

老闆吃肉

CEO STEAK

讓餐桌上的大小事
成為儀式感的理由

每一次寫簡介的內容都會稍微不同，讓喜歡我們的消費者有一些期待。雖然在網路賣肉，但沒有因為網路的速度而忘了手寫及紙本的溫度，找時間應該辦個活動，同時擁有兩本拍照上傳可以得到肉肉。

在這之前先跟大家分享一個故事、把時間拉到2020年初，是一個寒冷的冬天，兩個小孩都未滿三歲，我進行了為期一個月橫跨三個季節四個國家的旅程，在抵達西澳（Australia Perth）的其中一段時間，我們開車到離伯斯南端300km的小村莊：瑪格麗特河

那是一個很有趣的地方，應該說是一個小鎮，街上的店下午4:30就關門（但那時澳洲天黑的時間是晚上八點）就像次頁那張照片一樣沒有車水馬龍場景，是一個無憂無慮的小鎮以酒莊產業為主（葡萄酒），僅有一條路算是最熱鬧居民們彼此互相照顧

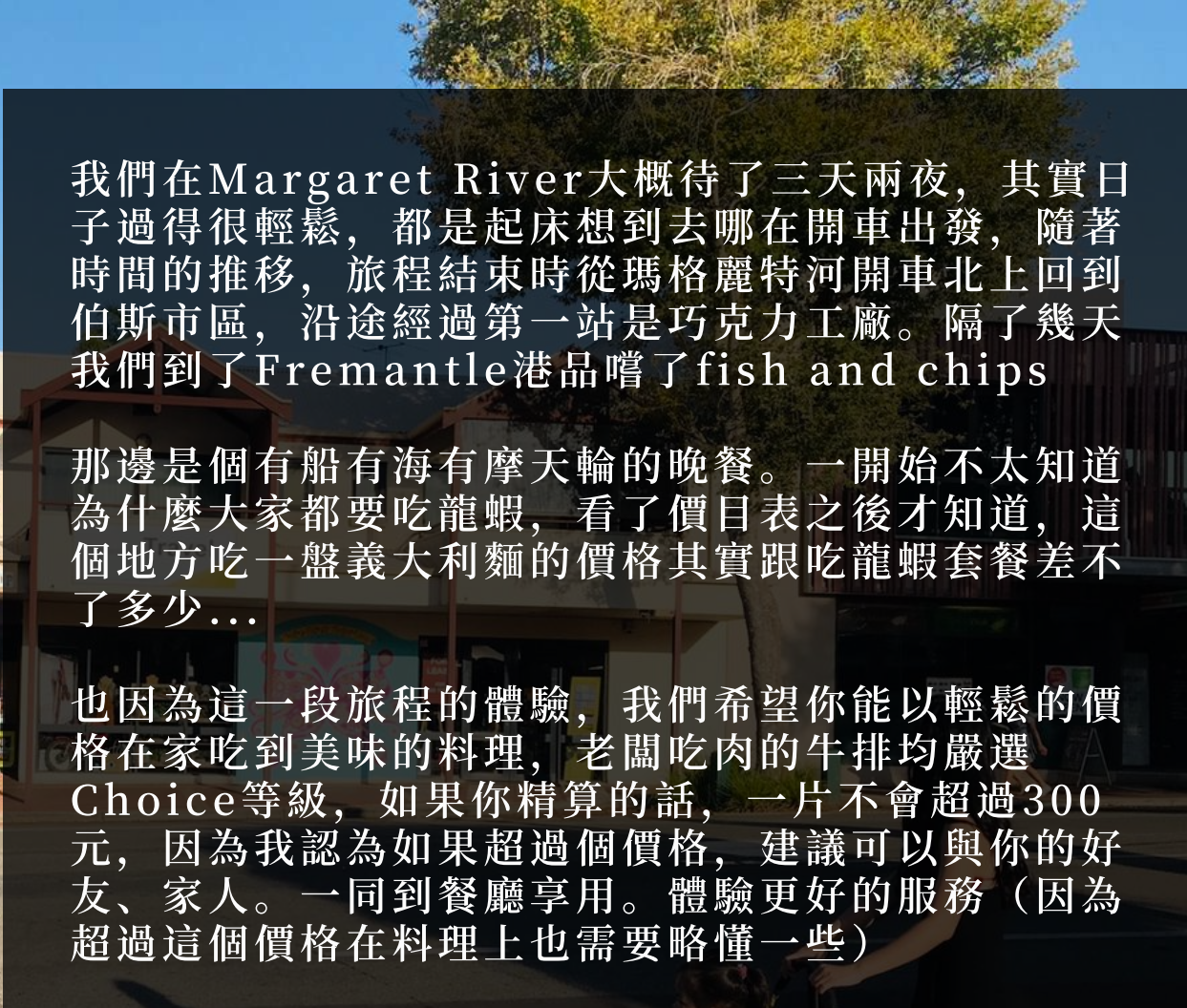
我們找了一很有鄉村風格的旅館住下來，隔天早上起床我們沒有吃飯店的制式早餐，我們開車到小鎮的一間早餐店，在陽光下慢慢享用，開啟那一天的美好，早餐吃飽後我們到附近的公園去看老鷹，就這樣一看就一個下午，傍晚我們再到酒莊去用餐，想做啥就做啥，慢慢體驗這個世界，我覺得這才叫做生活。



我們在Margaret River大概待了三天兩夜，其實日子過得很輕鬆，都是起床想到去哪在開車出發，隨著時間的推移，旅程結束時從瑪格麗特河開車北上回到伯斯市區，沿途經過第一站是巧克力工廠。隔了幾天我們到了Fremantle港口品嚐了fish and chips

那邊是個有船有海有摩天輪的晚餐。一開始不太知道為什麼大家都要吃龍蝦，看了價目表之後才知道，這個地方吃一盤義大利麵的價格其實跟吃龍蝦套餐差不了多少...

也因為這一段旅程的體驗，我們希望你能以輕鬆的價格在家吃到美味的料理，老闆吃肉的牛排均嚴選Choice等級，如果你精算的話，一片不會超過300元，因為我認為如果超過個價格，建議可以與你的好友、家人。一同到餐廳享用。體驗更好的服務（因為超過這個價格在料理上也需要略懂一些）



由一個愛吃肉的老闆所創立
讓餐桌上的小事，成為儀式感
的理由，天天都變得值得慶祝



飛行超過10萬哩、20幾個國家40多個城市，
搭乘超過數十間航空公司，住過世界上幾十間
五星級飯店、體驗過不少奢華旅行及接地氣的
窮遊。平常花很多時間在網路上找尋 CP值高
的食材，希望好好享受居家Fine Dining。



我們牛肉的來源-來自美國三大廠
Excel Fresh Meats
Ibp Trusted Excellence
SWIFT BLACK ANGUS

Excel Genuinely Better 該公司結合了光學閱讀器和計算機視覺分級系統，以實現一致的屠體分揀。食品安全和質量控制流程始終符合或超過行業標準。

美國IBP Trusted Excellence 幾十年來該品牌重新定義了新鮮肉類行業。結合專家服務包括產品一致性和準時交貨，為世界各地的零售和餐飲服務客戶提供優質牛肉和豬肉。

SWIFT BLACK ANGUS

該公司從最好的品種開始，安格斯黑牛，以其令人難以置信的一致性和獨特的風味而聞名。

穀飼安格斯牛排

好吃的牛排
萬中選一

牛排，大概是最難推薦的產品
因為寫一篇牛排文章
有一半都是無聊的知識



老闆的肉知識

整切、合成、原切，哪個好？
美國穀飼、紐西蘭草飼，有什麼差別？
肋眼、菲力、雪花牛，到底怎麼選？

不弄清楚這些，買牛排就被坑/買錯是正常的事。
所以今天這個頁面主要是讓你懂得挑牛排。
不管你喜歡細嫩的沒油花的或愛嚼勁Q彈的
還是肉汁味多的，又或是低脂肪的

今天會讓你們看完就了解你該怎麼買

穀飼牛飼養18-24月，故可以看到漂亮的大理石紋，等級越高花紋越多。草飼牛飼養2年以上，肉質稍精瘦牛肉味更重。

雪花牛排吃起來柔嫩彈性，牛脂香充沛。
肋眼可以說是綜合品嚐到牛排的嫩度、香氣。
菲力是最嫩的部位之一幾乎沒有脂肪價格也較貴。
霜降、骰牛非常Q彈有咬勁（小孩不建議吃）



CEO STEAK

網購牛排的領導者

原切牛排，是我們選擇的標準。就是原肉切塊只有牛肉。整切及合成肉『我們不賣』因為是通過醃製來達到味道、重量及嫩度。成分表會有水、味精、鹽等香辛料、合成牛排：則是用碎牛肉來合成之（組合肉or灌水）



牛排煎烤至五六成熟，切開後誘人的櫻色，嫩汁充斥在大理石紋理之間。入口細膩彈牙，帶一絲韌性和嚼勁，肉香一直在舌尖纏繞。



牛排提前一天冷藏解凍。⚠️解凍後不要用水沖洗！用廚房紙擦乾就行。表面紅紅的汁水，不是血水，是肌紅蛋白與水的混合物。多汁口感的來源。

發貨前，我們同仁在-18c進行切割和包裝，避免中途出現解凍或失溫情況影響品質。牛排包裝採用真空包裝（除了部分家庭號產品袋裝以外）有效防止肉品氧化變質，確保鮮度。冷凍可保存12個月。

Hot

10年專注美國牛排、西班牙松阪豬進口

火熱
銷售

關於豬肉



關於伊比利？

伊比利半島位於西班牙，我們的松阪/梅花豬是西班牙進口、沒有標示為伊比利豬避免消費者混淆

西班牙梅花豬

油質分布均勻，擁有入口即化的口感除了到餐廳品嚐現在也能買到回家料理，口感不同並非仿間台灣豬隻冒充

西班牙松阪豬

少見的大理石紋路松阪豬，一隻豬只有兩塊，油脂豐富無肉腥味，台灣跟西班牙吃起來就是不同

台灣帶骨肋排

取自台灣豬肩胛部的部位、切塊的方式燒烤煎炸非常好吃，市面上較難購買到的神秘美食

世界上有兩個地方體重就是地位
一個在相撲場上、一個在豬圈裡

品味新鮮豬肉，享受健康生活。
王者出巡，也無法讓上百位體重300公斤的壯士相隨





骰子牛意思是人工切成2.5-3cm左右正方形的牛肉塊，因為形狀像骰子，所以大家叫他骰子牛，超完美黃金比例的切割大小，肉品是取自於牛隻的肩胛部位，纖維明顯油花細緻，故容易入味，肩胛部位肌肉發達，筋多肉結實，一頭牛僅能取出此部位少量的牛肉，是極佳的部位。大自然草原天然放牧，不同於人工飼養，使用最高等級牛隻，肉質鮮嫩具咬勁，不油膩的油花分布、Q彈好吃、烤（煎）七分熟入口鮮嫩柔軟、老饕為之瘋狂的肉汁在嘴裡綻放、產地來自美國，新鮮牛肉原塊鮮切，料理方式可以拿來燉煮、油煎、燒烤和各類牛肉料理。

NEW REFRESH


讓你怦然心動的絕佳的搭配

ONLY FOR THANKSGIVING DAY

NEW
SALE



豬牛搭配，在烤盤上滋滋作響
配一杯啤酒或去油解膩的新鮮水果



十年後，所有的事都只是下酒菜

《台灣帶骨豬肋排》

取自台灣豬肩胛部的部位，隨意切塊的方式燒烤煎炸非常好吃，鹽烤、醬燒、煮湯、肉骨茶，選用豬肋骨旁邊的部位，該部位油質分泌少，口感具咬勁Q彈，肉質鮮嫩有如雪花般的脂肪紋路。chopped pork spare ribs 豬肋排（帶骨）燒烤煎炸 非常好吃

在家打造居酒屋

最新鲜的食材
成就精心的烹制
精湛的工法
打造最美的享受

珍品
スナック料理
朝越
おこしをどうぞ

天玉そば

2階席あり
No. 100
2. 09/22/2018


アサヒビール
アサヒビール

大ウキ20年
大ウキ20年
ホウジ
201508

《美國霜降牛排》-板腱牛排

來自美國的牛肉，安格斯黑牛《霜降嫩肩牛排》板腱牛排天然飼養頂級穀物飼料，綜合菲力牛排的鮮嫩多汁及沙朗牛排的嚼勁，配上大理石般的豐富油花可以簡單香煎（搭配橄欖油或奶油），少許鹽及胡椒調味，肉汁鮮甜軟嫩！可以簡單切片或薄刷醬汁簡單製成燒肉丼飯。大自然草原天然放牧，不同於人工飼養，使用最高等級牛隻，肉質鮮嫩具咬勁，不油膩的油花分布、Q彈好吃、烤（煎）七分熟入口鮮嫩柔軟、老饕為之瘋狂的肉汁在嘴裡綻放、產地來自美國，新鮮牛肉原塊鮮切，料理方式可以拿來燉煮、油煎、燒烤和各類牛肉料理





在家下廚。一種讓你驕傲的味道
走心的漫時光

尋味
之旅

《頂級雪花牛排7oz》-翼版牛排

神之美味、特選部位裁切，特選美國牛最適合作為牛排的部位，經過專業的篩選，讓你品味最高等級的五星美味，油花口感入口綿密，一般賣場都是5oz，我們比它多了30%的肉，取自最精實的部位，擁有分布均勻的細小油花，口感精實，柔嫩適中不油膩。美味關鍵在於七分熟，適合油煎，口感擄獲不少饕客的心，經過九個嚴選認證標準的牛隻，只為了確保最鮮嫩的品質，每片精選200g一餐份量剛剛好，簡單的料理就能品嚐到頂級餐廳的牛肉香氣。





《肋眼沙朗牛排7oz》

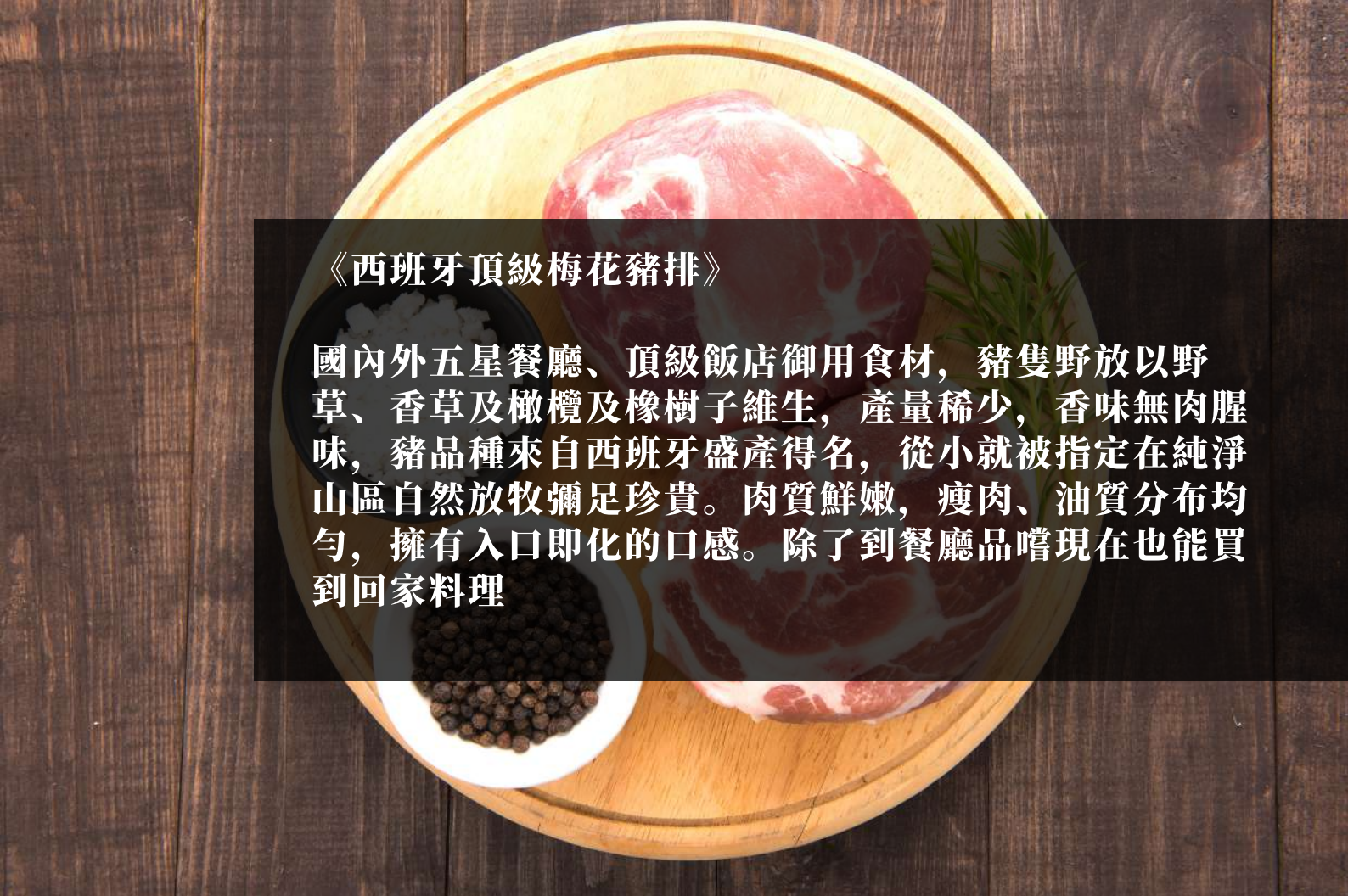
五星餐廳必備的菜色，無論是慶生、洽談生意或與情人浪漫約會，這道料理無所不在，美味關鍵在於5-7分熟，細緻微小的油花，下鍋香煎即可享受肉汁撲鼻的牛香。沙朗部位符合低脂、低膽固醇、低熱量，該部位因運動量不多，所以肉質鮮嫩也造就饕客吃過就無法抗拒的美味。



《黃金六兩進口西班牙松阪豬》

少見的大理石紋路松阪豬，一隻豬只有兩塊，油脂豐富無肉腥味，嫩中帶脆向松阪一樣美味，因豬隻組嚼運動的關係，肉質久煮不爛Q彈不乾，簡單鹽烤、薄片香煎即可食用或是麻油松阪豬麵線料理。西班牙皇室頂級松阪豬珍貴至極，是豬隻中口感最優質的部位





《西班牙頂級梅花豬排》

國內外五星餐廳、頂級飯店御用食材，豬隻野放以野草、香草及橄欖及橡樹子維生，產量稀少，香味無肉腥味，豬品種來自西班牙盛產得名，從小就被指定在純淨山區自然放牧彌足珍貴。肉質鮮嫩，瘦肉、油質分布均勻，擁有入口即化的口感。除了到餐廳品嚐現在也能買到回家料理



/// 品味美食 享受人生 ///

特選級安格斯 濕式熟成紐約客

《特選級安格斯濕式熟成紐約客牛排》

19世紀在曼哈頓開業的戴爾莫尼科餐廳的一道招牌菜即是取自牛前腰脊肉的牛排，當時被稱為「戴爾莫尼科牛排」（Delmonico steak），此種牛排後因與紐約市的聯繫而被稱為紐約客牛排。這一部位的牛排亦被稱作「堪薩斯城牛排」紐約客牛排取自牛的前腰脊部，包含運動量較小的肌肉，一些區域的肌肉運動量亦較大，這使紐約客牛排口感結實，嫩度不及肋眼或牛裡脊肉，脂肪含量則介乎兩者之間。

紐西蘭之旅

去世界上最美麗又純淨的國度

《草飼紐西蘭菲力牛排》

紐西蘭，世界上最美麗又純淨的國度，選自紐西蘭牧場天然無污染純草飼放牧的牛隻，菲力牛排屬牛隻最軟嫩的部位，柔嫩的口感是其優點 3-5分熟是很好的選擇，更是西餐主廚眼中高檔的牛排餐之一，牛排歷經了80年代的奢華高檔，90年代的連鎖平價，與現今的平價奢華、居家私廚家庭料理，使得消費者對於牛排的記憶與觀點有所不同。

肉質鮮嫩 健康美味

HEALTHY AND DELICIOUS

草飼紐西蘭菲力

料理天下 料出愛人的心



高級西餐廳

老饕首選



《美國帶骨牛小排3片》14oz一包

無論是慶生、洽談生意或與情人浪漫約會，這道料理無所不在，美味關鍵在於5-7分熟，細緻微小的油花，下鍋香煎即可享受肉汁撲鼻的牛香。沙朗部位符合低脂、低膽固醇、低熱量，該部位因運動量不多，所以肉質鮮嫩也造就饕客吃過就無法抗拒的美味。

品美食、享人生、舌尖美味

16oz霜降牛排

澳洲羊肋條

原裝進口

味道
經典



真空出貨實圖

250克一包 4包1KG

大 促

就用這一袋。做個拿手菜
炒菜、烤箱、乾煎、樣樣行



安格斯方格牛排x3包
整套重量：共1.5KG



**方格牛排由雪花、肩小排、背肩、肋眼沙朗、牛小排..等原肉切成方形
左小圖為出貨實圖**



煎牛排方式

1. 牛排先退冰（可灑鹽）
2. 先熱鍋（一般煎鍋即可）
3. 廚房紙巾吸乾肉汁
4. 倒一點油之後大火下牛排
5. 上面出血水後翻面
6. 轉中火40 秒
7. 新手可稍微看看熟度
8. 稍微煎側邊（用夾子）
9. 夾出靜置1-2分鐘（骰牛不用）

氣炸方式

1. 將氣炸鍋預熱至180-210°C。
2. 牛肉吸乾水份後，將橄欖油均勻塗抹在牛排上然後將所有調味料均勻塗抹在牛排兩面。
3. 將調味好的牛肉放入鍋，氣炸時間約5-8分鐘（5-7分熟）。
4. 結束後讓牛排靜置10分鐘。
5. 取出牛排置於盤中灑胡椒或鹽巴即可享用
6. 厚牛排氣炸為佳，可能依據氣炸鍋大小上面參數有所不同



香煎豬排

1. 退冰灑鹽（或醬油、蒜醃製）
如想吃酥皮可粘蛋汁+蕃薯粉
2. 先熱鍋（一般煎鍋即可）
3. 倒一點油之後大火下豬排
4. 轉中火翻面至全熟
5. 新手可稍微看看熟度
6. 稍微煎側邊（用夾子）
7. 即可享用（豬一定要全熟）

橡木子豬肋排

1. 將氣炸鍋預熱至200°C。
2. 調味好後（可用紅椒粉、鹽或胡椒稍微醃一下）放入鍋，氣炸時間約15分鐘。
3. 結束後即可享用
4. 如使用烤箱為180C 20分鐘
5. 氣炸可能依據氣炸鍋大小上面參數有所不同
6. 香煎同豬排料理方式

料理
顧問

頂級私廚 · 王俊之

現任

小餐桌私廚 創辦人與主廚
之堡 創辦人與行政主廚
台南女中 家政課配合講師
橙品手作 料理講師
社區公會 專任講師

經歷

2018 義大利RED餐飲學院
2019法芙娜法國甜點大師班
2019韓國技能人伴手禮組金牌
那個時代餐廳 甜點主廚
卡提諾廚房 頻道主廚
食上主義 甜品顧問



老闆吃肉聘請王俊之主廚擔任本品牌料理顧問

BRAND CONSULTANT

『老闆吃肉』聘請『挪亞品牌設計』擔任本公司品牌行銷顧問，統籌並指導本公司品牌行銷規劃，網紅活動策劃、平面視覺設計、圖片文案規劃...等

特別感謝



心之所向，素履以往。

禁止酒駕  未滿十八歲者 禁止飲酒



禁止酒駕  未滿十八歲者 禁止飲酒

大古鑄鐵

TAKU IRONWARE

源自一位丈夫對妻子的愛
鑄鐵用心 台灣之美

COCO樂炒鍋
輕量化炒鍋 翻炒超簡單



掃碼即享
95折優惠
註冊會員限使用一次

哎喔 生活雜良
ADDONS.COM.TW

哎喔生活雜良

優質生活 宅配到家



Cheese Duke
— 起士公爵 —

榮獲純粹無添加最高獎項殊榮
乳酪蛋糕第一品牌



金馬獎連續4年
指定甜點品牌



國際亞洲無添加
A.A.美食獎三星



米其林食品指南
iTQi二星獎章



全台首間取得慈悅
潔淨標章認證甜點店



全台首間取得
碳足跡認證的甜點店

純粹原味乳酪蛋糕/粗糖蔓越每乳酪蛋糕

訂購專線 **06-303-5063**

起士公爵門市

台北京站店 | 京站時尚廣場 B3F
台北信義A11店 | 新光三越信義A11 B2F

台中中港店 | 新光三越中港店 B2F
台南西門店 | 新光三越台南新天地 B2F
台南永康店 | 台南市永康區中山南路436巷11號1樓
高雄明倫店 | 高雄市鼓山區明倫路59號1樓
高雄義享店 | 義享天地 B2F

起士公爵 LINE@



热情待客

扫描我加入悄悄话社团
一起聊聊天，本页面招租中

