

YUHO BEEF



裕賀牛

2025 新春型錄



**YUHO BEEF**



**裕賀牛**

裕賀食品是頂級冷藏牛肉專家，在台深耕逾一甲子，只選用美國前兩大等級Prime、Choice原塊牛肉，不灌水、不注脂、不化學嫩化、不使用重組肉，完整保留牛肉天然風味與口感。

1959年	創辦人洪宗奇先生創立 <b>裕榮製冰廠</b> ，於高雄西子灣開始經營 <b>冷凍製冰產業</b>
1971年	1960年間開始從事豬肉外銷，1971年受 <b>經濟部物資局</b> 委託，協助分切牛肉
1972年	成立 <b>裕台</b> 冷凍食品股份有限公司
1973年	台灣開放民間進口牛肉，裕台成為「 <b>台灣第一家</b> 」進口 <b>冷凍牛肉</b> 商家
1988年	裕台超越了市場最常見的冷凍運輸，率先引進 <b>冷藏肉</b> ，鋪貨至各大超市及賣場
1996年	成立 <b>裕賀</b> 食品股份有限公司
2018年	通過 <b>財政部優質企業</b> 認證
2019年	<b>裕賀牛觀光工廠</b> 開幕，為台灣第一間以牛肉為主題的觀光工廠
2023年	新北汐止新型 <b>無人倉儲</b> 正式動工
2024年	觀光工廠禮盒榮獲經濟部 <b>節慶首選</b> 系列評選



National Beef為美國第四大牛肉供應商，不採競標收購牛肉，而與固定牧場長期合作，全面把關品質，完善溯源管理，為日本進口美國牛肉龍頭品牌，旗下子品牌Iowa Premium，專產高品質安格斯黑牛聞名。

裕賀全台獨家進口National Beef、Iowa Premium冷藏牛肉，於海運期間精準掌控溫層，使牛肉內天然蛋白酵素作用，逐漸分解牛肉的膠原組織及肌肉纖維，進而提升牛肉的軟嫩度、風味與多汁性，這就是裕賀牛風味絕佳的秘密。



「星賀和牛」為裕賀食品股份有限公司所創立的品牌，主要服務為日本九州地區黑毛和牛之供應商。

鹿兒島縣位處日本九州，氣候溫和宜人，水草豐美，物產豐盛，為九州南部農業重鎮，提供和牛非常舒適的育成環境。

鹿兒島和牛以品質優良、產量穩定聞名，日本每5年舉辦一次的「和牛奧林匹克大會」，鹿兒島和牛連續兩屆榮登榜首，為名符其實的冠軍和牛。



## 美國肋眼

US RIBEYE

分切自肋脊部第6道至12肋骨處延伸  
肌肉，橫切面有一半月形油花紋路，  
是極具代表性的經典牛排，油角明顯  
，肉質軟嫩多汁。



## 美國菲力

US TENDERLOIN

取自上後腰脊肉延續至脊椎第4和第5  
節處，原塊肉形如球棍頭寬尾窄，為  
一頭牛最軟嫩的部位，肉質如絲綢般  
細緻絲滑。



## 紐西蘭菲力

NZ PS TENDERLOIN

紐西蘭草飼牛菲力，色澤較美國菲力  
暗紅，為後腰脊深層鮮少運動精肉，  
幾無脂肪，兼具軟嫩與低脂，非常適  
合長輩與孩童。



## 美國帶骨肋眼

US BONE-IN RIBEYE

經典肋眼連接肋骨一同分切，因外型  
似武器，又稱為戰斧牛排，帶骨煎烤  
更具濃郁香氣，骨邊筋膜金黃焦香。



National Beef

## 美國紐約客

US NEW YORK STRIP

取自前腰脊第13根肋骨延伸至第五腰椎處，有一說因形似紐約曼哈頓區，故稱New York Strip，肉質均一，軟嫩中帶咬勁，受美國人喜愛。



National Beef

## 美國牛小排

US BONELESS SHORT RIB

取帶骨牛小排去除其第6、7、8根肋骨之精肉部份，大理石花紋路均勻密布，5-10分熟都十分軟嫩，非常適合牛排新手。



National Beef

## 美國翼板

US CHUCK FLAP

分切自下肩胛第2到第4肋骨間的厚肉，油花適中不膩口，帶彈牙細筋具層次口感，適合喜愛咬感又不愛太油的族群。



National Beef

## 美國帶骨牛小排

US BONE-IN SHORT RIB

連接第6、7、8根肋骨一同分切之精肉，骨與精肉之間咬合的筋膜柔嫩且美味，兼具油脂與骨頭香氣，如厚切即為著名的台塑牛小排。



## 美國安格斯板腱

ANGUS TOP BLADE

取自上肩胛部，學名為棘下肌或上肩胛平板肉，中間有一明顯橫筋，剔除後兩側精肉纖維較細，兼具彈性與軟嫩度，又稱為嫩肩牛排。



## 美國牛梅花

US CHUCK ROLL

自下肩胛部分切出面積完整大塊精肉，肉質較為精實，骰子牛、比臉大牛排大多選用此部位製作，適合享受豪邁大口吃肉的族群。



## 美國牛五花

US SHORT PLATE

分切自第7-12根肋骨下方胸腹左右兩側，脂肪與精肉相連而分界明顯，肉味突出，非常適合切做薄片涮肉、日式丼飯使用。



## 紐西蘭肋眼

NZ RIBEYE

帶有草飼牛獨有胡蘿蔔素乳黃色油花，精肉部分油脂較為精實，屬於較為清爽的肋眼牛排，適合喜愛肋眼又擔心太油的族群。



## 西班牙松版豬

SPAIN PORK JAWL

爲連結頭頸之頸肌肉，肌肉紋路方向一致，筋內脂肪分布均勻，色澤粉嫩夾雜著白色紋路油花，肉質帶有咬勁與脆度。



## 紐西蘭羊排

NZ LAMB RIB

具羊肩排與法式羊排兩規格，羊肩排脂含量較豐富，肉香濃郁，肉質緊實；法式羊排選用小羔羊，脂含量低，肉質更為軟嫩。



## 伊比利豬肉片

IBERIAN PORK

伊比利豬以香草、橡實飼育，脂肪組成與橄欖油相當類似，高達50~58%為健康的不飽和脂肪酸，因此又稱「長腳的橄欖樹」。



## 豬梅花肉片

PORK BUSTON

位於肩胛部，油花紋路色澤雪白如梅花盛開，肉質結實不乾澀，常見於火鍋、燒烤料理，亦可以醬汁悶煮製成日式叉燒肉片。

# 簡單料理三步驟 + 好食材 = 人人都是大廚師

保存方式	<p><b>如何保存冷凍食品？</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>購買後應儘速放進冷凍庫中，不要放在冷藏區，除非要解凍馬上食用。</li><li>冷凍庫的溫度愈低，食物保存期愈長，所以應儘量使冷凍庫保持-18°C以下。</li><li>若不慎弄破包裝袋，可以用塑膠袋密封來補救，並在上面標明日期，儘快食用。</li></ol>
解凍方式	<ul style="list-style-type: none"><li>適合「牛排、羊肩排、法羊、牛腱、牛肋肉」的解凍方式： 連同真空袋放置「冷藏室」約 8~12 小時即完成解凍。</li><li>適合「火鍋片、燒烤片、松阪豬、骰子牛」的解凍方式： 包裝盒不拆封，放置「冷藏室」約 6~8 小時即完成解凍。</li><li><b>小提醒：</b>因不同廠牌冰箱效果不同，只要肉品有完全解凍，手指觸摸時軟軟的無結冰硬塊即可進行料理。</li></ul>
烹調方式	<ul style="list-style-type: none"><li>解凍完成後拆開外包装袋，因解凍過程會有些許血水滲出，使用餐巾紙(紙巾)輕拍牛肉表面即可，接著下鍋前將溫度轉中大(高溫)進行 热鍋、热油 使溫度達到 180°C 時，開始進行烹調。<ol style="list-style-type: none"><li><b>牛排類</b>：單面煎烤時間約 1~2 分鐘，雙面都煎出金黃色後起鍋。</li><li><b>燒烤片</b>：將肉片放置烤盤(平底鍋或烤箱)，煎烤至肉片表面浮出肉汁後再翻面，建議牛肉約 5~7 分熟，豬肉則要全熟，可事前先醃製醬料或起鍋後再輕灑海鹽調味。</li><li><b>骰子牛</b>：大火快炒至金黃上色，建議 5~7 分熟，可搭配洋蔥、青椒或青菜。</li><li><b>松阪豬</b>：建議可先使用醬料醃製 2 小時以上(蒜頭、五香粉、海鹽、白胡椒)，放入平底鍋或烤箱，等表面呈現金黃上色後翻面，注意要逆紋斜切哦！</li><li><b>羊排類</b>：烹調前先將羊排以(香蒜鹽、少許迷迭香醃製 5 分鐘)，將羊排煎煮約 1 分鐘，確認羊排上色後即可翻面，並將溫度轉至最小火，蓋上鍋蓋悶煮。等待 4 分鐘後，羊排約七分熟，肉質呈粉紅狀態，口感最佳，即可關火起鍋。</li></ol></li></ul>
注意事項	牛肉解凍後會滲出些許血水，不建議用水沖洗或川燙，會帶走牛肉的鮮甜味 解凍過的牛肉不建議多次擺放回冷凍庫進行結凍，多次解凍會影響牛肉品質及口感哦！(解凍後冷藏保存期限約三天)



## 原滴牛肉精

NZ ESSENCE OF BEEF

選用紐西蘭放牧牛，12小時古法工藝技術慢滴精華，100%不摻水，富含總支鏈胺基酸、牛礦酸、鎂、鉀、維生素B等人體必需營養。



## 原/辣味牛肉乾

AU BEEF JERKY

選用澳洲草飼牛肉，油脂較少，纖維密實，更適合長時滷製烘烤，具豐富咬感與牛肉香氣，讓你越嚼越香，吮指回味。



## 特色風味鹽

FLOVARED SALT

觀光工廠燒烤內用熱門單品，推出外帶包裝，以多款風乾香草與岩鹽特調磨製，非常適合搭配牛排、燒烤肉品提味享用。



## 頂級牛肉鬆

NZ BEEF FLOSS

以紐西蘭牛肉細火慢炒，保留長絨肉纖維口感，完全無添加防腐劑及化學香料，口感乾爽，低脂高蛋白質，兼具美味與健康。

裕賀牛



YUHO

裕賀牛 YUHO

頂 級 冷 藏 牛 肉 專 家

07-615-6999

高雄市燕巢區大仁路60號