

# DB63

## 青海省地方标准

DB 63/ XXXXX—2020

### 牦牛胴体分割

Carcass segmentation of yak

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(报批稿)

(本稿完成日期: )

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

青海省市场监督管理局

发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由青海省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位：青海省畜牧兽医科学院、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、青海夏华清真肉食品有限公司、青海西北骄天然营养食品有限公司、青海省大通种牛场。

本标准主要起草人：孙宝忠、刘书杰、谢鹏、李海鹏、柴沙驼、张松山、孙璐、雷元华、张新军、张保卫。

本标准由青海省农业农村厅监督实施。

# 牦牛胴体分割

## 1 范围

本标准规定了牦牛胴体分割的术语和定义、操作方法及规范要求。  
本标准适用于青海地区各类牦牛屠宰加工企业。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

### 2.1

#### 胴体 carcass

牦牛经宰杀放血后，除去皮、头、蹄、尾、内脏及生殖器（母牛去除乳房）后的躯体部分（参见附录A，附录B）。

### 2.2

#### 二分体 side

将宰后的整胴体沿脊柱中线纵向切成的两片（详见附录C）。

### 2.3

#### 四分体 quarter

在第5根肋骨处至第7根肋骨处之间，或在第12根肋骨处至第13根肋骨处之间将二分体切开，得到的前、后两个部分（详见附录C）。

### 2.4

#### 分割肉 yak meat cuts

依据牦牛胴体形态结构和肌肉组织分布进行分割，得到的不同部位的肉块。

### 2.5

#### 里脊 tenderloin

取自牦牛胴体腰部内侧带有完整里脊头的净肉。

### 2.6

#### 外脊 striploin

取自牦牛胴体第6根腰椎处横截至第13~14根胸椎椎窝中间处垂直横截，沿背最长肌下缘切开的净肉，主要是背最长肌。

## 2.7

### 眼肉 ribeye

取自牦牛胴体第6根胸椎到第13~14根胸椎之间的净肉。前端与上脑相连，后端与外脊相连，主要包括背阔肌、背最长肌、肋间肌等。

## 2.8

### 上脑 highrib

取自牦牛胴体最后颈椎到第6根胸椎之间的净肉。前端在最后颈椎后缘，后端与眼肉相连，主要包括背最长肌、斜方肌等。

## 2.9

### 辣椒条 chuck tender

位于肩胛骨外侧，从肱骨头与肩胛骨结节处紧贴冈上窝取出的形如辣椒状的净肉，主要是冈上肌。

## 2.10

### 胸肉 brisket

位于胸部，主要包括胸升肌和胸横肌等。

## 2.11

### 臀肉 rump

位于后腿外侧靠近股骨一端，主要包括臀中肌、臀深肌、股阔筋膜张肌等。

## 2.12

### 米龙 topside

位于后腿外侧，主要包括半膜肌、股薄肌等。

## 2.13

### 牛霖 knuckle

位于股骨前面及两侧，被阔筋膜张肌覆盖，主要是臀股四头肌。

## 2.14

### 大黄瓜条 outside flat

位于后腿外侧，沿半腱肌股骨边缘取下的长而宽大的净肉，主要是臀股二头肌。

## 2.15

### 小黄瓜条 eyeround

位于臀部，沿臀股二头肌边缘取下的形如管状的净肉，主要是半腱肌。

## 2.16

### 腹肉 thin flank

位于腹部，主要包括肋间内肌、肋间外肌和腹外斜肌等。

## 2.17

### 腱子肉 shin/shank

腱子肉分前后两部分，牦牛前腱取自牛前小腿肘关节至腕关节外净肉，包括腕桡侧伸肌、指总伸肌、指内侧伸肌、指外侧伸肌和腕尺侧伸肌等。牦牛后腱取自牛后小腿膝关节至跟腱外净肉，包括腓肠肌、趾伸肌和趾伸屈肌等。

## 3 操作规范及技术要求

### 3.1 胴体分割要求

#### 3.1.1 二分体分割要求

将牦牛胴体沿脊椎中线纵向切成两片，详见附录C。

#### 3.1.2 普通四分体分割要求

在第5根肋骨处至第7根肋骨处之间，或第12根肋骨处至第13根肋骨处之间将二分体切开，得到的前、后两个部分，详见附录C。

#### 3.1.3 枪形四分体分割要求

分割时一端沿腹直肌与臀部轮廓处切开，平行于脊柱走向，切至第5~7根肋骨之间，或第11~14根肋骨之间，横切后得到的前、后两部分称为枪形前、后四分体，详见附录C。

### 3.2 分割肉分割要求

#### 3.2.1 分割示意图

各部位分割肉分割示意图详见附录D。

#### 3.2.2 里脊分割要求

分割时先剥去肾周脂肪，然后沿耻骨前下方把里脊头剔出，再由里脊头向里脊尾，逐个剥离腰椎横突，即可取下完整的里脊。里脊包括：

- a) 粗修里脊，修去里脊表层附带的脂肪，不修侧边；
- b) 精修里脊，修去里脊表层附带的脂肪，同时修掉侧边。

#### 3.2.3 外脊分割要求

分割步骤如下：

- a) 沿着最后一根腰椎处切下；
- b) 沿背最长肌腹壁侧，离背最长肌 3 cm~5 cm 切下；

- c) 在第13~14胸肋处切断胸椎；
- d) 逐个把胸、腰椎剥离。

#### 3.2.4 眼肉分割要求

后端在第13~14胸椎处，前端在第5~6胸椎处。分割时先剥离胸椎，抽出筋腱，在背最长肌处，腹侧距离为3 cm~5 cm，切下。

#### 3.2.5 带着眼肉分割要求

眼肉分割时不剥离胸椎，稍加修整即为带着眼肉。

#### 3.2.6 上脑分割要求

其后端在第5~6根胸椎处，与眼肉相连，前端在最后颈椎后缘。分割时剥离胸椎，去除筋腱，在背最长肌，腹侧距离为3 cm~5 cm处切下。

#### 3.2.7 胸肉分割要求

在剑状软骨处，沿着胸肉的自然走向剥离，修去部分脂肪，即成胸肉。

#### 3.2.8 辣椒条分割要求

在肩胛骨外侧，从肱骨头与肩胛骨结节处紧贴冈上窝取出的形如辣椒状的净肉。

#### 3.2.9 臀肉分割要求

位于后腿外侧靠近股骨一端，沿着臀股四头肌边缘取下的净肉。

#### 3.2.10 米龙分割要求

沿股骨内侧从臀股二头肌与臀股四头肌边缘取下的净肉。

#### 3.2.11 牛霖分割要求

当米龙和臀肉取下后，能见到长圆形肉块，沿自然肉缝分割，得到一块完整的净肉。

#### 3.2.12 小黄瓜条分割要求

当牦牛后腱子肉取下后，小黄瓜条处于最明显的位置。分割时可按小黄瓜条的自然走向剥离

#### 3.2.13 大黄瓜条分割要求

与小黄瓜条紧紧相连，剥离小黄瓜条后大黄瓜条就完全暴露，顺着肉缝自然走向剥离，便可得到一块完整的四方形肉块。

#### 3.2.14 腹肉分割要求

分无骨肋排和带骨肋排。一般包括4~7根肋骨。

#### 3.2.15 腱子肉分割要求

腱子肉分为前、后两部分，前牦牛腱从尺骨端下刀，剥离骨头，后牦牛腱从胫骨上端下刀，剥离骨头取下

### 3.2.16 牦牛腩分割要求

位于腹部软腹壁，沿着背最长肌边远至第13肋骨处分离下的净肉。主要包括腹外斜肌、腹横肌和腹直肌。



附 录 B  
(资料性附录)  
分割牛肉名称对照见表

分割牛肉名称对照见表B. 1。

表 B. 1 分割牛肉名称对照表

序号	商品名	别名	英文名
1	里脊	牛柳、菲力	tenderloin
2	外脊	西冷	striplion
3	眼肉	莎朗	ribeye
4	上脑	——	high rib
5	辣椒条	辣椒肉、嫩肩肉、小里脊	chuck tender
6	胸肉	胸口肉、前胸肉	brisket
7	臀肉	臀腰肉、尾扒、尾龙扒	rump
8	米龙	针扒	topside
9	牛霖	膝圆、霖肉、和尚头、牛林	knuckle
10	大黄瓜条	烩扒	outside flat
11	小黄瓜条	鲤鱼管、小条	eyeround
12	腹肉	肋腹肉、肋排、肋条肉	thin flank
13	腱子肉	牛展、金钱展、小腿肉	shin/shank

附 录 C  
(资料性附录)  
牦牛胴体分割示意图

牦牛胴体分割示意图表C.1。

表 C.1 牦牛胴体分割示意图

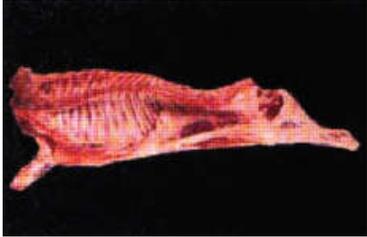
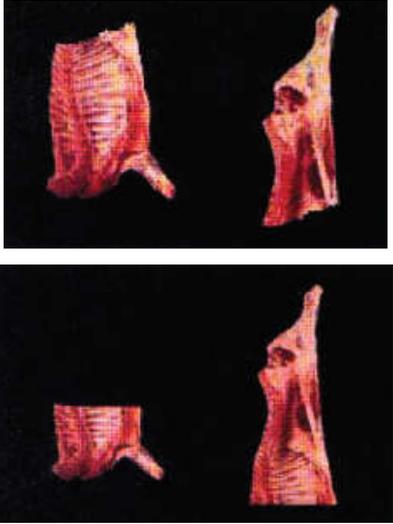
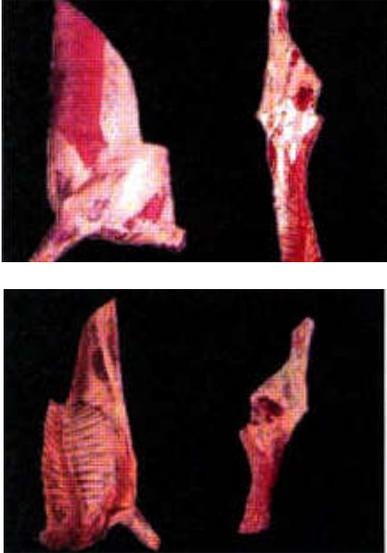
序号	名称	分割示意图	真实图片	技术要求
1	二分体			将牦牛胴体沿脊椎中线纵向切成两片。
2	普通四分体			在第 5 根肋骨处至第 7 根肋骨处之间，或在第 13 根肋骨处至第 14 根肋骨处之间将二分体切开，得到的前、后两个部分。

表 C.1 牦牛胴体分割示意表（续）

序号	名称	分割示意图	真实图片	技术要求
3	枪形四分体			<p>分割时一端沿腹直肌与臀部轮廓处切开，平行于脊柱走向，切至第5~7根肋骨之间，或第13~14根肋骨之间，横切后得到的前、后两部分称为枪形前、后四分体</p>

附 录 D  
(资料性附录)  
牦牛分割肉示意图

牦牛分割肉分割示意图见表D.1。

表 D.1 牦牛分割肉分割示意

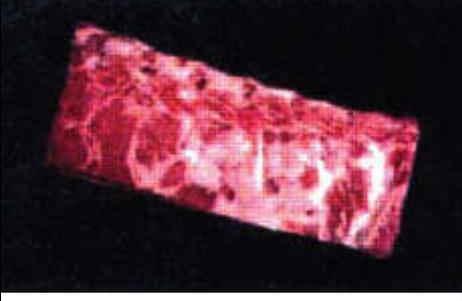
序号	名称	分割示意图	真实图片	技术要求
1	里脊			分割时先剥去肾周脂肪，然后沿耻骨前下方把里脊剔出，再由里脊头向里脊尾，逐个剥离腰椎横突，即可取下完整的里脊。
2	粗修里脊			粗修里脊，修去里脊表层附带的脂肪，不修侧边。
3	精修里脊			精修里脊，修去里脊表层附带的脂肪，同时修掉侧边。
4	外脊			分割步骤如下: 1) 沿着最后一根腰椎处切下; 2) 沿背最长肌腹壁侧, 离背最长肌 3~5 cm 切下; 3) 在第 13~14 胸肋处切断胸椎; 4) 逐个把胸、腰椎剥离。

表 D.1 牦牛分割肉分割示意(续)

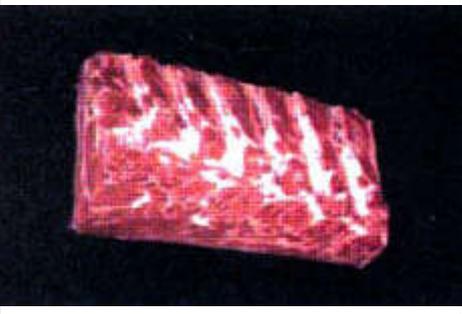
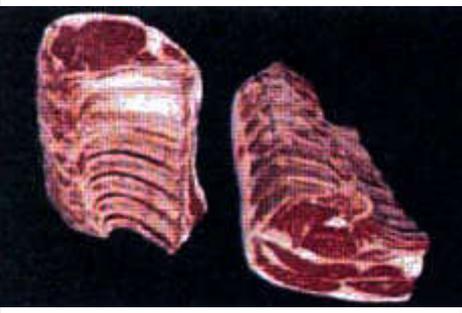
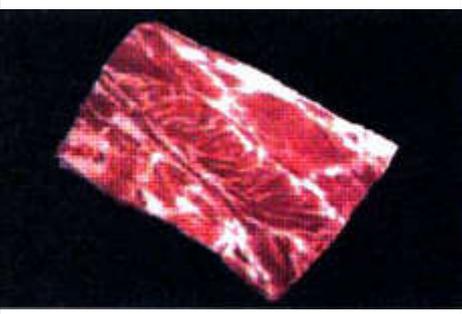
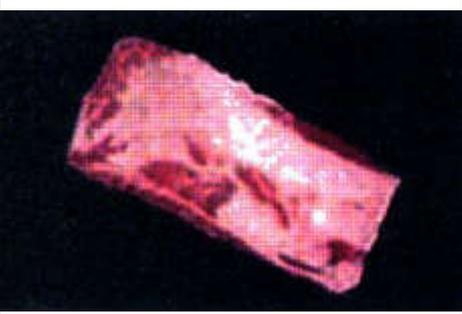
序号	名称	分割示意图	真实图片	技术要求
5	眼肉			后端在第 13~14 胸椎处, 前端在第 5~6 胸椎处。分割时先剥离胸椎, 抽出筋腱, 在背最长肌处, 腹侧距离为 3~5 cm 处切下。
6	带骨眼肉			眼肉分割时不剥离胸椎, 稍加修整即为带骨眼肉。
7	上脑			其后端在第 5~6 根胸椎处, 与眼肉相连, 前端在最后颈椎后缘。分割时剥离胸椎, 去除筋腱, 在背最长肌, 腹侧距离为 3~5 cm 处切下。
8	胸肉			在剑状软骨处, 沿着胸肉的自然走向剥离, 修去部分脂肪, 即成胸肉。
9	辣椒条			位于肩胛骨外侧, 从肱骨头与肩胛骨结节处紧贴冈上窝取出的形如辣椒状的净肉。

表 D.1 牦牛分割肉分割示意（续）

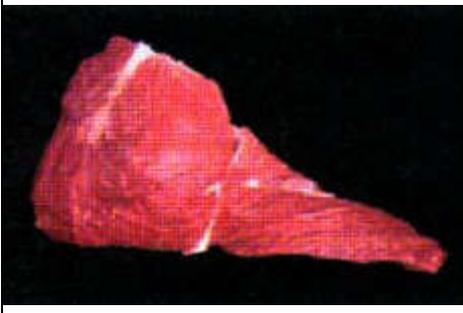
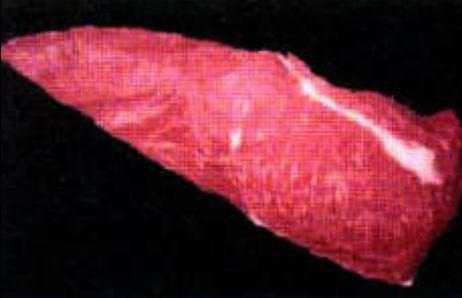
序号	名称	分割示意图	真实图片	技术要求
10	臀肉			位于后腿外侧靠近股骨一端，沿着臀股四头肌边缘取下的净肉。
11	米龙			沿股骨内侧从臀股二头肌与臀股四头肌边缘取下的净肉。
12	牛霖			当米龙和臀肉取下后，能见到长圆形肉块，沿自然肉缝分割，得到一块完整的净肉。
13	小黄瓜条			当牛后腱子肉取下后，小黄瓜条处于最明显的位置。分割时可按小黄瓜条的自然走向剥离。

表 D.1 牦牛分割肉分割示意（续）

序号	名称	分割示意图	真实图片	技术要求
14	大黄瓜条			与小黄瓜条紧紧相连，剥离小黄瓜条后，大黄瓜条就完全暴露，顺着肉缝自然走向剥离，便可得到一块完整的四方形肉块。
15	腹肉			分无肋骨排和带肋骨排。一般包括4~7根肋骨。
16	腱子肉			腱子肉分为前、后两部分，前牛腱从尺骨端下刀，剥离骨头，后牛腱从胫骨上端下刀，剥离骨头取下。