

ชิ้นส่วนโคพื้นเมือง

Grass beef



1 Neck : เม็ดคอ



2 Chuck : เมือลันคอ



3 Rib : เมือลันเนกคองหน้า



4 False filet : เมือลันไยเต้ยบ



5 Clod : เมือขาหน้าคองบน



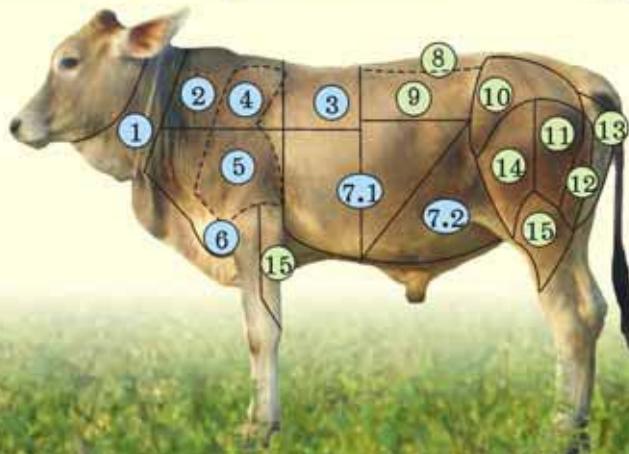
6 Brisket : เมือเดือร่อไว้



7.2 Flank : เมือพันก่อ



7.1 Plate : เมือพันอก



8 Filet : เมือลันไน



9 Loin : เมือลันเนกคองปลาย



10 Rump : เมือลันสะโพก



11 Bottom round : เมือพันปลาย



12 Eye round : เมือพันหนาน



13 Top round : เมือพันไน



14 Knuckle : เมืออุกมะพร้าว



15 Shank : เมือน่อ

ชิ้นส่วนจากการตัดแต่ง



ชิ้นส่วนจากการตัดแต่ง

เนื้อขาหน้า



เนื้อน่อง

เนื้อเสือร้องไห้

ชิ้นส่วนจากการตัดแต่ง



เนื้อสันนอก



เนื้อสันใน



เนื้อหม่อน



เนื้อสันสะโพก



เนื้อลูกมะพร้าว



เนื้อพับนอก



เนื้อพับใน



เนื้อน่อง



อาหารไทยจากเนื้อโคกพื้นเมือง

ที่มาของภาพ : จิรวัฒน์ เหรียญอารีย์และคุณะ



แกงเผ็ดเนื้อ



แกงเขียวหวาน



ผัดกระเพราเนื้อ



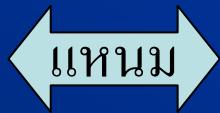
แกงมัสมั่น



ลาบเนื้อ

ผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน

ที่มาของภาพ : วิรัตน์ สุมนและณัฏยาพร สุมน



Beef Products



Meat Loaf



Beef Sausage



Salami



Debrecziner



Beef Pastrami



บร้าห์มัน - สับปะรด



บร้าห์มันทั่วไป

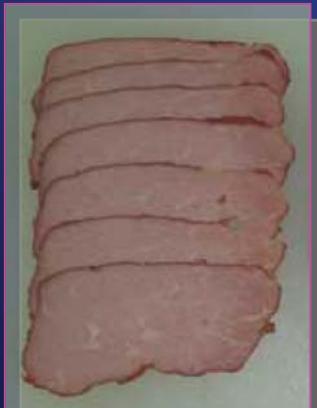
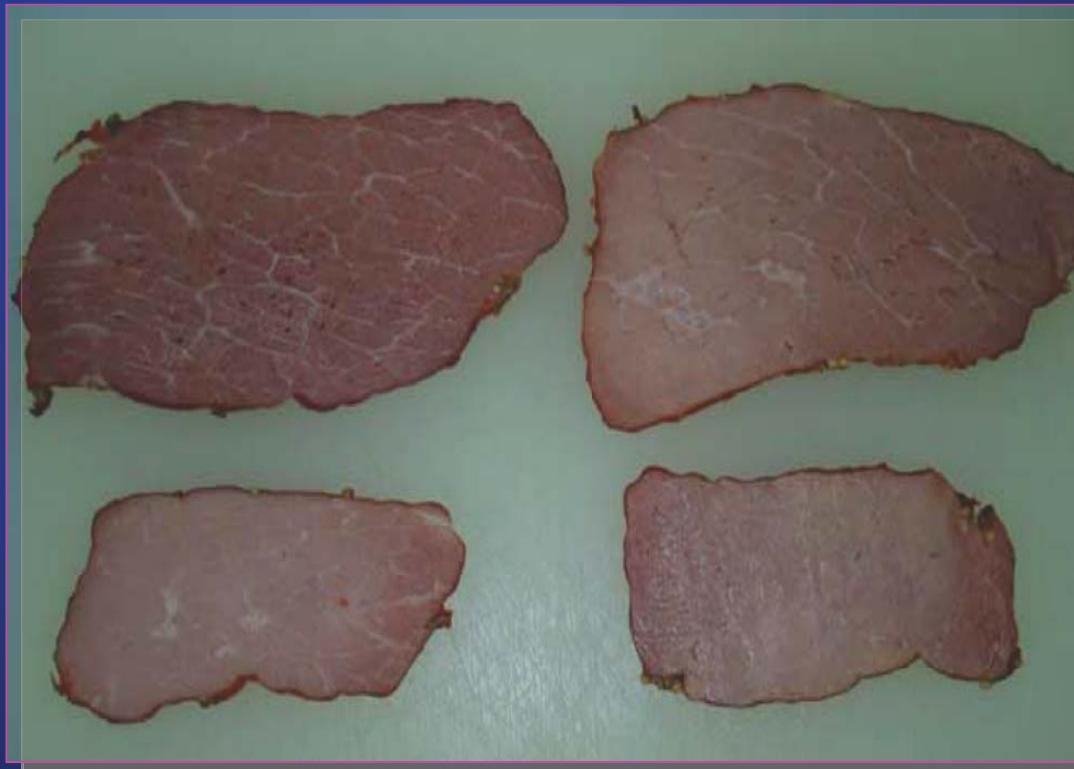


พื้นเมือง

Beef Pastrami



บราห์มันทั่วไป



พื้นเมือง



บราห์มัน - สับปะรด



พื้นเมือง สับปะรด



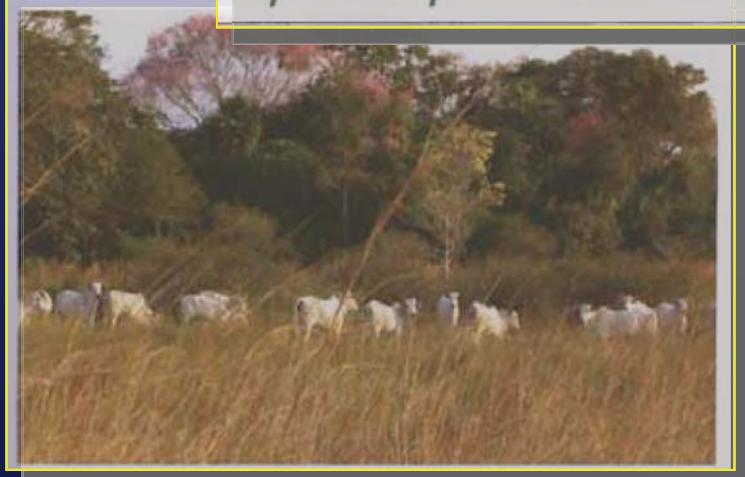
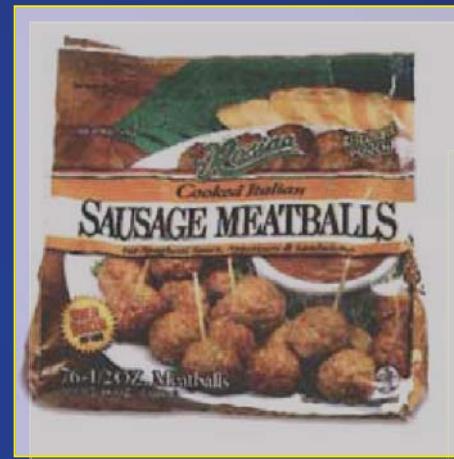
- เนื้อโคพื้นเมืองเลี้ยงด้วยหญ้า

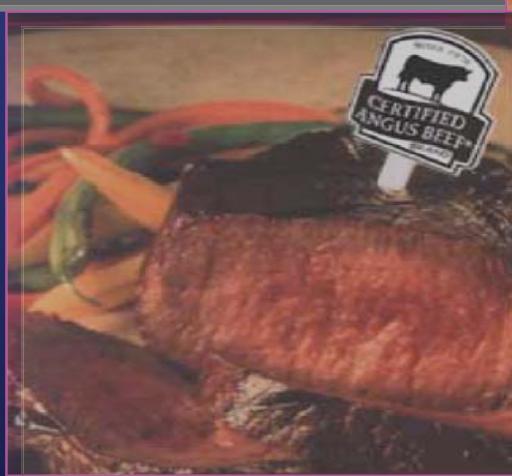
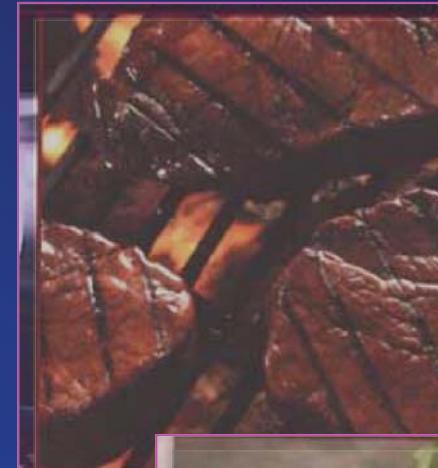
Grass Beef

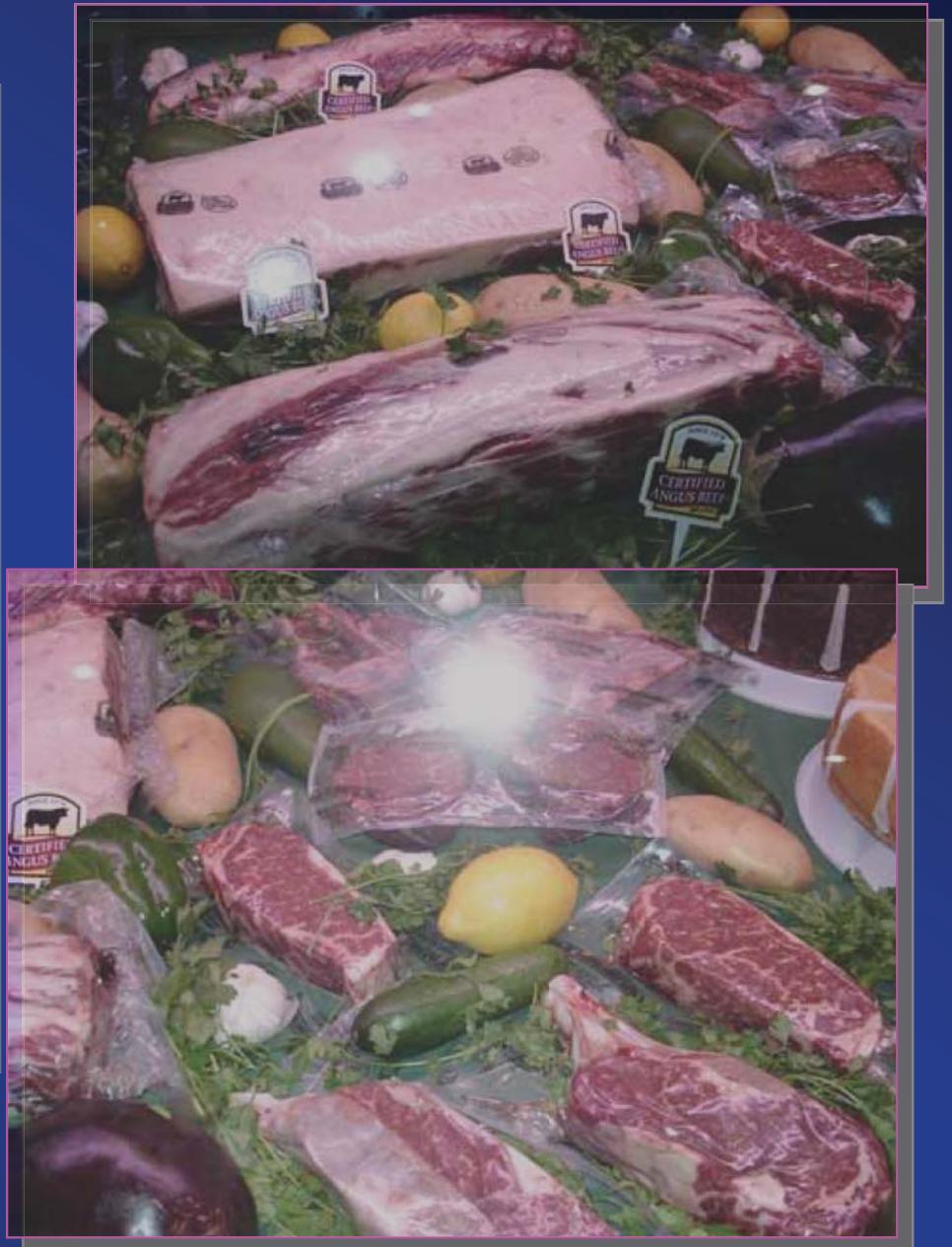
Organic Beef

Natural Beef

Organic Beef

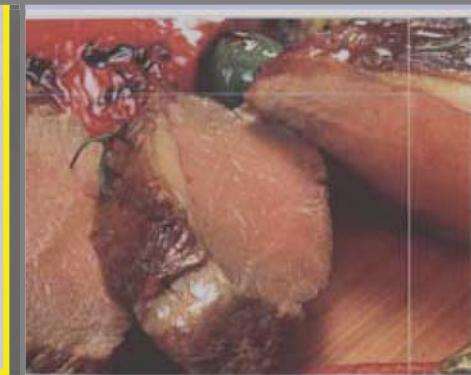
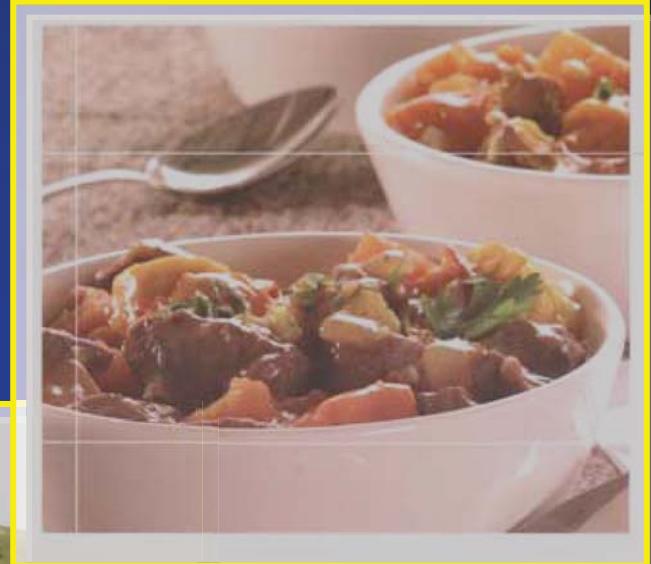
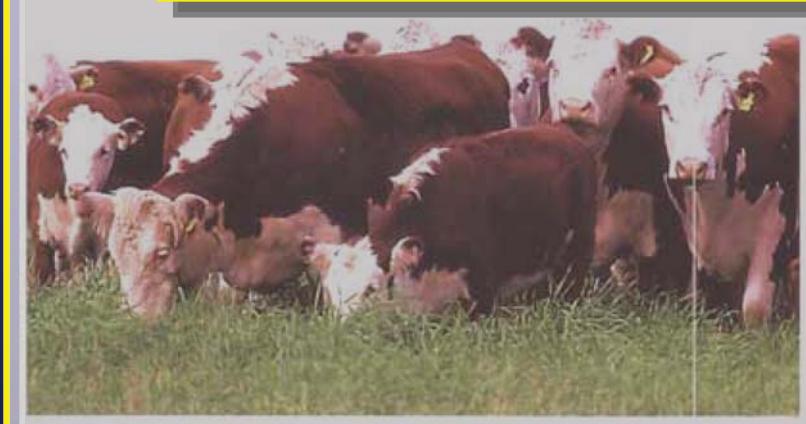




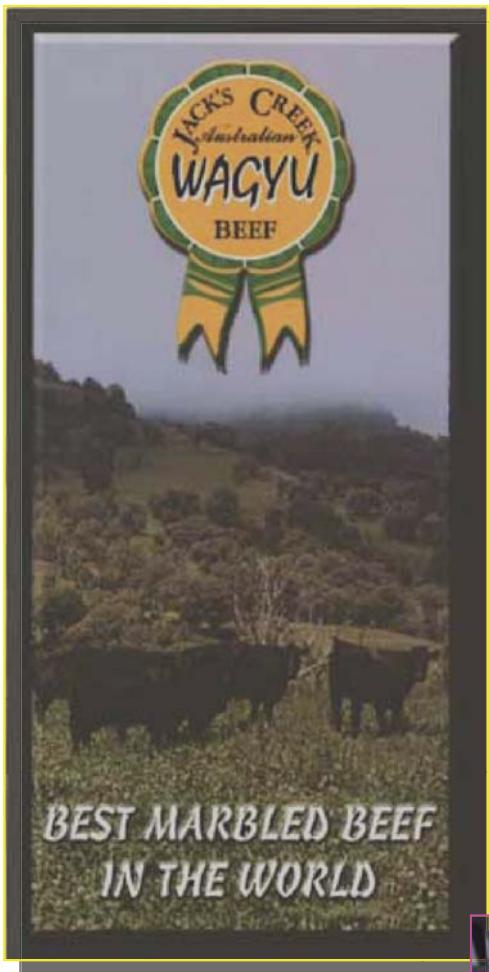


ARGENTINE A BEEF

the natural healthy choice



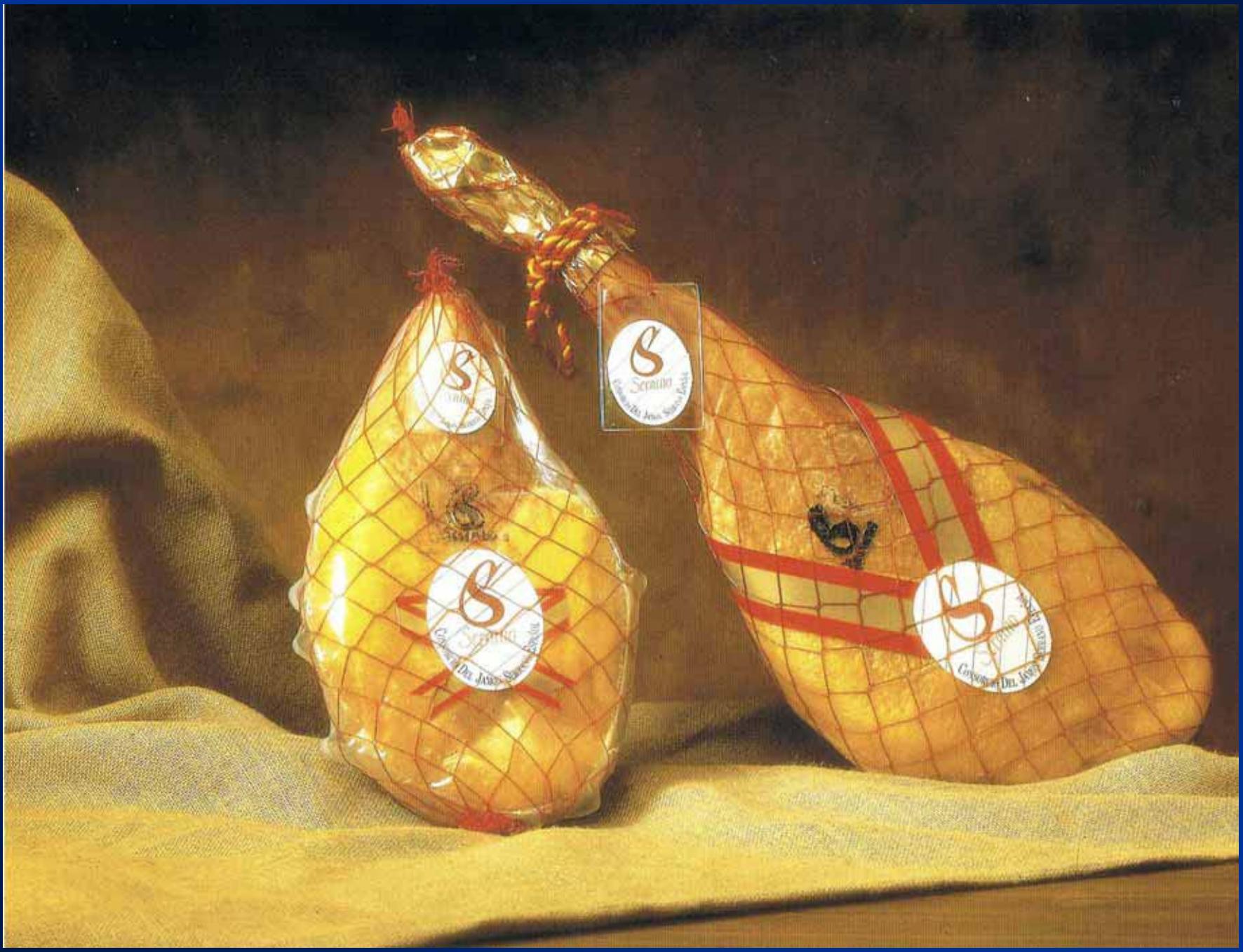
ARGENTINE A BEEF
Argentina Beef Promotion Institute













โควินเมืองบนเขา



Beef Ball

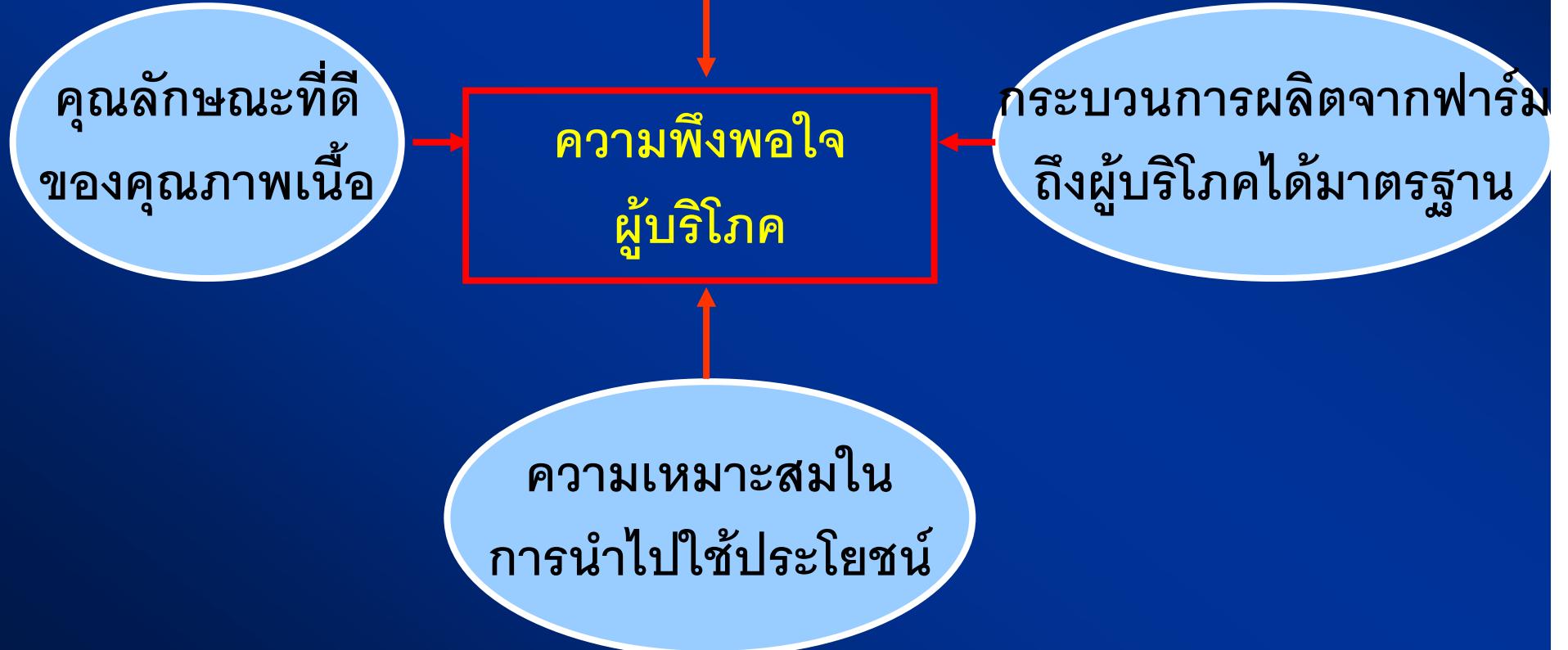


พื้นเมือง



บราห์มัน-สับปะรด

คุณภาพ



คุณลักษณะของคุณภาพเนื้อ

1. คุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพ (Nutritional value & Health)
2. คุณค่าทางการบริโภค (Sensory value)
3. คุณค่าทางความปลอดภัยด้านอาหาร (Hygienic value)
4. คุณค่าทางการนำไปปรุง (Technological value)
5. คุณค่าทางมโนธรรมและจิตใจ (Ethical value)

กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน

1. ระบบการเลี้ยงที่ได้มาตรฐาน
2. โรงฆ่าและโรงตัดแต่งที่มีมาตรฐาน
3. จุดจำหน่ายที่ถูกสุขอนามัย
4. การปฐุงอาหารที่ถูกต้องและเหมาะสม