từ từ và khéo léo lột bỏ lớp màng trắng bên ngoài bề mặt miếng thịt

Once trimmed, start to cut away the centre piece of gristle by dividing the muscle to expose and remove. You're ready to cook.

Sau khi đã sơ chế xong, bắt đầu cắt bỏ phần gân cứng ở giữa bằng cách tách đôi thớ thịt lộ ra và tách chúng. Bây giờ thịt đã sẵn sàng để chế biến..



Chuck Tender

GIÀ THẦN VAI



POT ROAST

- Red wine/ Rượu vang đỏ
- Beef stock/ Nước dùng bò
- Thyme, rosemary, Bay leave/ Xạ hương, hương thảo, lá nguyệt quế
- Carrot, potato/ cà rốt, khoai tây
- Salt, pepper/ Muối, tiêu



ROAST BEEF SANDWICH

- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Mustard/ Mù tạt
- Butter/ Bơ



VIETNAMESE BEEF STEW

- Five spice/ Ngũ vị hương
- Shallot, garlic, lemongrass/ Hành, tỏi, sả
- Beef stew flavor/ Gia vị bò kho
- Carrot, potato/ Cà rốt, khoai tây



BEEF PHO

- Pho spice/ Gia vị phở
- Onion/ Hành tây
- Ginger, shallot/ Gừng, hành tím
- Beef bone/ Xương bò



BO NHUNG GIAM

- Vinegar/ Giấm
- Coconut water/ Nước dừa tươi
- Onion, pineapple/ Hành tây, thơm
- Seasoning/ Gia vị



YAKINIKU

- Salt, pepper/ Muối, tiêu





RIB FINGER

DẼ SƯỜN

These thin strips of beef are the meat between the ribs. A very underrated cut with huge depth of flavor. This meat is packed with natural marbling and collagen so best cooked low and slow or marinated to assist with tenderness.

Dải thịt bò mỏng này nằm giữa các xương sườn. Đây là một phần thịt ít được chú ý nhưng lại có hương vị rất đậm đà. Thịt có nhiều vân mỡ tự nhiên và collagen, vì vậy nên nấu chậm ở nhiệt độ thấp hoặc ướp trước để giúp thịt mềm hơn.



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 1 – 2 kilograms

ALTERNATIVE NAMES/ TÊN GỌI KHÁC:

Intercostals (long or short)./ Thịt liên sườn

ADDITIONAL CUTS/ CÁC KIỂU CẮT KHÁC:

Dice (Cắt khối) or Ground (Thịt xay)

COOKING METHODS:/ PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (Nướng), Stir Fry (Xào), Slow Cook (Hầm), Roast (Quay)

TIP : An underrated cut with huge potential. Cook low and slow in a smoker or BBQ to breakdown the connective tissue and bring out that irresistible flavor.

Một phần thịt ít được chú ý nhưng có tiềm năng lớn. Làm chín ở nhiệt độ thấp bằng cách hun khói hoặc nướng BBQ để làm mềm các mô liên kết và đánh thức hương vị hấp dẫn khó cưỡng

Remove the silver skin from the under piece of the rib finger (this is optional and not required if slow cooking or smoking).

Lột bỏ lớp màng trắng ở mặt dưới của phần dê sườn nếu muốn (không bắt buộc nếu bạn định nấu chậm hoặc hun khói).



STY0102-017

Rib Finger Wagyu Mlb 4 9 Frz 400Days Gf Aus (~1.5Kg) – Stockyard





NAVEL END BRISKET

NẠM BỤNG

The ventral (belly) side of the brisket, larger and more evenly shaped, with less fat than the point end. When cooked correctly, this cut of meat boasts a lot of flavor and is perfect for grilling, smoking, soup or stews

Phần thịt phía mặt bụng của ức bò, có kích thước lớn hơn phần đầu ức (PE), dáng thịt đều hơn và ít mỡ hơn so với phần đầu ức. Nếu chế biến đúng cách, phần thịt này sẽ cho hương vị rất đậm đà, lý tưởng để nướng, hun khói, nấu súp hoặc hầm.



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 4 -5 kilograms

SUB-PRIMAL CUTS: PHẦN CẮT TINH LỘC

Karubi Plate, Red Bark.

SECONDARY CUTS: CÁC PHẦN CẮT PHỤ

Short Eye Plate, Navel Meat.

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Dice, Strips, Slice or Ground.

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Stir Fry (Xào), Slow Cook (Nấu chậm), Shabu-Shabu (Lẩu) , Yakiniku (Thịt nướng), Smoke (Xông khói)

TIP : Brisket can be cured and smoked to make beef “bacon.”

Nạm bò có thể làm khô và đem đi xông khói để làm “bò muối xông khói”

STY0102-015

Ne Brisket Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf Aus (~5.5Kg) - Stockyard

Separate the top and the bottom muscle by following the middle seam, using the knife to assist by cutting through tough parts of the seam.

Tách phần cơ trên và cơ dưới bằng cách lăn theo đường nối ở giữa, dùng dao hỗ trợ để cắt qua những chỗ đường nối dày hoặc khó tách.



Once the two pieces have been separated, you will have the Karubi plate and Red Bark. Set one aside and begin trimming the excess fat from both sides of the piece. Fat should be removed in long continuous motions to give a smooth result. Continue this step with the second piece.

Sau khi đã tách rời hai phần thịt, bạn sẽ có phần Karubi plate và Red Bark. Đặt một phần sang một bên và bắt đầu lọc bỏ phần mỡ thừa ở cả hai mặt của miếng thịt. Khi lọc, hãy dùng dao di chuyển dứt khoát và liên tục để bề mặt được mịn màng. Tiếp tục thực hiện bước này với phần thịt còn lại



Cut Karubi plate in two by following the diagonal seam (this is optional). You will end up with 2 pieces of the Karubi plate (Short Eye and Navel) as well as a singular piece of Red Bark.

Cắt Karubi plate làm hai theo đường chéo (bước này có thể thực hiện hoặc không). Bạn sẽ có 2 miếng Karubi plate (Short Eye và Navel) và một miếng Red Bark.





POINT END BRISKET

NẠM SÁT VAI

A rich, marbled texture with plenty of intramuscular fat, making it tender, juicy, and flavorful when cooked properly. The meat is more irregular and slightly chunkier than the flat end, but it becomes extremely soft and moist after slow cooking or smoking. It's ideal for dishes that require long, gentle heat to break down the fat and connective tissues.

Phần thịt có nhiều vân mỡ bên trong, kết cấu mềm, béo và mọng nước khi nấu đúng cách. Thịt không đều, hơi dày và gân nhẹ, nhưng nhờ lượng mỡ phân bố tốt nên sau khi hầm hoặc nướng chậm, thịt sẽ mềm tan, đậm vị và rất thơm. Rất thích hợp với các món nướng, hầm, hoặc xông khói.



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 4-5 kilograms

SUB-PRIMAL CUTS: PHẦN CẮT TINH LỘC

Point Muscle, Fat Deckle

SECONDARY CUTS: CÁC PHẦN CẮT PHỤ

Point Muscle, Deckle, Fat Cap

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Whole, Dice, Slice.

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Smoke (Xông khói), Braise (Hầm), Slow roast (Quay chậm), Sous-vide, Stew (Kho)

Trimming the excess fat and connective tissue (if any)

Lạng bớt phần mỡ dư và gân nếu có



STY0101-035	Pe Brisket Deckle Off Wagyu Mb 6/7 400Days Gf (~4.5Kg) - Stockyard
STY0102-016	Pe Brisket Deckle Off Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf (~4.5Kg) - Stockyard
STY0102-021	Deckle Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf Aus (~0.7Kg) - Stockyard

Navel End Brisket

NẠM BỤNG



PASTRAMI

- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Pickling spice/ Gia vị ngâm
- Garlic/ Tỏi
- Sugar/ Đường



BEEF PHO

- Pho spice/ Gia vị phở
- Onion/ Hành tây
- Ginger, shaloot/ Gừng, hành tím
- Beef bone/ Xương bò



SHABU SHABU

- Dashi/ Nước dùng tảo bẹ, cá ngừ khô
- Sake/ Rượu
- Vegetable/ Rau củ
- Mushroom/ Nấm các loại
- Soy sauce, miso/ Nước tương, miso



Point End Brisket

NẠM SÁT VAI



SIMMERED BEEF

- Sake, mirin/ Rượu nấu ăn, rượu gia vị
- Soy sauce/ Nước tương
- Sugar/ Đường
- Shaloot, ginger/ Hành tím, gừng
- Green onion, Hành lá



TEXAS SMOKED

- Mustard/ Mù tạt
- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Garlic powder/ Bột tỏi
- Apple vinegar/ Giấm táo
- Wood chip/ Gỗ xông khói



BRISKET BURNT ENDS

- BBQ sauce/ Sốt nướng BBQ
- Butter/ Bơ
- Rub powder/ Bột ướp
- Honey/ Mật ong
- Worcestershire sauce/ Sốt Worcestershire
- Nước xả xì





D RUMP

THỊT MÔNG

This cut is known for its versatility, exceptional marbling and rich flavor. A unique combination of tenderness and taste, it is ideal for grilling and roasting.

Phần thịt này nổi tiếng nhờ tính đa dụng, độ vân mỡ tuyệt vời và hương vị đậm đà. Sự kết hợp độc đáo giữa độ mềm mại và vị ngon khiến nó trở thành lựa chọn lý tưởng cho các món nướng và quay



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 7 -8 kilograms

ALTERNATIVE NAME/ TÊN GỌI KHÁC:

Top Sirloin (USA).

SUB-PRIMAL CUTS: PHẦN CẮT TINH LỘC

Rump Cap (Picanha, BR), Rostbiff (Center cut Sirloin, USA), Rump Flap Pillow.

SECONDARY CUTS: CÁC PHẦN CẮT PHỤ

Rump steaks.

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Dice, Strips, Slice or Ground

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (Nướng), Roast (Quay), Stir Fry (Xào), Shabu-Shabu (Lẩu), Slow Cook (Nấu chậm), Yakiniiku (Thịt nướng), Smoke (Xông khói)

TIP : The Rostbiff can be finely diced to make a delicious steak tartare.

Phần nạc mông có thể cắt hạt lựu nhỏ để làm món bò tái kiểu Pháp cực kỳ hấp dẫn.

STY0101-017	D Rump Wagyu Mb 8+ F1 Black 400Days Gf Aus (~7Kg) - Stockyard
STY0101-022	D Rump Wagyu Mb 4/5 F1 Red 400Days Gf Aus (~7Kg) - Stockyard
STY0101-031	D Rump Wagyu Mb 6/7 F1 Silver 400Days Gf Aus (~8Kg) - Stockyard
STY0102-022	Rostbiff Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf Aus (~4Kg) - Stockyard
STY0102-023	Rump Cap Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf Aus (~1.5Kg) - Stockyard

Begin by finding the seam on the underside (opposite side to the fat cap) of the meat. Using a knife and some force from your hands, slowly start to expose and separate the two muscles. Set aside the small piece of meat.

Bắt đầu bằng cách xác định đường gân giữa ở mặt dưới của miếng thịt (mặt đối diện với lớp mỡ). Dùng dao kết hợp với lực tay, từ từ tách hai thớ thịt ra khỏi nhau. Sau khi tách xong, để riêng phần thịt nhỏ hơn

With the larger piece, find the second seam (also on the underside) which will remove the Cap from the Rostbiff. Trim fat and silver skin from the pieces of meat, leaving the fat cap intact for now.

Với phần thịt lớn hơn, tìm đường gân thứ hai (cũng nằm ở mặt dưới) để tách phần Cap ra khỏi Rostbiff. Sau đó, lọc bỏ mỡ thừa và màng bạc trên các miếng thịt, nhưng tạm thời giữ nguyên lớp mỡ phủ (fat cap)

Lightly trim some of the fat from the cap (leaving roughly 5mm of fat on the cap).

Lọc bớt nhẹ lớp mỡ trên bề mặt, chừa lại khoảng 5mm mỡ để giữ độ béo cho phần thịt

With the small piece, trim all the fat, silverskin and any rough edges of meat. This process will reveal the Rump Flap Pillow. You should have three pieces of meat at the end.

Với phần thịt nhỏ, lọc bỏ toàn bộ mỡ, màng bạc và các cạnh thịt không đều. Sau bước này, bạn sẽ thấy phần thịt gọi là 'Rump Flap Pillow'. Kết thúc quá trình, bạn sẽ có tổng cộng ba miếng thịt riêng biệt



Rostbiff

Thịt nạc mông



BEEF PHO

- Pho spice/ Gia vị phở
- Onion/ Hành tây
- Ginger, shallot/ Gừng, hành tím
- Beef bone/ Xương bò



BEEF TARTARE

- Worcestershire sauce/ Sốt Worcestershire
- Garlic, parsley/ Tỏi, ngò tây
- Mustard/ Mù tạt
- Extra Virgin Olive Oil/ dầu oliu nguyên chất
- Egg yolk/ Lòng đỏ trứng
- Salt, pepper/ Muối, tiêu



SHABU-SHABU

- Dashi/ Nước dùng tảo bẹ, cá ngừ khô
- Sake/ Rượu
- Vegetable/ Rau củ
- Mushroom/ Nấm các loại
- Soy sauce, miso/ Nước tương, miso



Rump Cap - Picanha

Thịt nạc mông có mỡ



BRAZILIAN STEAK

- Garlic, thyme, rosemary/ Tỏi, xạ hương, hương thảo
- Salt, black pepper/ Muối, tiêu đen
- Mustard/ Mù tạt
- Beef stock/ Nước dùng bò



BEEF SKEWERS MEDITERRANEAN

- Dashi/ Nước dùng tảo bẹ, cá ngừ khô
- Sake/ Rượu
- Vegetable/ Rau củ
- Mushroom/ Nấm các loại
- Soy sauce, miso/ Nước tương, miso



HOT POT

- Bacon/ Thịt heo xông khói
- Red wine/ Rượu vang đỏ
- Beef stock/ Nước dùng bò
- Thyme, rosemary, Bay leave/ Xạ hương, hương thảo, lá nguyệt quế
- Carrot, button mushroom/ cà rốt, nấm mỡ



Rump Flap

Thịt vai dưới



STEAK SANDWICH

- Garlic/ Tỏi
- Caramelized onion/ Hành tây xào
- Rocket leaves
- Salt, pepper/ Muối, tiêu



CHARCOAL GRILL

- Salt, pepper/ Muối, tiêu



MINUTE STEAK

- Seasoning/ Gia vị ướp
- Onion/ Hành tây
- Garlic/ Tỏi





TRITIP

ĐUÔI THẦN MÔNG

A triangular-shaped muscle that comes from the bottom sirloin of the hindquarter. This cut is popular for its full beef flavor and simple preparation. A versatile piece of meat that makes a fantastic roast if left whole, or it can be slow cooked and cut into steaks.

Đây là một phần cắt có hình tam giác, nằm ở phần thần mông dưới của đùi sau. Thịt được ưa chuộng nhờ hương vị bò đậm đà và cách chế biến đơn giản. Đây là phần thịt đa dụng – có thể để nguyên miếng để quay nướng, hoặc nấu chậm rồi cắt lát làm steak đều rất ngon



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 2 - 3 kilograms

SUB-PRIMAL CUTS: PHẦN CẮT TINH LỘC

Rump Cap (Picanha, BR), Rostbiff (Center cut Sirloin, USA), Rump Flap Pillow.

SECONDARY CUTS: CÁC PHẦN CẮT PHỤ

Tri-tip steaks.

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Dice, Strips, Slice or Ground

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (Nướng), Roast (Quay), Stir Fry (Xào), Shabu-Shabu (Lẩu), Slow Cook (Nấu chậm), Smoke (Xông khói)

TIP : This cut can be roasted whole on the BBQ and sliced to share.

Phần cắt đặc biệt này có thể nướng nguyên tảng dạng BBQ và cắt mỏng cho mỗi phần.

STY0102-001

Tritip Wagyu Mb 4 9 Frz 400Days Gf Aus (~3Kg) - Stockyard

CLASSIC FINE FOODS X STOCKYARD

Begin by trimming the fat and removing the silver skin from the outside of the meat. There is quite a lot of silver skin on the outside of this piece which will need to be removed and discarded.

Bắt đầu bằng cách xác định đường gân giữa ở mặt dưới của miếng thịt (mặt đối diện với lớp mỡ). Dùng dao kết hợp với lực tay, từ từ tách hai thớ thịt ra khỏi nhau. Sau khi tách xong, để riêng phần thịt nhỏ hơn

Once the outside has been trimmed, start to expose and remove deeper pockets of gristle and silver skin until the majority has been removed. Refrain from removing too much of the main seam of internal connective tissue as this will start to dissect the meat too much

Với phần thịt lớn hơn, tìm đường gân thứ hai (cũng nằm ở mặt dưới) để tách phần Cap ra khỏi Rostbiff. Sau đó, lọc bỏ mỡ thừa và màng bạc trên các miếng thịt, nhưng tạm thời giữ nguyên lớp mỡ phủ (fat cap)

The end result should be a lean whole piece of meat.

Lọc bớt nhẹ lớp mỡ trên bề mặt, chừa lại khoảng 5mm mỡ để giữ độ béo cho phần thịt



Trip

Đuôi thần mông



ROAST

- Butter/ Bơ
- Chimichurri sauce/ Sốt chimichurri
- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Garlic/ Tỏi



SHAKING BEFF

- Oyster sauce/ Dầu hào
- Soy sauce/ Nước tương
- Garlic, onion/ Tỏi, hành tây
- Bell pepper/Ớt chuông
- Hot sauce, tomato sauce/ Tương ớt, tương cà



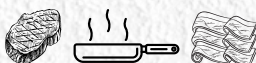
MISO GRILL

- Miso/ Tương miso Nhật
- Soy sauce/ Nước tương
- Brown sugar/ Đường nâu
- Oil/ Dầu



BEEF TATAKI

- Soy sauce/ Nước tương
- Yuzu juice/ Nước ép thanh yên
- Mirin, sake/ Rượu nấu ăn, rượu Nhật
- Garlic/ Tỏi



BEEF TARTARE

- Worcestershire sauce/ Sốt Worcestershire
- Garlic, parsley/ Tỏi, ngò tây
- Mustard/ Mù tạt
- Extra Virgin Olive Oil/ dầu oliu nguyên chất
- Egg yolk/ Lòng đỏ trứng
- Salt, pepper/ Muối, tiêu



SMOKED

- BBQ rub/ Gia vị ướp
- Salted butter/ Bơ mặn
- Garlic/ Tỏi
- Apple vinegar/ Giấm táo





OUTSIDE FLAT

NẠM MÔNG NGOÀI

A particularly lean cut of beef from the hindquarter, more commonly used for Corned beef. Being a lean cut, it is best cooked using a moist cooking method to ensure a juicy and tendered result.

Đây là phần thịt bò đặc biệt nạc, lấy từ phần đùi sau, thường được dùng để làm bò muối (Corned beef). Do ít mỡ nên phần thịt này phù hợp nhất với các phương pháp nấu có độ ẩm, giúp giữ độ mềm và mọng nước cho món ăn sau khi chế biến



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 6 - 7 kilograms

ALTERNATIVE NAMES:/ TÊN GỌI KHÁC

Outside Round (Thăn mông ngoài)

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Dice, Strips, Slice.

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Shabu-Shabu (Lẩu), Corn (Muối), Slow Cook (nấu chậm)

TIP : Cut this piece into thin slices to eat Carpaccio style or cure and dry to make biltong!

Cắt phần thịt này thành lát thật mỏng để ăn kiểu Carpaccio, hoặc ướp muối và sấy khô.

STY0102-005

Outside Flat Wagyu Mb 4 9 Frz 400Days Gf Aus (~7Kg) - Stockyard

Begin by trimming the fat and removing the silver skin from the outside of the meat. There is quite a lot of silver skin on the outside of this piece which will need to be removed and discarded.

Bắt đầu bằng cách lọc bỏ lớp mỡ và màng bạc bên ngoài miếng thịt. Phần này thường có khá nhiều màng bạc, cần được loại bỏ hoàn toàn và bỏ đi

Once the outside has been trimmed, start to expose and remove deeper pockets of gristle and silver skin until the majority has been removed. Refrain from removing too much of the main seam of internal connective tissue as this will start to dissect the meat too much

Sau khi đã lọc sạch lớp ngoài, tiếp tục lật nhẹ để lộ và loại bỏ các sợi gân và màng bạc nằm sâu bên trong cho đến khi phần lớn được làm sạch. Tránh cắt quá nhiều vào đường gân liên kết chính bên trong, vì điều này có thể làm miếng thịt bị rời rạc

The end result should be a lean whole piece of meat. Thinly slice as you like!

Thành phẩm cuối cùng sẽ là một miếng thịt nguyên khối, nạc và gọn gàng. Cắt theo độ mỏng tùy thích.



Outside Flat

Nạm mỏng ngoài



BEEF PHO

- Pho spice/ Gia vị phở
- Onion/ Hành tây
- Ginger, shaloot/ Gừng, hành tím
- Beef bone/ Xương bò



CORNE BEEF

- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Pickling spice/ Gia vị ngâm
- Garlic/ Tỏi
- Sugar/ Đường



SHABU-SHABU

- Dashi/ Nước dùng tảo bẹ, cá ngừ khô
- Sake/ Rượu
- Vegetable/ Rau củ
- Mushroom/ Nấm các loại
- Soy sauce, miso/ Nước tương, miso



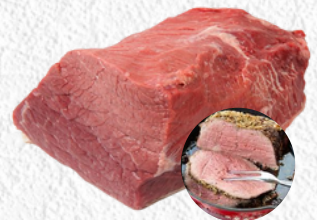
BEEF CARPACCIO

- Pho spice/ Gia vị phở
- Onion/ Hành tây
- Ginger, shaloot/ Gừng, hành tím
- Beef bone/ Xương bò



SOUS VIDE

- Butter/ Bơ
- Chimichurri sauce/ Sốt chimichurri
- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Garlic/ Tỏi



SLOW ROASTED

- Butter/ Bơ
- Vegetable/ Rau củ
- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Beef Stock/ Nước dùng bò





TOPSIDE

THỊT ĐÙI

Positioned in the hindquarter, between the rump and the leg, this lean cut is best cooked low and slow or roasting whole. An economical cut with good flavor and tenderness when cooked correctly, it's a delicious piece of beef.

Nằm ở phần đùi sau, giữa mông và chân sau, đây là phần thịt nạc phù hợp nhất với phương pháp nấu chậm ở nhiệt độ thấp hoặc quay nguyên tảng.

Dù có giá thành hợp lý, phần thịt này vẫn giữ được độ mềm và hương vị thơm ngon nếu chế biến đúng cách – là một lựa chọn tuyệt vời cho các món bò



WEIGHT/ CÂN NẶNG:9-10 kilograms

ALTERNATIVE NAMES:/ TÊN GỌI KHÁC

Top Round (Đùi Trong)

SUB-PRIMAL CUTS: CÁC PHẦN CẮT TINH LỘC

Eye of Topside, Topside Cap, Topside Cap off (Inside, cap off or INSCO).

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Dice, Steak, Strips, Slice and Ground

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Roast (Đút lò), Stir Fry (Xào), Shabu-Shabu (Lẩu), Corn (Muối), Slow Cook (nấu chậm), Yakiniku (thịt nướng), Smoke (Xông khói)

TIP : Select a Wagyu variety and roast the Topside Cap whole for a succulent and flavorful roast beef.

Chọn dòng Wagyu bất kỳ với phần thịt đùi nguyên mỡ, nguyên tảng và đút lò để có món thịt quay mềm mọng, đậm đà hương vị.

STY0101-018	Topside Wagyu Mb 6/7 F1 Silver 400Days Gf Aus (~10Kg) - Stockyard
STY0102-003	Topside Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf Aus (~10Kg) - Stockyard

Begin by trimming the fat and removing the silver skin from the outside of the meat.

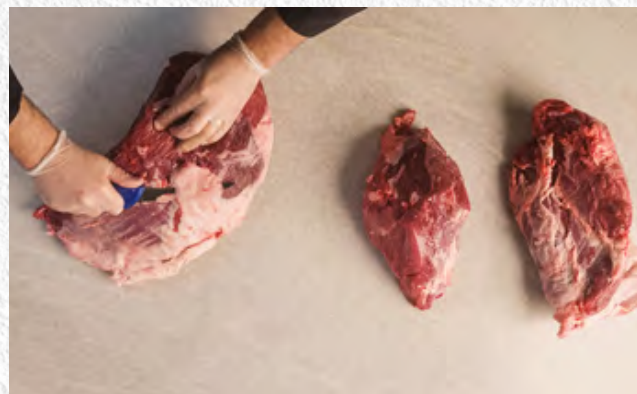
Bắt đầu bằng cách lọc bỏ lớp mỡ và màng bạc bên ngoài miếng thịt. Phần này thường có khá nhiều màng bạc, cần được loại bỏ hoàn toàn và bỏ đi

Once the outside has been trimmed, start to peel the Cap from the main piece of meat. Gently pull the seam apart and use the knife to separate this piece. Set this piece aside. The remaining meat will need to be separated into two more pieces via an internal seam.

Sau khi đã lọc sạch lớp ngoài, tiếp tục lật nhẹ để lộ và loại bỏ các sợi gân và màng bạc nằm sâu bên trong cho đến khi phần lớn được làm sạch. Tránh cắt quá nhiều vào đường gân liên kết chính bên trong, vì điều này có thể làm miếng thịt bị rời rạc

Each piece of meat should be trimmed and all rough edges of meat and silver skin removed.

Thành phẩm cuối cùng sẽ là một miếng thịt nguyên khối, nạc và gọn gàng. Cắt theo độ mỏng tùy thích



The result will be two very lean pieces of meat and one piece, the Cap which has more fat. The Eye of Topside has an additional internal seam which you can follow and separate into another piece, however this is optional.

Thành phẩm cuối cùng sẽ là một miếng thịt nguyên khối, nạc và gọn gàng. Cắt theo độ mỏng tùy thích



Eye of Topside

Lõi



THAI STYLE GRILLED BEEF

- Fish sauce/ Nước mắm
- Soy sauce/ Nước tương
- Sugar/ Đường
- Garlic, coriander root / Tỏi, gốc ngò
- Nam Jim Jaew Sauce/ Sốt Nam Jim Jaew



TRUFFLE CARPACCIO

- Truffle Oil/ Dầu Truffle
- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Pecorino Romano Cheese/ Phô mai
- Truffle Aioli/ Sốt dầu tỏi truffle



SHABU-SHABU

- Dashi/ Nước dùng tào bẹ, cá ngữ khô
- Sake/ Rượu
- Vegetable/ Rau củ
- Mushroom/ Nấm các loại
- Soy sauce, miso/ Nước tương, miso



Topside Flat Muscle

Lõi thăn đùi



ROULADE

- Bacon/ Thịt xông khói
- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Pesto sauce/ Sốt pesto



VIETNAMESE GRILLED BEEF

- Lemongrass, garlic/ Sả, tỏi
- Seasoning/ Gia vị ướp



STEAK

- Garlic/ Tỏi
- Butter/ Bơ
- Salt, pepper/ Muối, tiêu



Top Side Cap

Nắp bắp đùi trong



BRAISING

- Onion, carrot Hành tây, cà rốt
- Beef stock/ Nước dùng bò
- Red wine/ Rượu vang đỏ
- Spices & Herbs/ Gia vị & thảo mộc



ASIAN STIR-FRY

- Soy sauce/ Nước tương
- Oyster sauce/ Dầu hào
- Vegetable/ Rau củ
- Sesame oil/ Dầu mè
- Ginger, pepper/ Gừng, tiêu



TACOS

- Onion, tomato/ Hành tây, cà chua
- Tortillas/ Bánh tortillas
- Cilantro/ Ngò rí
- Lime/ Chanh xanh
- Salsa/ Sốt salsa
- Spices/ Gia vị





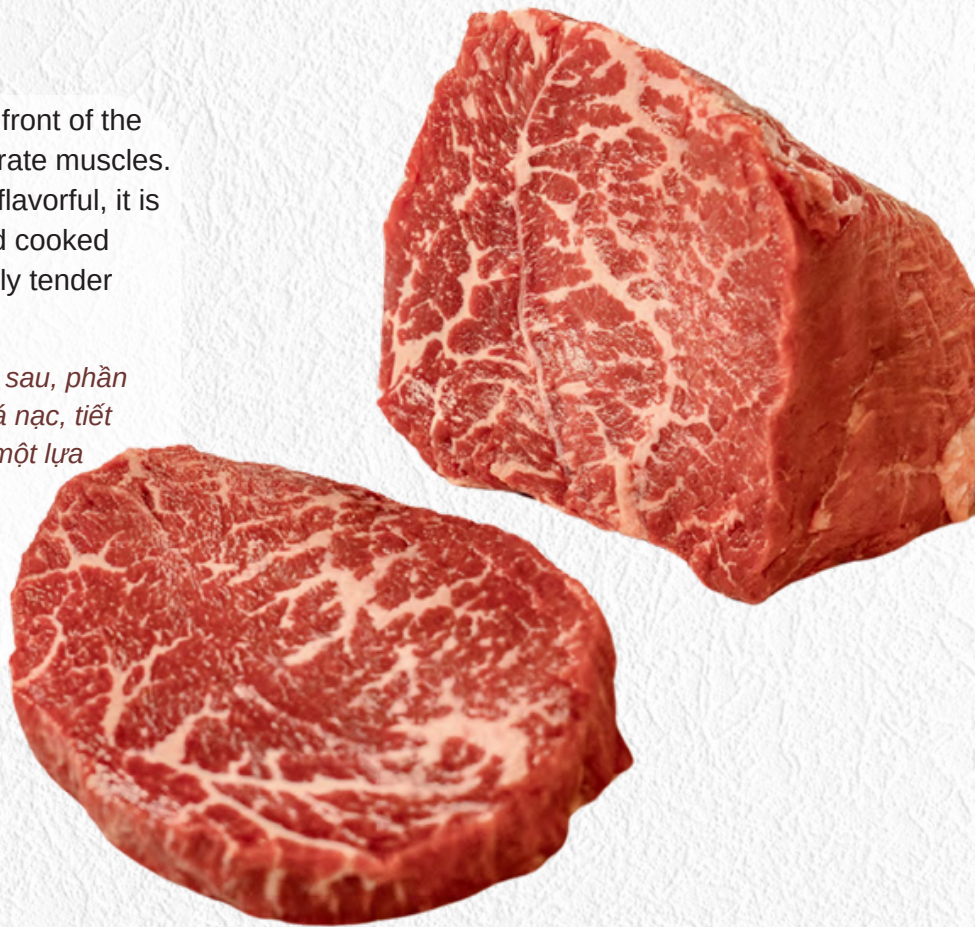
KNUCKLE

THỊT MÔNG TRONG

Positioned above the knee joint at the front of the hind leg, this cut is made up of 3 separate muscles. Relatively lean, economical, and very flavorful, it is a good allrounder. When prepared and cooked correctly this cut becomes exceptionally tender

Nằm phía trên khớp gối ở phía trước đùi sau, phần thịt này bao gồm 3 cơ riêng biệt. Thịt khá nạc, tiết kiệm chi phí và rất đậm đà hương vị, là một lựa chọn đa năng.

Khi được chế biến và nấu đúng cách, phần thịt này sẽ trở nên mềm mại tuyệt vời.



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 6 - 7 kilograms

ALTERNATIVE NAMES:/ TÊN GỌI KHÁC

Round, USA; Sirloin tip, USA; Ball tip, USA; Ball of the round, USA.

SUB-PRIMAL CUTS: CÁC PHẦN CẮT TINH LỘC

Eye of Knuckle, Knuckle cover, Knuckle undercut.

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Dice, Steak, Strips, Slice and Ground

SECONDARY CUTS:

Knuckle steaks.

ADDITIONAL CUTS:

Dice, Steak, Strips, Slice or Ground.

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (Nướng), Stir Fry (Xào), Shabu-Shabu (Lẩu), Slow Cook (nấu chậm), Yakiniku (thịt nướng), Smoke (Xông khói)

TIP : Slice, skewer and marinate the Eye of Knuckle meat for kebabs!

Cắt mỏng, xiên thịt và ướp đậm đà phần thịt khớp đùi để làm món Kebabs trứ danh!

Begin by trimming the fat and removing the silver skin from the outside of the meat.

Bắt đầu bằng cách cắt bỏ mỡ thừa và loại bỏ lớp màng bạc bên ngoài miếng thịt

Once the outside is mostly trimmed, find the seam along the center of the meat and slowly work to separate the two pieces.

Khi phần ngoài đã được cắt tỉa gần hết, tìm theo đường nối ở giữa miếng thịt và từ từ tách hai phần thịt ra.

You will end up with the Eye of Knuckle and another piece. Start to trim fat and remove silver skin from the eye and then set aside.

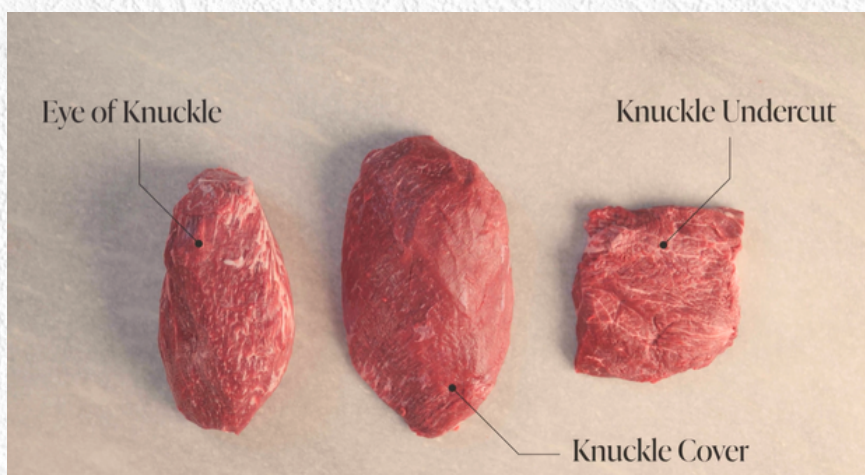
Bạn sẽ có được phần "Eye of Knuckle - Lõi" và một miếng thịt khác. Bắt đầu cắt bỏ mỡ thừa và loại bỏ lớp màng bạc trên phần "Eye" rồi để riêng ra.

Trim the fat and silver skin from the second piece and find the internal seam to remove the cover from the undercut. Trim any excess meat from the muscles and keep aside (this can be kept for mince).

Cắt bỏ mỡ thừa và lớp màng bạc trên miếng thịt thứ hai, sau đó tìm đường nối bên trong để loại bỏ lớp vỏ bên ngoài của phần thịt dưới. Cắt bỏ phần thịt dư thừa từ các cơ và để riêng (phần này có thể dùng để làm thịt xay).

Trim the fat and silver skin from the two pieces.

Cắt bỏ mỡ thừa và lớp màng bạc trên hai miếng thịt.



Eye of Knuckle

Nạc mông trong



THAI STYLE GRILLED BEEF

- Fish sauce/ Nước mắm
- Soy sauce/ Nước tương
- Sugar/ Đường
- Garlic, coriander root / Tỏi, gốc ngò
- Nam Jim Jaew Sauce/ Sốt Nam Jim Jaew



TRUFFLE CARPACCIO

- Truffle Oil/ Dầu Truffle
- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Pecorino Romano Cheese/ Phô mai
- Truffle Aioli/ Sốt dầu tỏi truffle



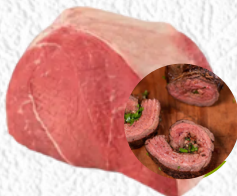
SHABU-SHABU

- Dashi/ Nước dùng tào bẹ, cá ngữ khô
- Sake/ Rượu
- Vegetable/ Rau củ
- Mushroom/ Nấm các loại
- Soy sauce, miso/ Nước tương, miso



Knuckle Cover

Nắp mông trong



ROULADE

- Bacon/ Thịt xông khói
- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Pasto sauce/ Sốt pesto



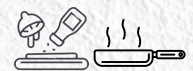
VIETNAMESE GRILLED BEEF

- Lemongrass, garlic/ Sả, tỏi
- Seasoning/ Gia vị ướp



STEAK

- Garlic/ Tỏi
- Butter/ Bơ
- Salt, peppe/ Muối, tiêu



Knuckle Undercut

Chóp mông trong



BRAISING

- Onion, carrot Hành tây, cà rốt
- Beef stock/ Nước dùng bò
- Red wine/ Rượu vang đỏ
- Spices & Herbs/ Gia vị & thảo mộc



ASIAN STIR-FRY

- Soy sauce/ Nước tương
- Oyster sauce/ Dầu hào
- Vegetable/ Rau củ
- Sesame oil/ Dầu mè
- Ginger, pepper/ gừng, tiêu



TACOS

- Onion, tomato/ Hành tây, cà chua
- Tortillas/ Bánh tortillas
- ilantro/ Ngò rí
- Lime/ Chanh xanh
- Salsa/ Sốt salsa
- Spices/ Gia vị



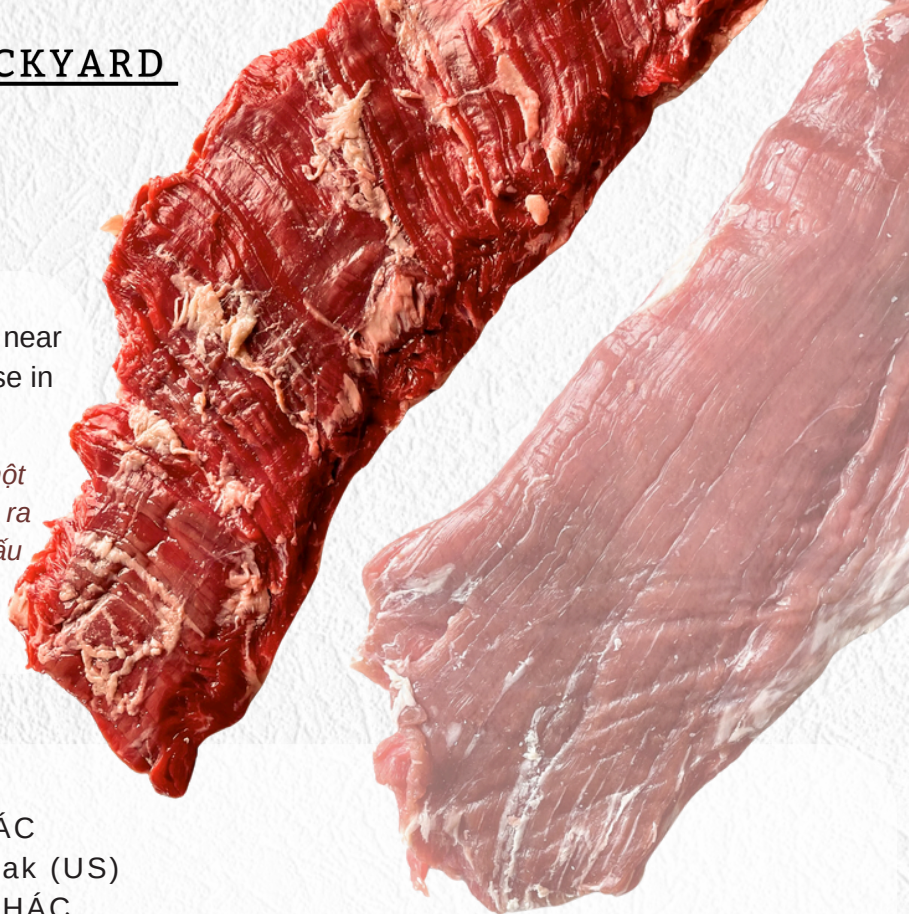


INSIDE SKIRT

THỊT DIỀM THẪN

One of the most intensely flavorful cuts of the whole animal. It comes from the plate section, near the belly, and is slightly thicker and more coarse in texture than the outside skirt.

Nổi bật với hương vị bò đậm đà – được xem là một trong những phần thịt thơm nhất của con bò. Cắt ra từ vùng bụng dưới, phần thịt này có thớ rõ, kết cấu chắc tay hơn so với diềm ngoài.



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 2-3 kilograms

ALTERNATIVE NAMES:/ TÊN GỌI KHÁC

Inside Skirt, Diềm thăn trong, Skirt steak (US)

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Dice, Steak, Strips, Slice and Ground

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (Nướng), Stir Fry (Xào), Shabu-Shabu (Lẩu), Slow Cook (nấu chậm), Yakiniku (thịt nướng), Smoke (Xông khói)

TIP : Some skirt comes with membrane or tough fat that should be removed for a better texture.

Một số phần diềm thăn có lớp màng hoặc mỡ cứng, cần được loại bỏ để mang lại kết cấu tốt hơn.

Slide under the fat. Slide your blade underneath some of the exposed fat, being careful not to go too deep.

Lướt dao dưới lớp mỡ. Lướt lưỡi dao dưới một phần mỡ lộ ra, chú ý không cắt quá sâu.



The meat underneath that fat has a rough, ridged surface, so it's very easy to accidentally cut some of it off. Better to take the fat off in thin layers so that you don't accidentally over-trim.

Phần thịt dưới mỡ có bề mặt gồ ghề vổwui nhiều thò thịt lộ rõ, nên rất dễ bị cắt nhầm. Tốt hơn hết là nên loại bỏ mỡ từ từ, từng lớp mỏng một để tránh cắt quá tay.



STY0101-034	Inside Skirt Wagyu Mb 6/7 400Days Gf Aus (~2Kg) - Stockyard
STY0102-002	Inside Skirt Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf Aus (~2Kg) - Stockyard



GRILL STEAK

- Garlic/ Tỏi
- Butter/ Bơ
- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Chimichurri sauce/ Sốt Chimichurri



PANINI

- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Provolone Cheese/ Phô mai
- Mayonnaise
- Tomato/ Cà chua



KOREAN BBQ

- Soy sauce/ Nước tương
- Sugar/ Đường
- Garlic, pear/ Tỏi, lê
- Sesame seed/ Hạt mè



GYUDON

- Onion/ Hành tây
- Soy sauce/ Nước tương
- Mirin, sake/ Rượu nấu ăn
- Sugar/ Đường



STIR-FRY

- Onion/ Hành tây
- Black pepper/ Tiêu đen
- Soy sauce/ Nước tương
- Oyster sauce/ Dầu hào



STEAK FAJITAS

- Spices/ Gia vị ướp
- Bell pepper/ ớt chuông
- Onion/ Hành tây
- Paprika/ Ớt bột





FLANK

THỊT BẮP THẦN

This part is a lean, flavorful cut known for its bold beefy taste and distinct, long muscle fibers. It has low fat, so it's not as tender as premium cuts, but when cooked and sliced properly, it offers a pleasantly chewy yet juicy bite

Phần thịt nạc, ít mỡ nhưng đậm đà, nổi bật với hương vị bò mạnh mẽ và thớ thịt lộ rõ, dài dài. Vì ít mỡ nên thịt không mềm như các phần khác, nhưng khi chế biến đúng cách và cắt ngang thớ, thịt sẽ có độ dai vừa phải, mọng nước

WEIGHT/ CÂN NẶNG: 2 kilograms

ALTERNATIVE NAMES:/ TÊN GỌI KHÁC

Flank, Bavette (Pháp), Bắp thần (Việt Nam))

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Steak, Strips, Slice, Dice, Stir-fry cuts

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (nướng), Pan-sear (áp chảo), Stir-fry (xào), Sous-vide, Broil (Nướng lò), Slow cook (nấu chậm)

TIP : Always slice against the grain after cooking to ensure tenderness. Marinate well to enhance flavor and prevent dryness, as this is a lean cut.

Luôn cắt ngang thớ sau khi làm chín để đảm bảo độ mềm. Ướp kỹ để tăng hương vị và giữ độ ẩm, vì đây là phần thịt nạc, ít mỡ.

Use a sharp boning knife to remove any silver skin and thick fat patches. Trim carefully to avoid cutting into the meat.

Dùng dao lọc thịt chuyên dụng để lọc bỏ lớp màng bạc và những mảng mỡ dày. Thực hiện nhẹ tay để tránh cắt phạm vào phần thịt.





GRILL STEAK

- Garlic/ Tỏi
- Butter/ Bơ
- Salt, peppe/ Muối, tiêu
- Chimichurr sauce/ Sốt Chimichurri



BEEF PHO

- Pho spice/ Gia vị phở
- Onion/ Hành tây
- Ginger, shaloot/ Gừng, hành tím
- Beef bone/ Xương bò



BROIL

- Garlic/ Tỏi
- Butter/ Bơ
- Salt, peppe/ Muối, tiêu



BUN BO HUE

- Lemongrass/ Sả
- Pineapple/ Thơm
- Bun Bo Hue Spice/ Gia vị nấu Bún bò Huế
- Chili Oil/ Dầu ớt sate



STIR-FRY

- Onion/ Hành tây
- Black pepper/ Tiêu đen
- Soy sauce/ Nước tương
- Oyster sauce/ Dầu hào



STEAK FAJITAS

- Spices/ Gia vị ướp
- Bell pepper/Ớt chuông
- Onion/ Hành tây
- Paprika/Ớt bột





FLAP MEAT

THỊT DIỀM BỤNG

A flavorful, tender cut that comes from the lower belly area of the cow. It offers a rich, beefy flavor that's slightly more intense than cuts from the more tender sections. The meat has a relatively loose grain with some marbling, which gives it a nice balance of juiciness and chewiness

Phần thịt có hương vị đậm đà với dư vị đặc trưng của bò, đậm vị hơn so với những phần thịt mềm khác. Thớ thịt này khá mỏng và thô nhưng vẫn giữ được độ mềm mại, đặc biệt khi được chế biến đúng cách.



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 1.5- 2 kilograms

ALTERNATIVE NAMES:/ TÊN GỌI KHÁC

Bavette d'ailoyau (Pháp), Sirloin Flap, Bottom Sirloin Flap (US)

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Steak, Strips, Slice, Dice, Stir-fry cuts

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (nướng), Pan-sear (áp chảo), Stir-fry (xào), Yakiniiku, Broil (nướng lò), Sous-vide

TIP : Marinate before cooking to enhance flavor and tenderize the meat. After cooking, let it rest for a few minutes, then slice against the grain to retain juiciness and a tender texture. Flap meat is ideal for quick grilling or thin slicing for stir-fries.

Ướp trước khi nấu để tăng hương vị và giúp thịt mềm hơn. Sau khi nấu, hãy để thịt nghỉ vài phút rồi cắt ngang thớ để giữ được độ mọng nước và kết cấu mềm mại. Flap meat rất hợp với món nướng nhanh hoặc thái mỏng để xào.

Remove silver skin, slide a sharp knife under the membrane and peel it off gently/

Lọc màng bạc bằng cách dùng dao bén lướt dưới lớp màng và kéo nhẹ để gỡ bỏ.



Trim excess fat , take off thick or tough fat layers; leave a little for juiciness if desired.

Loại bỏ bớt mỡ thừa, cắt bỏ phần mỡ dày hoặc cứng, giữ lại một ít nếu muốn thịt mềm mọng.





GRILL STEAK

- Garlic/ Tỏi
- Butter/ Bơ
- Salt, peppe/ Muối, tiêu
- Chimichurr sauce/ Sốt Chimichurri



SOUS VIDE

- Pho spice/ Gia vị phở
- Onion/ Hành tây
- Ginger, shaloot/ gừng, hành tím
- Beef bone/ Xương bò



HOT POT

- Garlic/ Tỏi
- Butter/ Bơ
- Salt, peppe/ Muối, tiêu



BEEF SALAD

- Lemongrass/ Sả
- Pineapple/ Dứa
- Bun Bo Hue Spice/ Gia vị nấu Bún bò Huế
- Chili Oil/ Dầu ớt sate



GRILLED BEEF

- Lemongrass, chilli/ Sả, ớt
- Spice/ Gia vị ướp
- Soy sauce/ Nước tương
- Fish sauce/ Nước mắm
- Honey/ Mật ong



STEAK FAJITAS

- Spices/ Gia vị ướp
- Bell pepper/Ớt chuông
- Onion/ Hành tây
- Paprika/Ớt bột





RIB BLADE

VAI SƯỜN BÒ

A cut of beef located at the front end of the rib primal, where the rib section transitions into the chuck (shoulder). It's a well-marbled area containing both tender meat and rich fat, providing excellent flavor.



Phần thịt nằm ở phía trước của phần rib primal. Đây là vùng giao giữa phần sườn và vai của bò, gần với phần Chuck (vai). Rib blade chứa cả phần thịt mềm, nhiều mỡ và gân, tạo nên hương vị đặc trưng khi chế biến.

WEIGHT/ CÂN NẶNG: 2.5 - 3 kilograms

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Steak, Roasts, Bone-in Cuts, Boneless Rib Blade, Short Ribs, Ribs Fingers

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (nướng), Braise (hầm), Slow Cook (nấu chậm), Roast (nướng lò), Pan-sear (áp chảo)

TIP : Slow cook or braise it! Rib Blade has excellent flavor but can be tough, so cooking it slowly over low heat breaks down the fat and connective tissue, resulting in tender, melt-in-your-mouth meat.

Nấu chậm hoặc hầm! Rib Blade có hương vị tuyệt vời nhưng có thể hơi dai, vì vậy nấu chậm ở nhiệt độ thấp giúp phân hủy mỡ và mô liên kết, mang lại miếng thịt mềm mại, tan trong miệng

Using a sharp boning knife, carefully trim away any silver skin (the thin, shiny membrane) and thick fat layers. Remove silver skin, slide a sharp knife under the membrane and peel it off gently.

Dùng dao lóc bén, cẩn thận lột bỏ lớp màng bạc và các lớp mỡ dày. Để loại bỏ màng bạc, lướt lưỡi dao sắc dưới lớp màng và nhẹ nhàng lột bỏ.



Once the Rib Blade is cleaned up, you can cut it into portions depending on your recipe. You can slice it into steaks, cubes for stews, or cut it into short ribs for grilling or braising.

Khi Rib Blade đã được làm sạch, bạn có thể cắt thành các phần tùy theo công thức. Bạn có thể thái thành các miếng steak, cắt khối để hầm, hoặc cắt thành short ribs để nướng hoặc hầm.





SOUS VIDE

- Miso glazed/ Sốt miso
- Garlic/ Tỏi
- Ginger/ Gừng
- Mirin/ Rượu nấu ăn



GRILLED BEEF

- Lemongrass, chilli/ Sả, ớt
- Spice/ Gia vị ướp
- Soy sauce/ Nước tương
- Fish sauce/ Nước mắm
- Honey/ Mật ong



GALBI STEAK

- Garlic/ Tỏi
- Soy sauce/ Nước tương
- Pear, onion/ Lê, hành tây



PAN-SEARED BEEF PHO

- Pho spice/ Gia vị phở
- Onion/ Hành tây
- Ginger, shaloot/ Gừng, hành tím
- Beef bone/ Xương bò



CEVICHE DE BEEF

- Lemongrass, chilli/ Sả, ớt
- Spice/ Gia vị ướp
- Soy sauce/ Nước tương
- Fish sauce/ Nước mắm
- Honey/ Mật ong



YAKINIKU SKEWERS

- Spices/ Gia vị ướp
- Bell pepper/ Ớt chuông
- Onion/ Hành tây
- Paprika/ Ớt bột





BONELESS SHORT RIB

SƯỜN BÒ KHÔNG XƯƠNG

This part feature rich marbling and a high fat content, which gives them a deep, beefy flavor and juicy texture. Though the meat is dense and tough when raw, it becomes exceptionally tender and succulent when braised or slow-cooked, making it ideal for hearty dishes

Sườn bò không xương có nhiều vân mỡ xen kẽ, giúp mang lại hương vị đậm đà và kết cấu mềm mọng sau khi nấu. Khi còn sống, thịt khá dai và chắc, nhưng khi được hầm hoặc nấu chậm, nó trở nên mềm rục, mọng nước và cực kỳ thơm ngon.



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 1.5 - 2 kilograms

ALTERNATIVE NAMES:/ TÊN GỌI KHÁC

Short Rib, Sườn Cây

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Steak, Roasts, Bone-in Cuts, Boneless Rib Blade, Short Ribs

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (nướng), Braise (hầm), Slow Cook (nấu chậm), Roast (nướng lò), Pan-sear (áp chảo)

TIP : For the best results, slow-cook or braise your short ribs to fully break down the connective tissue and render the fat.

Đây là lựa chọn lý tưởng cho các phương pháp chế biến như hầm, nấu chậm để giúp phá vỡ các sợi cơ dai và làm tan mỡ, mang lại thịt mềm và mọng nước

Short ribs come with a fat cap on top. Using a sharp boning knife, carefully trim away the thick fat layer but leave a small amount.

Sườn sẽ có 1 lớp mỡ phía trên, dùng lưỡi dao sắc nhẹ nhàng lạng bớt phần mỡ dày nhưng vẫn giữ lại 1 lớp mỏng



Check for silver skin, the thin, shiny membrane on the surface. Slide the blade of the knife under the membrane and carefully peel it off.

Lật miếng thịt lại, sẽ thấy 1 lớp màng bạc mỏng trên bề mặt xương. Nhẹ nhàng dùng mũi dao đưa xuống lớp màng này và nhẹ nhàng lột ra



STY0102-018

Short Rib Meat Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf Aus (~1.5Kg) - Stockyard



STEAK

- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Herb butter/ Bơ thảo mộc



KOREAN RIB SOUP

- Radish/ Củ cải
- Beef stock/ Nước dùng bò
- Green onion/ Hành lá



GALBI JJIM

- Garlic, ginger / Tỏi, gừng
- Soy sauce/ Nước tương
- Pear, onion/ Lê, hành tây
- Honey/ Mật ong



POT PIE

- Pho spice/ Gia vị phở
- Onion/ Hành tây
- Ginger, shaloot/ Gừng, hành tím
- Beef bone/ Xương bò



KOREAN BBQ

- Salt, pepper/ Muối tiêu



BRAISED

- Soy sauce/ Nước tương
- Sugar/ Đường
- Five-spice powder/ Ngũ vị hương
- Star anise, ginger/ Hoa hồi, gừng



RIB CAP

NẮP SƯỜN

It also known as Spinalis Dorsi, is considered one of the most flavorful and tender cuts of beef. It is the topmost portion of the rib-eye, sitting above the rib-eye muscle, which imparts a buttery tenderness and enhances the flavor.

Nó còn được gọi là Spinalis Dorsi, được coi là một trong những phần thịt bò ngon và mềm mại nhất. Đây là phần trên cùng của ribeye, nằm phía trên cơ thịt rib-eye, mang lại độ mềm như bơ và làm tăng hương vị cho thịt.



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 1.5 - 2 kilograms

ALTERNATIVE NAMES:/ TÊN GỌI KHÁC

Short Rib, Sườn Cây

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Steak, Roasts, Bone-in Cuts, Boneless Rib Blade, Short Ribs

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (nướng), Braise (hầm), Slow Cook (nấu chậm), Roast (nướng lò), Pan-sear (áp chảo)

TIP : For the best results, slow-cook or braise your short ribs to fully break down the connective tissue and render the fat.

Đây là lựa chọn lý tưởng cho các phương pháp chế biến như hầm, nấu chậm để giúp phá vỡ các sợi cơ dai và làm tan mỡ, mang lại thịt mềm và mọng nước

Using a sharp knife, slide the blade just under the fat layer, and peel it off in thin layers. Don't remove all the fat, as leaving a little helps with flavor and moisture during cooking.

Dùng một con dao sắc, lướt lưỡi dao ngay dưới lớp mỡ và loại bỏ từ từ lớp mỡ để tránh phạm đến phần thịt. Đừng bỏ hết mỡ, vì để lại một ít sẽ giúp tăng hương vị và giữ độ ẩm khi nấu.



STY0102-019

Rib Cap Wagyu Mb 4 9 Frz 400Days Gf Aus (~1.5Kg) - Stockyard



SMOKED

- Smoked Spices/ Gia vị ướp
- Apple Vinegar/ Giấm táo
- Wood chips/ Gỗ vụn



K-BBQ

- Salt, pepper/ Muối tiêu



GALBI

- Garlic, ginger / Tỏi, gừng
- Soy sauce/ Nước tương
- Pear, onion/ Lê, hành tây
- Honey/ Mật ong



STEAK

- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Butter/ Bơ



YAKITORI

- Salt, pepper/ Muối tiêu
- Tare Sauce/ Sốt Tare



BEEF TARTARE

- Worcestershire sauce/ Sốt Worcestershire
- Garlic, parsley/ Tỏi, ngò tây
- Mustard/ Mù tạt
- Extra Virgin Olive Oil/ dầu oliu nguyên chất
- Egg yolk/ Lòng đỏ trứng
- Salt, pepper/ Muối, tiêu





OYSTER BLADE

LỖI VAI BÒ

The Oyster Blade is a tender, richly marbled muscle found within the blade/clod primal. Known for its deep flavor and fine texture, it performs exceptionally well in both slow-cooked and grilled applications. Its natural marbling ensures a juicy, flavorful result

Nằm trong phần vai bò, tít có hương vị đậm đà, kết cấu mềm, thích hợp cho nhiều cách chế biến như nướng, áp chảo hoặc hầm chậm. Nhờ độ mỡ xen kẽ tự nhiên, phần thịt này giữ được độ mọng nước và thơm ngon sau khi nấu.



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 2 - 2.5 kilograms

ALTERNATIVE NAMES:/ TÊN GỌI KHÁC

Oyster Blade Steak

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Steaks, Cubes (for stews), Slices, Stir-fry cuts

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (nướng), Pan-sear (áp chảo), Braise (hầm), Slow Cook (nấu chậm), Stir-fry (xào)

TIP : It is perfect for grilling or pan-searing to lock in its rich flavor and tenderness

Phần cắt này là phương án tuyệt vời cho các món nướng, áp chảo để giữ lại toàn bộ sự đậm đà và mềm mọng

Oyster Blade has a thin layer of fat on top. Use a sharp boning knife to carefully trim away the fat cap, but don't remove all of it. Leaving a thin layer helps add flavor and moisture during cooking.

Lõi vai có một lớp mỡ mỏng ở phía trên. Dùng dao lóc bén để cẩn thận cắt bỏ lớp mỡ, nhưng đừng loại bỏ hết. Việc để lại một lớp mỡ mỏng giúp tăng thêm hương vị và độ ẩm khi chế biến



This part may have a tendon running through the center. If you plan to cut the blade into steaks, remove the tendon using your knife.

This will prevent the steaks from being chewy.

Phần cắt này đôi khi sẽ có một đường gân chạy dọc ở giữa. Nếu bạn định cắt thành các miếng steak, hãy dùng dao loại bỏ gân. Điều này sẽ giúp miếng steak không bị dai



STY0101-036	Oyster Blade Wagyu Mb 6/7 400Days Gf Aus (~2.5Kg) - Stockyard
STY0102-012	Oyster Blade Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf Aus (~2.5Kg) - Stockyard



VIETNAMESE SIZZLING BEEF

- Garlic, pepper/ Tỏi, tiêu đen
- Butter/ Bơ
- Soy sauce/ Nước tương
- Pate, egg/ Pate, trứng



K-BBQ

- Salt, pepper/ Muối tiêu



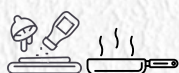
BUN BO HUE

- Lemongrass/ Sả
- Pineapple/ Thơm
- Bun Bo Hue Spice/ Gia vị nấu Bún bò Huế
- Chili Oil/ Dầu ớt sate



STEAK

- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Butter/ Bơ



STEW

- Salt, pepper/ Muối tiêu
- Tare Sauce/ Sốt Tare



SALAD

- Worcestershire sauce/ Sốt Worcestershire
- Garlic, parsley/ Tỏi, ngò tây
- Mustard/ Mù tạt
- Extra Virgin Olive Oil/ dầu oliu nguyên chất
- Egg yolk/ Lòng đỏ trứng
- Salt, pepper/ Muối, tiêu





BOLAR BLADE

NẠC VAI BÒ

Bolar Blade has a firm texture and fine grain, but it may have some connective tissue, which can make it tougher if not cooked correctly. the fat content is low, making it lean

BPhần nạc vai có kết cấu chắc và thớ thịt mịn, nhưng có thể có một ít mô liên kết, điều này có thể làm thịt trở nên dai nếu không được nấu đúng cách. Lượng mỡ trong thịt khá thấp, làm cho nó trở nên gầy



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 6 - 7 kilograms

ALTERNATIVE NAMES:/ TÊN GỌI KHÁC
Shoulder clod

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Steak, Roasts, Bone-in Cuts, Boneless Rib Blade, Short Ribs

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (nướng), Braise (hầm), Slow Cook (nấu chậm), Roast (nướng lò), Pan-sear (áp chảo)

TIP : For best results, slice against the grain after cooking to enhance tenderness.

Luôn cắt ngang thớ thịt sau khi nấu chín để mang lại chất lượng thịt ngon mềm nhất.

The petite tender is a small, tender muscle located near the top of the Bolar Blade. Using your boning knife, gently slide the blade along the connective tissue between the petite tender and the rest of the Bolar Blade. Cut carefully to avoid cutting into the muscle itself, and work your knife to separate the petite tender from the larger muscle.

Petite tender là một cơ nhỏ, mềm nằm gần phía trên của nạc vai. Dùng dao róc thịt, nhẹ nhàng lướt lưỡi dao dọc theo mô liên kết giữa phần cơ nhỏ này và phần còn lại của miếng nạc vai. Cắt cẩn thận để tránh cắt vào cơ thịt, và sử dụng dao để tách chúng ra khỏi phần cơ lớn hơn.

Trimming silver skin.

Lạng bỏ phần màng bạc





VIETNAMESE BEEF STEW

- Beef stew spices/ Gia vị bò kho
- Carrot, potato/ Cà rốt, khoai tây
- Ketchup, hot sauce/ Tương cà, tương ớt



CURRY

- Curry Cube/ Viên cà ri
- Onion/ Hành tây
- Carrot, potato/ Cà rốt, khoai tây



RAGÙ

- Red wine/ Rượu vang đỏ
- Tomato/ Cà chua
- Herbs/ Thảo mộc



ROAST

- Salt, pepper/ Muối, tiêu
- Butter/ Bơ
- Herbs/ Thảo mộc



DUMPLING FILLING

- Salt, pepper/ Muối tiêu
- Tare Sauce/ Sốt Tare



BOURGUIGNON

- Worcestershire sauce/ Sốt Worcestershire
- Garlic, parsley/ Tỏi, ngò tây
- Mustard/ Mù tạt
- Extra Virgin Olive Oil/ dầu oliu nguyên chất
- Egg yolk/ Lòng đỏ trứng
- Salt, pepper/ Muối, tiêu



BEEF RAMEN

- Soysauce/ Nước tương
- Miso/ tương miso



SPICY HOTPOT

- Mala Hotpot



CLAYPOT BEEF RICE

- Ginger, garlic/ Gừng, tỏi
- Chinese wine/ Rượu Thiệu Hưng
- Lard/ Mỡ heo





EYE ROUND

NẠC ĐÙI SAU

Eye Round is a very lean, uniform, and firm-textured cut from the rear leg (round primal) of the animal. Due to its low marbling and dense muscle fibers, it requires proper cooking methods—such as slow roasting, sous-vide, or thin slicing—to ensure tenderness. Its compact, cylindrical shape makes it ideal for precise portioning and attractive presentation.

Thịt đùi là phần thịt rất ít mỡ, có kết cấu chắc, lấy từ phần đùi sau của bò. Do ít vân mỡ và cơ chắc nên thịt này cần chế biến đúng cách như nướng chậm, sous-vide hoặc thái lát mỏng để giữ độ mềm. Với hình dáng tròn đều.



WEIGHT/ CÂN NẶNG: 2-3 kilograms

ALTERNATIVE NAMES:/ TÊN GỌI KHÁC

Round Eye, Round Roast, Eye of Round Roast, Beef Eye Round

ADDITIONAL CUTS: CÁC KIỂU CẮT KHÁC

Steak, Roasts, Thinly sliced, Cubed, Strips

COOKING METHODS: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN

Grill (nướng), Braise (hầm), Slow Cook (nấu chậm), Roast (nướng lò), Sous Vide, Stir-fry (Xào), Dehydration (Sấy khô)

TIP : Eye Round is very lean and can dry out quickly if cooked at high heat. To maintain tenderness, cook at low temperatures using methods like roasting, sous vide, or braising.

Phần thịt nạc đùi này rất nạc và dễ bị khô nhanh chóng nếu nấu ở nhiệt độ cao. Để giữ độ mềm, nên nấu ở nhiệt độ thấp bằng các phương pháp như nướng, sous vide hoặc hầm

STY0102-004

Eye Round Wagyu Mb 4/9 Frz 400Days Gf Aus (~2Kg) - Stockyard



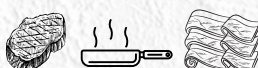
BEEF PHO

- Pho Spice/ Gia vị pho
- Beef bone/ Xương bò
- Onion, shallot/ Hành tây, hành tím
- Ginger/ Gừng



TATAKI

- Salt pepper/ Muối, tiêu
- Ponzu sauce/ Sốt ponzu
- Grated daikon/ Củ cải mài



BOURGUIGNON

- Worcestershire sauce/ Sốt Worcestershire
- Garlic, parsley/ Tỏi, ngò tây
- Mustard/ Mù tạt
- Extra Virgin Olive Oil/ dầu oliu nguyên chất
- Egg yolk/ Lòng đỏ trứng
- Salt, pepper/ Muối, tiêu



Lay it fat-side up. Pat it dry to avoid slipping.

Đưa mặt có mỡ ngửa lên, lau khô bề mặt để tránh trượt

Use your knife to gently slice off thick fat patches. Leave a thin layer (1/8 inch) if you're roasting for flavor

Dùng dao nhẹ nhàng lạng bỏ những mảng mỡ dày. Nếu bạn định quay nướng, có thể để lại một lớp mỡ mỏng (khoảng 3mm) để tăng hương vị.



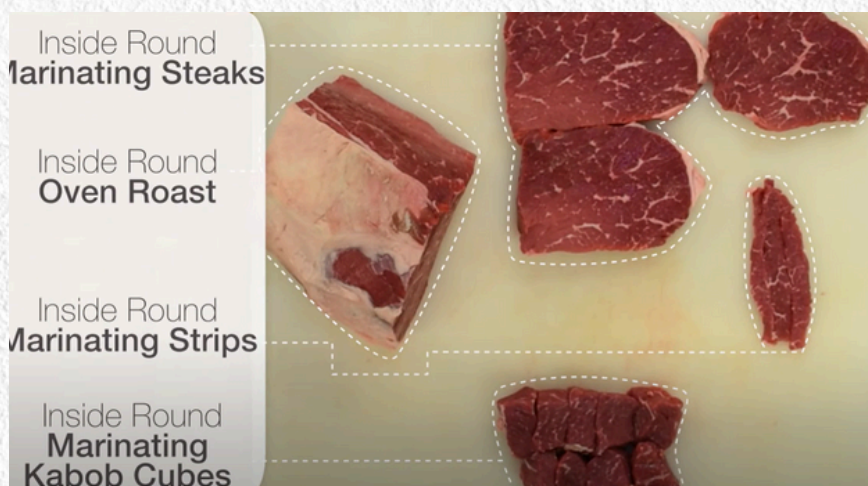
Trim the silver skin, silvery membrane that doesn't break down when cooking. Slide your knife just under one end of the silver skin, tilt the blade slightly upward and slide under, pulling the skin taut with your other hand.

Lạng bỏ lớp màng bạc – đó là lớp màng màu trắng bạc không thể mềm dù bạn có nấu bao lâu đi chăng nữa. Dùng dao lách nhẹ vào một đầu của lớp màng, hơi nghiêng lưỡi dao lên và lướt dao dưới lớp màng, đồng thời dùng tay còn lại kéo căng màng để dễ lạng hơn.



Continue working down the length until removed. Any tough, rubbery sections should also be trimmed away.

Tiếp tục lạng dọc theo chiều dài cho đến khi loại bỏ hoàn toàn. Những phần gân hoặc mô dai, sần sùi cũng nên được cắt bỏ





Accreditations

Các chứng nhận



ATT accreditation ensures a secure, compliant supply chain, so you can trust the safety of exported goods
Chứng nhận ATT (Accreditation) đảm bảo một chuỗi cung ứng an toàn và tuân thủ quy định, giúp bạn tin tưởng vào sự an toàn của hàng hóa xuất khẩu.



AUS-MEAT accreditation guarantees export-quality meat, ensuring every cut meets strict standards.
Chứng nhận AUS-MEAT đảm bảo thịt xuất khẩu đạt chất lượng, đảm bảo mỗi phần thịt đều đáp ứng các tiêu chuẩn nghiêm ngặt.



HACCP certification guarantees our food meets strict safety standards for your peace of mind.
Chứng nhận HACCP đảm bảo thực phẩm của chúng tôi đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn nghiêm ngặt, mang lại sự yên tâm cho bạn.



Halal certification confirms the food is prepared to Islamic standards, free from prohibited ingredients
Chứng nhận Halal xác nhận thực phẩm được chế biến theo tiêu chuẩn Hồi giáo, không chứa các thành phần bị cấm.



ISO 9001 certification means we follow recognized quality management, ensuring consistent product quality.
Chứng nhận ISO 9001 có nghĩa là chúng tôi tuân thủ các phương pháp quản lý chất lượng được công nhận, đảm bảo chất lượng sản phẩm ổn định.



Meat Standards Australia (MSA) ensures expert grading for top-tier meat quality, every time.
Meat Standards Australia (MSA) luôn luôn đảm bảo việc phân loại chuyên nghiệp cho chất lượng thịt hàng đầu



Ensures food produced in QLD meets safety standards, so you can trust its freshness.
Đảm bảo thực phẩm sản xuất tại Queensland (QLD) đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn, giúp bạn tin tưởng vào độ tươi mới

Tip for trimming

Mẹo lọc thịt

- Chill meat in the freezer for approximately 15 minutes prior to trimming (especially Wagyu).
- *Đặt thịt vào tủ đông khoảng 15 phút trước khi cắt tỉa (đặc biệt là Wagyu).*
- Secure your chopping board by placing a damp cloth underneath to stop the board slipping.
- *Cố định thớt của bạn bằng cách đặt một miếng vải ẩm dưới đáy để ngăn thớt trượt*
- Understand which cuts you want to make before you begin.
- *Hiểu rõ các phần cắt mà bạn muốn thực hiện trước khi bắt đầu.*
- Have a separate vessel for your work and the trim.
- *Hãy chuẩn bị khay đựng riêng biệt cho phần thịt sử dụng và phần thừa.*

Terminology

Thuật ngữ

- Forequarter – one side of the front half or forward end of a carcase.
- *Forequarter là một phần của nửa trước hoặc phần đầu phía trước của thân thịt*
- Hindquarter – one side of the back half or back end of a carcase.
- *Hindquarter là một phần của nửa sau hoặc phần đuôi phía sau của thân thịt. Cụ thể, đây là phần thịt từ hông trở xuống của con vật*
- Anterior – the front end of the carcase
- *Anterior là phần đầu trước của thân thịt, tương ứng với nửa trước của con vật*
- Posterior – the back end of the carcase.
- *Posterior là phần đuôi sau của thân thịt, tức là phần nằm ở nửa sau của con vật*
- GMO – stands for Genetically Modified Organism
- *GMO - viết tắt của Genetically Modified Organism – tức là sinh vật biến đổi gen.*

