

血統不純不算，不在指定地點屠宰不算，淨重沒達標不算，肉質和霜降度沒達標也不算。神戶beef之所以能長期保持最高品質的原因就在於它通過了品牌和牛中最為嚴格的標準。

等級評定規則

为了更好地瞭解神戶牛，我參考日本農林水產省的資料來瞭解和牛的等級評定規則。

通常用英文字母加數字來表示和牛牛肉等級。英文字母代表步留等級，數字代表肉質等級。比如，A5通常代表極品牛肉。

牛肉等級評定時的步留通常指用固定計算方法算出的一頭牛身上可獲得的肉的多少。72%以上為A，69%~72%未滿為B，69%以下為C。

肉質等級由“脂肪分佈”、“肉の色澤”、“肉的緊實與紋理”、“脂肪の色澤與質地”這四個專案來評等級。“脂肪分佈”、“肉の色澤”及“脂肪の色澤與質地”都有相應評定基準，“肉的緊實與紋理”靠肉眼判斷，“脂肪の色澤與質地”也部分依靠肉眼判斷。

每項最高為5級，決定肉質等級的是四項評分中的最低者。假設“脂肪分佈”5級、“肉の色澤”5級、“肉的緊實與紋理”5級、“脂肪の色澤與質地”3級，那麼最終的肉質等級為3級。

神戶牛對步留等級要求是A·B等級，肉質要求“脂肪分佈”必須達到No.6以上。被認定為神戶牛後，肉上會蓋上“菊章”並頒發“神戶肉之證”。提供神戶牛的餐廳或肉店等均要進行指定登錄，神戶肉推進流通協議對認證店鋪頒發青銅紀念碑。

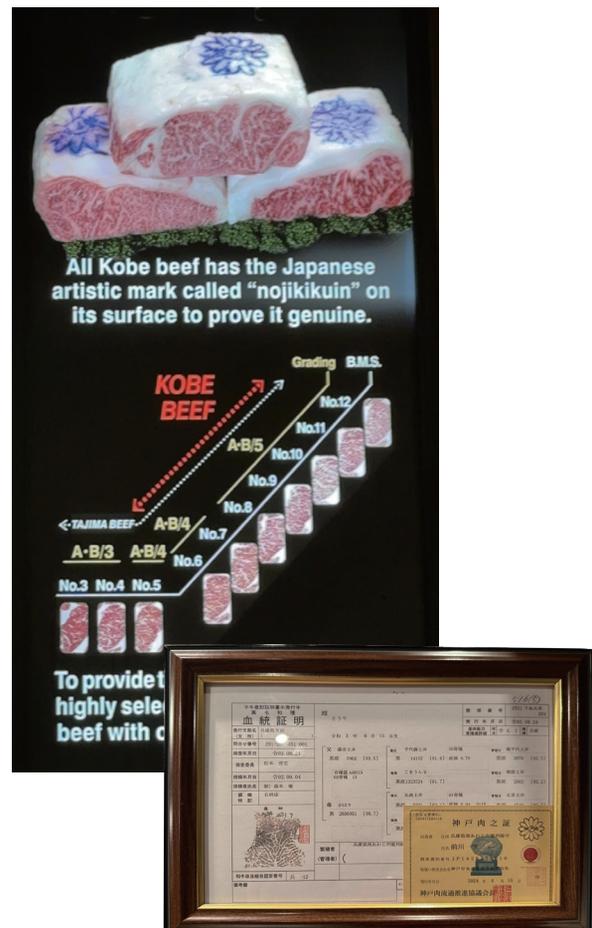
神戶牛(神戶beef)美味奧秘

神戶牛肉的特徵是脂肪纖細地進入肌肉中，和肌纖維雜交形成霜降(雪花)。加熱後脂肪融化，周圍的肌肉就會變得鬆軟，口感也會變好。那時，肌肉的味道和脂肪的香味就會絕妙地融合在一起，醞釀出特有的醇厚。

夢婷在餐廳選了NO.7和No.12，個人更推薦NO.7，對我而言12級別的和牛會有點肥，但依舊很香，如果你是第一次吃，可以選擇嘗試最高級別的和牛。

據店員跟我們介紹，神戶牛肉比其他和牛含有更高的單不飽和脂肪酸。為了查明單不飽和脂肪酸含量多少最好吃，兵庫縣農林水產技術綜合中心進行了品嘗測試，得出肌肉內脂肪約60%，肌間脂肪約64%美味效果最佳的結論。

另外，夢婷提醒大家神戶市內提供牛肉的飲食店“多如牛毛”，販賣的牛肉商品也豐富多樣。建議想安心體驗神戶牛的朋友認清餐廳是否為登錄過的認證店鋪。碰上既賣普通和牛也賣神戶牛的餐廳，點餐時要明確指定要的是神戶牛。做為普通消費者，能做的估計也只有這些。希望本文對大家體驗神戶牛有幫助。



掃碼聆聽原文



掃碼閱讀原文