

狂肉

- ONE STEAK -

當舌尖遇上頂尖
前菜到主餐 驚艷到讚嘆



TEL. 886-6-2525455
WEB. www.bosss.cc
掃碼購買、享專屬服務

狂肉

- ONE STEAK -



給最愛的人 吃最好的

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、Fine Dining、居家私廚、私人聚會...等

使得消費者對於牛排的記憶與觀點有所不同

在服務與品質出眾的必要條件下

秉承對細節的追求及嚴選的產品

不斷提升我們的價值感及顧客的體驗

我們的客戶用他們的選擇和金錢信任我們
我們也應當對客戶和我們的業務上做正確的事
基於這種信任

我們銷售的產品均為世界嚴選，最優質的肉品

A 5 和牛

乾式熟成

USDA Prime

澳洲安格斯黑牛

特殊產品



A5宮崎和牛

菲力牛排

軟嫩鮮甜，油脂含量低。

菲力是牛的腰內肉，整隻牛最軟嫩的位置，部位油脂含量較低，也是和牛最珍貴的部位，軟嫩不膩的口感還能享受和牛獨特的香氣。

推薦給牙口不好，消化較弱的老人或小朋友食用，不喜歡太硬太韌牛肉口感的選菲力。建議3分熟。



A5宮崎和牛

肋眼牛排

風味多汁，口感頂級。

在家享受日本最頂級的和牛，享受入口即化的極致美味！和牛肋眼有著奢華的刺身甜味、精美的大理石花紋、優雅的風味和多汁的口感，可以切薄片香煎、燒烤，也是高檔鐵板燒頂級的料理使用。



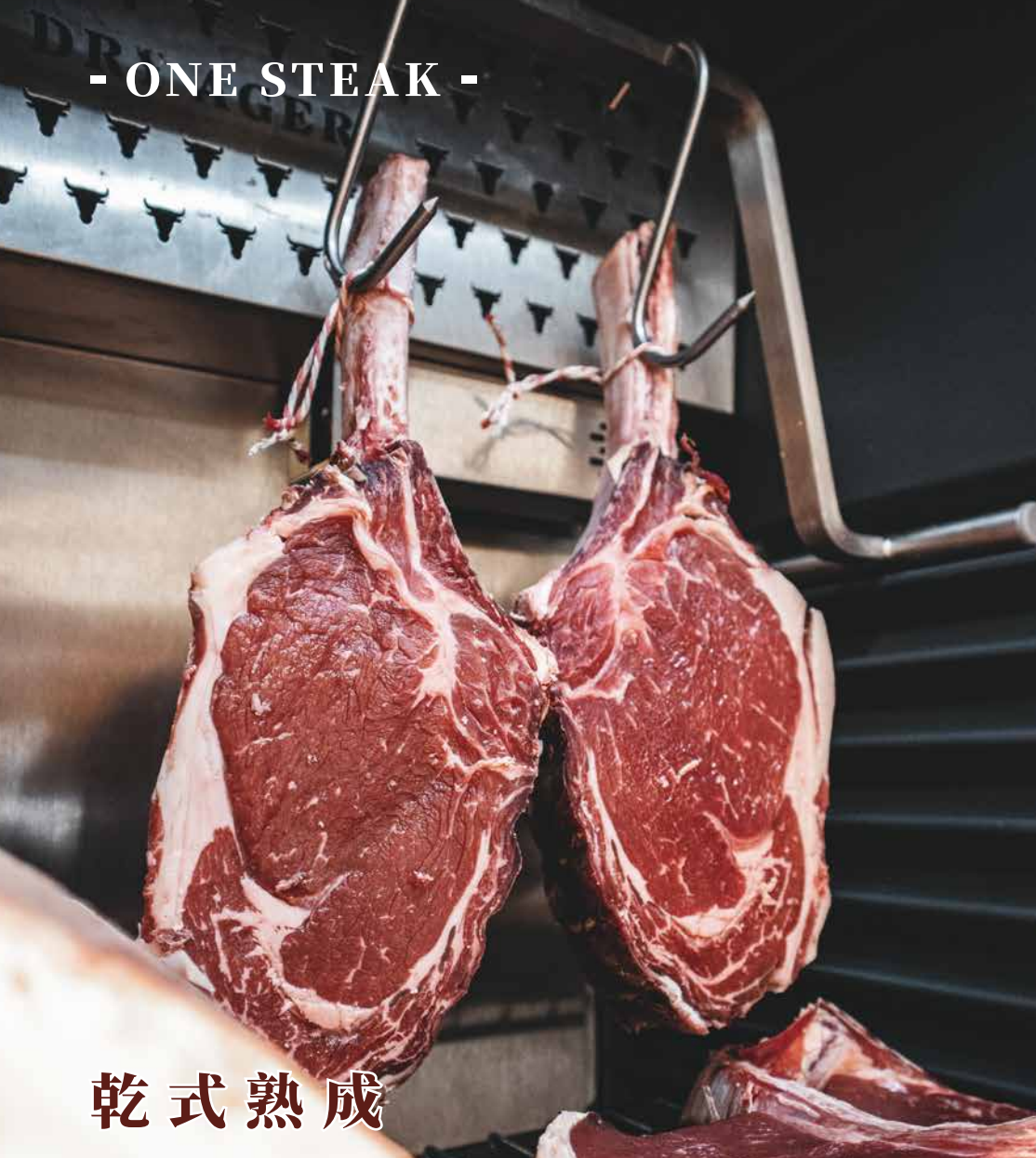
A5宮崎和牛

紐約客牛排

豐富油花，入口即化。

入口即化紐約客，取自於牛的前腰脊部，油脂含量介於肋眼和菲力之間，運動量少、豐富的油花和口感帶點嚼勁，深受許多人的喜愛。

油脂豐富，和牛油花呈現藝術品般的完美霜降，加熱後釋出濃郁的油脂香氣，能品嚐到淡雅香甜的完美和牛風味，是入口即化的頂級首選！



乾式熟成

乾式熟成是早年美國一帶的居民，捕狩到野牛後，把吃不完的肉塊置於自然環境中風乾，當地乾冷的氣候正適合保存，等過了一段時間再食用，發現牛肉風味變得更佳，乾式熟成技術就被流傳了下來。

我們分為切片熟成跟整塊熟成，切片3-5天，不切片14-60天，切片熟成都有貨，整條熟成為代客熟成，需事先預訂。



澳洲JOSDALE 純血安格斯丁骨牛排

澳洲JOSDALE 純血安格斯帶骨肋眼牛排

美國USDA Choice 肋眼牛排

美國USDA Choice 翼板牛排



USDA Prime

紐約客牛排

富有嚼勁，肉汁豐富。

肉取自前腰脊部，運動量小，脂肪含量介於肋眼與菲力之間，紐約客軟嫩中帶點嚼勁，豐富且耐嚼的口感，油花如河川支流一般美麗又細緻，又被稱之為男人的肉。除了切為牛排，頂級火鍋店切成薄片烹煮壽喜燒或涮鍋，享受軟嫩豐腴美好的風味。



USDA Prime

肋眼牛排

油花豐美，饕客指定。

取自牛的肋肌部，嫩度僅次於菲力，橫切面中間有一呈半圓形油花紋路為其特徵，精肉部分搭配豐富的大理石油花，尤其Prime等級的牛肉，肉質特別柔嫩多汁，是許多饕客唯一指定的牛排部位。適合在料理時將油脂燒透，口感不乾柴。適合煎、烤。



Prime 美國安格斯特級菲力牛排

肉質鮮甜軟嫩。

超越Choice等級的肉質極致的美味，菲力取自牛腰肉的末端，由於這個部位的肌肉不是負重的肌肉，結締組織比較少而較軟嫩，被認為是牛肉最嫩的部位，而且每頭牛只能切出4至6磅，因此售價最為昂貴。但油脂與氣味方面，此部位則缺乏，是以牛肉本身的鮮甜味道為主，適合3分～5分熟。



西班牙進口 伊比利梅花豬排

豬肉首選，油脂香氣逼人。

伊比利豬是西班牙國寶級食材，脂肪多屬於橄欖油類的不飽和脂肪酸，所以他們又被稱為「會走路的橄欖樹」，部位選自上肩胛部，油脂與肉分佈均衡，豐富的油脂烹調後帶來難以抵抗的香氣。細膩的油花與玫瑰色般的紅肉緊密交錯，肥瘦各半的比例恰到好處，保證口感前所未有的。適合各種烹調方式。



澳洲安格斯黑牛

帶骨肋眼牛排

美國穀飼

鮮甜軟嫩，高級餐廳指定。

空運冷藏的肋眼牛排，黑安格斯牛生長在無污染和富有豐富乾淨水源的牧場，有別於一般澳洲牛肉，帶有豐富的油花跟香甜軟嫩的口感，目前世界各地知名的高級餐廳都是採用此種牛肉。

澳洲安格斯黑牛

丁骨牛排

美國穀飼

雙重口感，份量滿足。

被稱為紅屋牛排，取自牛隻的前腰脊部位，將丁骨牛排中間的丁骨拆開，分別是一片菲力牛排與一片紐約客牛排，這2塊部位的性質差異大，菲力牛排屬於精瘦鮮嫩，而紐約牛排則具嚼勁及油花，丁骨牛排恰好同時滿足2種需求，其分量通常較大。



特殊產品

紐西蘭羊肩排 / 羊肋條

營養健康，無腥味。

紐西蘭頂級羊肩排、有嚴格分類、品質佳、嚴選小羔羊，只留下最鮮嫩的部分。肉質特別細嫩美味並富含多汁。精選於小羔羊肋脊部，烹調後的帶骨香味，肉質鮮嫩又多汁，且無一般羊的腥臊味，非常可口。低脂、低膽固醇、低熱量，營養健康的料理，適合乾煎、烘烤，切勿全熟，5-7分熟尤佳。



特殊產品

紐西蘭嚴選頂級老饕牛舌

獨特鮮甜，清脆彈牙。

肉質清脆彈牙，風味鮮甜，簡單料理即可享受高檔極品燒烤美味！經過高溫炭烤後，肉質清脆、鮮甜彈牙，可自行佐以些許玫瑰岩鹽或蔥鹽。