



ชิ้นส่วนโคพื้นเมือง Grass beef



① Neck : เนื้อคอ



② Chuck : เนื้อสันคอ



③ Rib : เนื้อสันนอกตอนหน้า



④ False filet : เนื้อสันในเทียม



⑤ Clod : เนื้อขาหน้าตอนบน

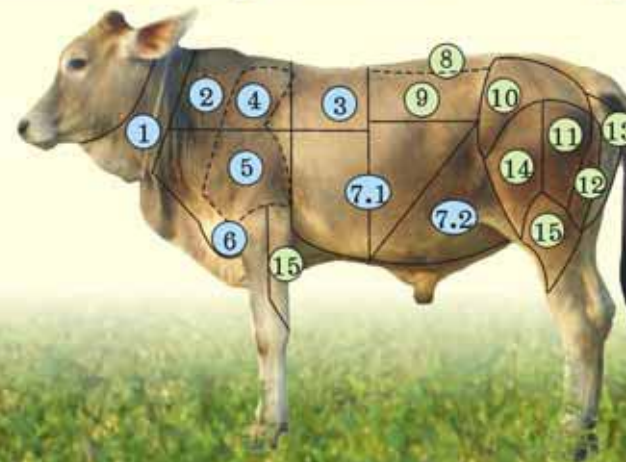


⑥ Brisket : เนื้อเนื้อวัวไห้



⑦.2 Flank : เนื้อพริ้นท้อ

⑦.1 Plate : เนื้อพริ้นอก



⑧ Filet : เนื้อสันใน



⑨ Loin : เนื้อสันนอกตอนปลาย



⑩ Rump : เนื้อสันสะโพก



⑪ Bottom round : เนื้อพริ้นนอก



⑫ Eye round : เนื้อพริ้นนอก



⑬ Top round : เนื้อพริ้นใน



⑭ Knuckle : เนื้ออุ้งเท้าวัว



⑮ Shank : เนื้อน่อง



ชิ้นส่วนจากการตัดแต่ง



ชิ้นส่วนจากการตัดแต่ง

เนื้อขาหน้า



เนื้อน่อง



เนื้อเสือร้องไห้

ชิ้นส่วนจากการตัดแต่ง



เนื้อสันนอก



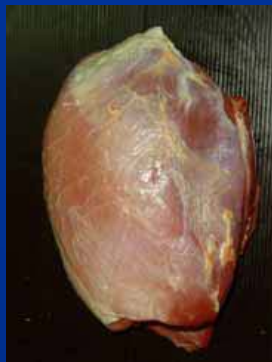
เนื้อสันใน



เนื้อหมอน



เนื้อสันสะโพก



เนื้อลูกมะพร้าว



เนื้อพับนอก



เนื้อพับใน



เนื้อน่อง



อาหารไทยจากเนื้อโคพื้นเมือง

ที่มาของภาพ : จีรวัฒน์ เหมบุญอารีย์และคณะ



เนื้อสะโพก

แกงเผ็ดเนื้อ



ขาหน้าตอนบน

แกงมัสมั่น



เนื้อน่อง+พื้นท้อง

แกงเขียวหวาน



เนื้อเสีอร่องให้

ผัดกระเพราเนื้อ



เนื้อสะโพก

ลาบเนื้อ

ผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน

ที่มาของภาพ : วิรัตน์ สุนนและณัฏยาพร สุนน



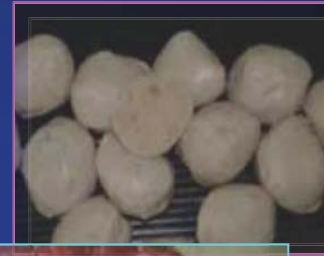
← หม่า →



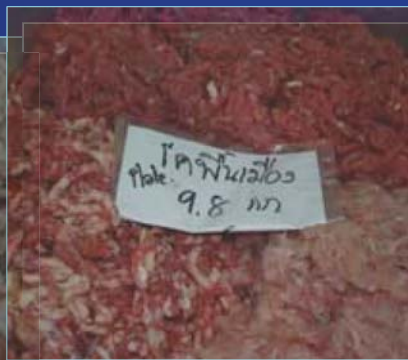
← แหนม →



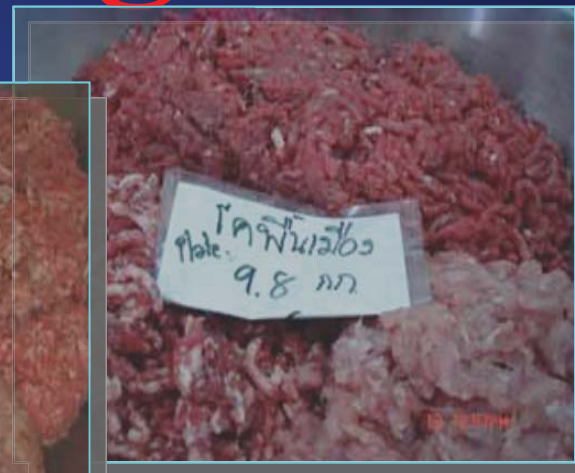
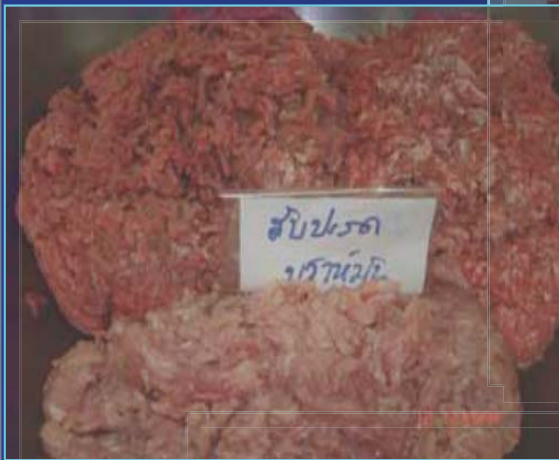
Beef Products



Meat Loaf



Beef Sausage



Salami

Debrecziner



Beef Pastrami



บราห์มัน - สับปะรด



บราห์มันทั่วไป



พื้นเมือง

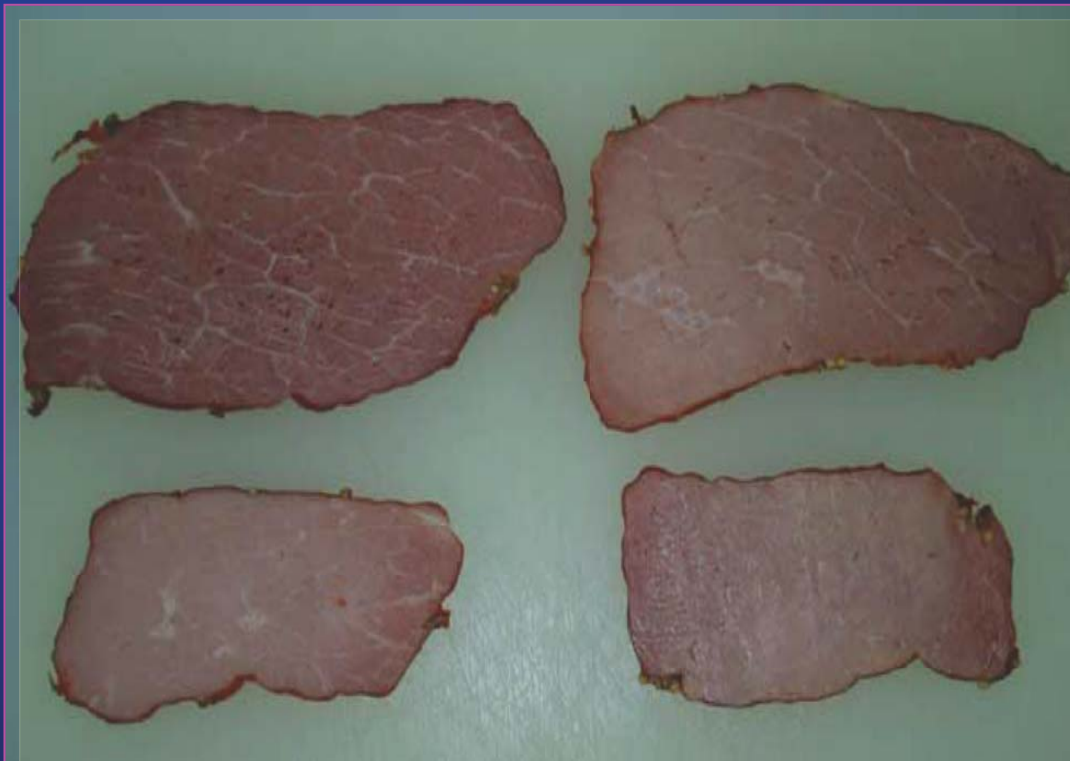
Beef Pastrami



บราห์มันทั่วไป



พื้นเมือง



บราห์มัน - สับปะรด



พื้นเมือง สับปะรด



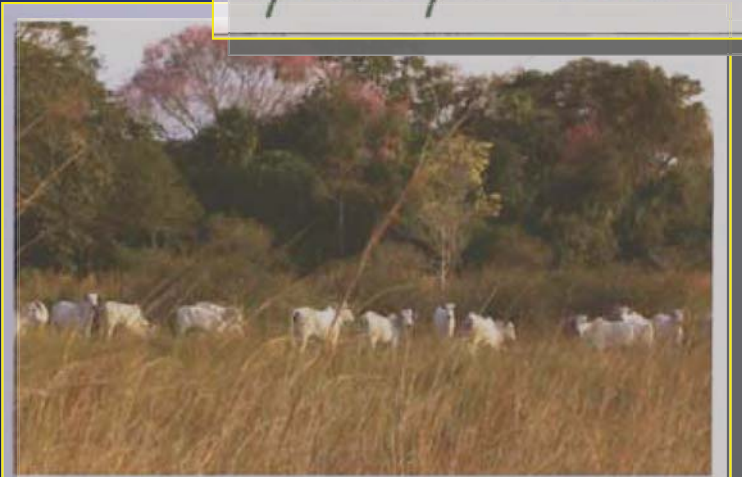
- เนื้อโคพื้นเมืองเลี้ยงด้วยหญ้า

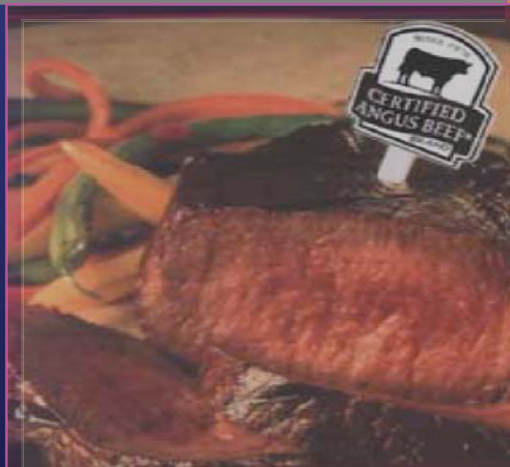
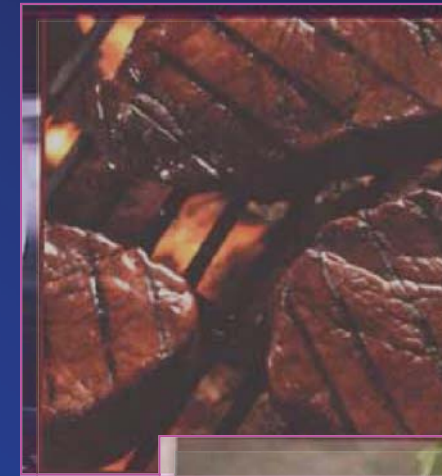
Grass Beef

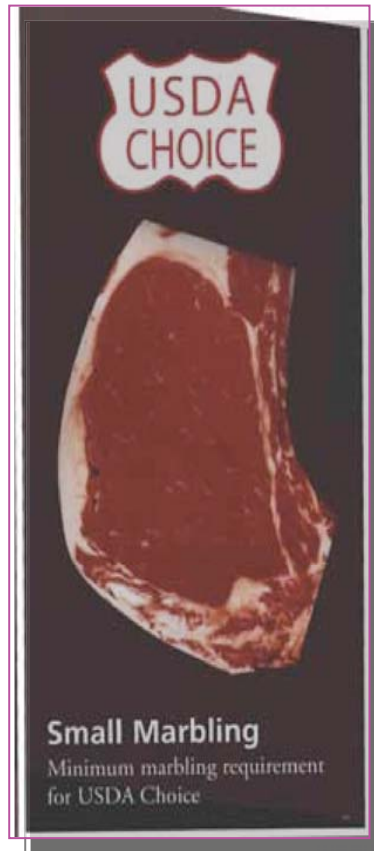
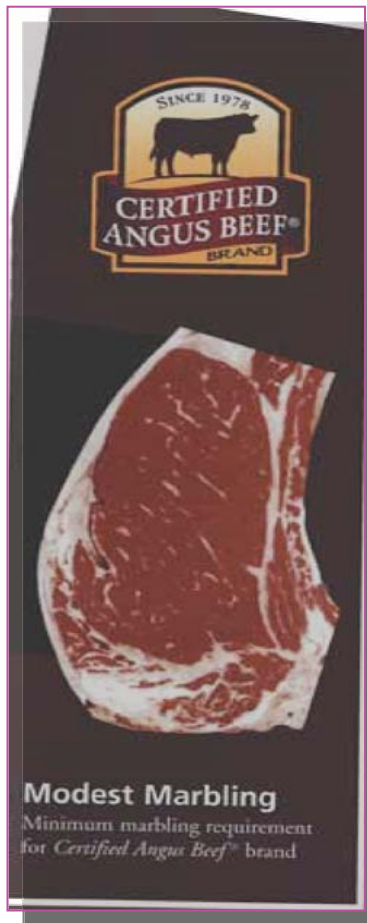
Organic Beef

Natural Beef

Organic Beef



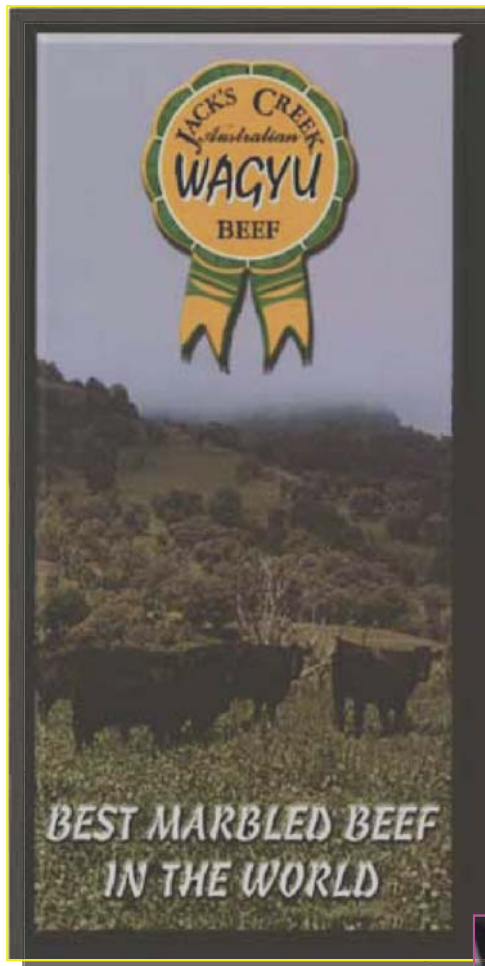




ARGENTINE BEEF

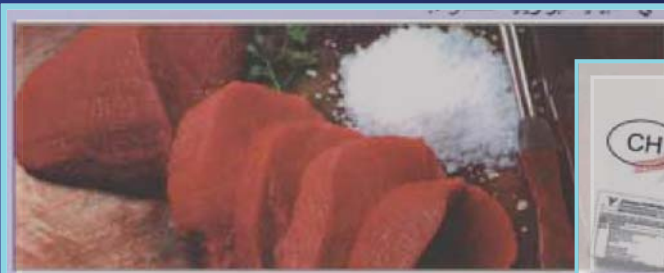
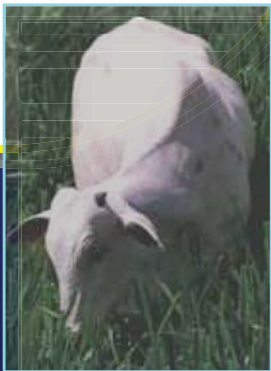
the natural healthy choice



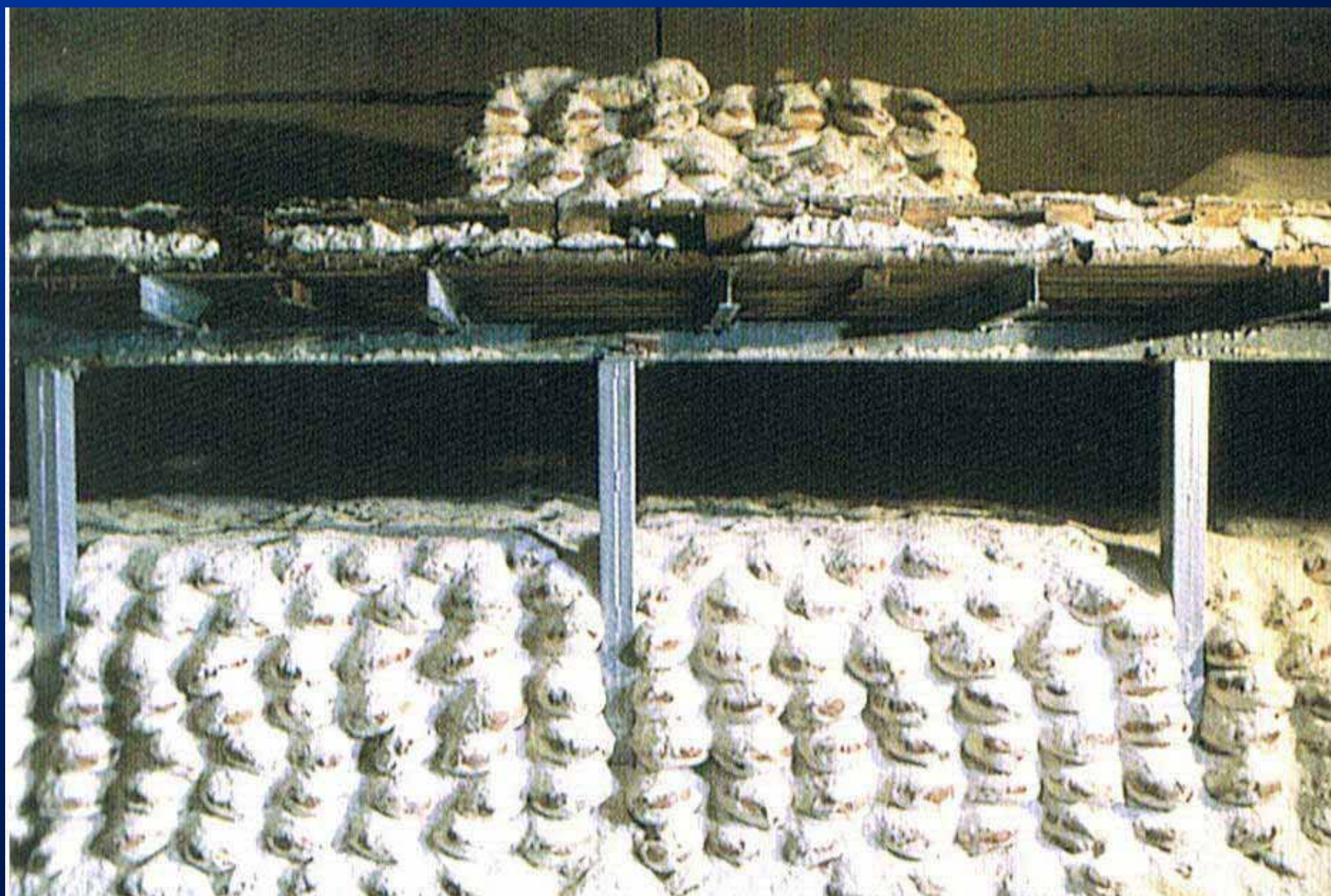


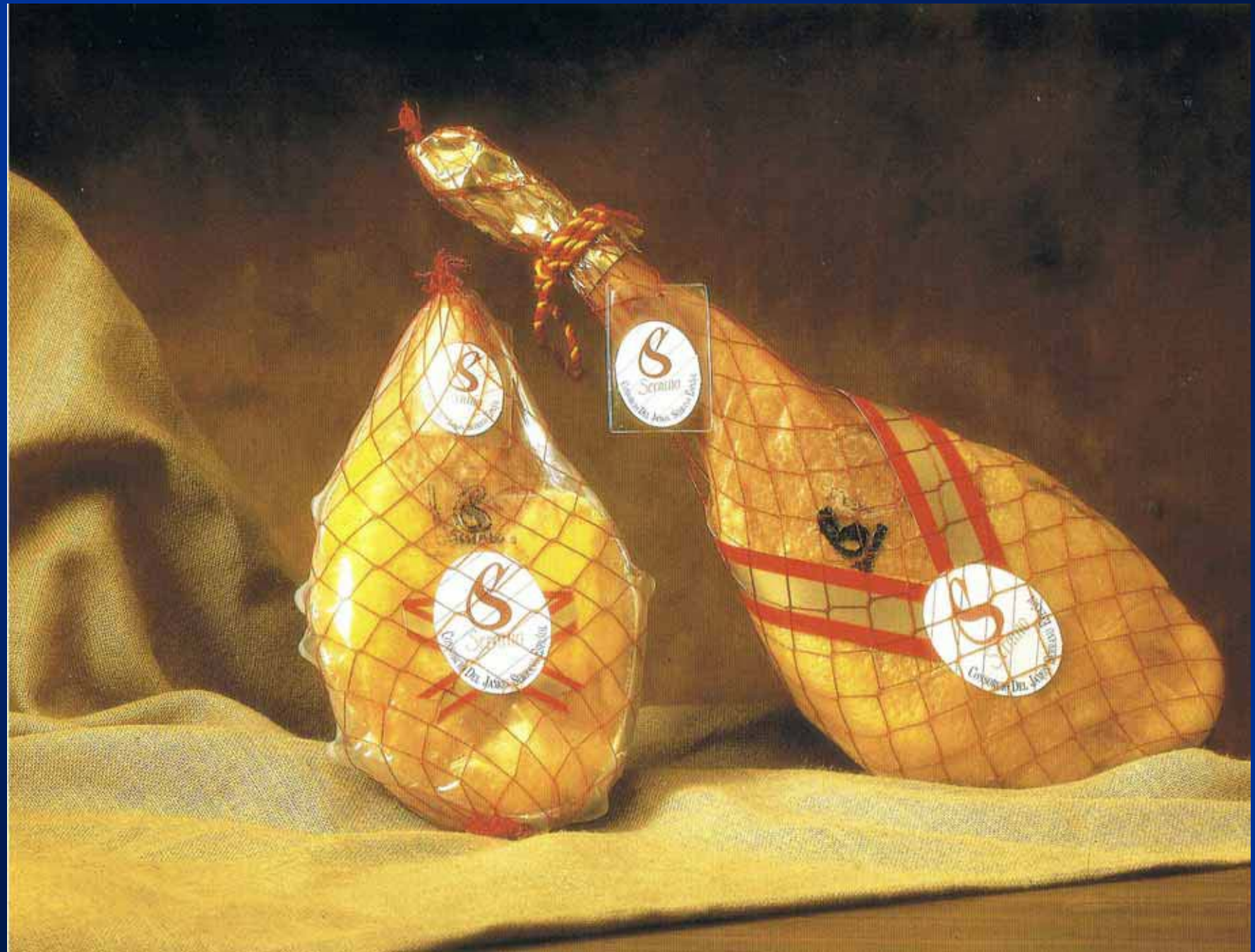
I Beef

MINERVA
Best Quality Brazilian Beef







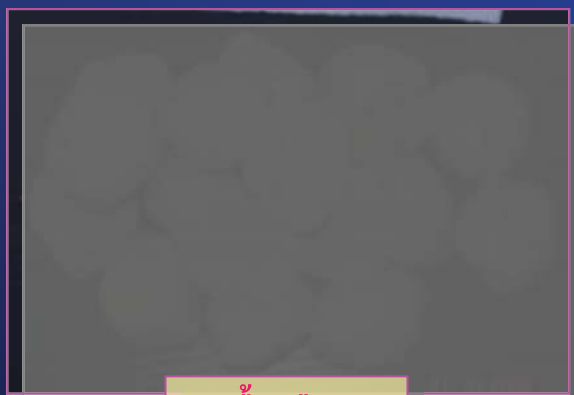




โคพื้นเมืองบนเขา



Beef Ball



ฟิ่นเมือง



บราห์มัน-สับปะรด

คุณภาพ

คุณลักษณะที่ดี
ของคุณภาพเนื้อ

ความพึงพอใจ
ผู้บริโภค

กระบวนการผลิตจากฟาร์ม
ถึงผู้บริโภคได้มาตรฐาน

ความเหมาะสมใน
การนำไปใช้ประโยชน์

คุณลักษณะของคุณภาพเนื้อ

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

กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน

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