

頸花 (螺絲肉)

此部位常運動，多肌肉少油花，通常不用在清燙，適合燉煮。分切後的模樣如螺絲般一條一條，因此俗稱螺絲肉。後方的肩胛部同樣適合燉滷。

翼板 (厚盤子)★★★★★

台南清燙牛肉湯最棒的第1名部位，批發價每斤約600元。正確部位約在牛胸頸與前腿交界處，清燙後的肉質軟中帶脆又滑潤，甜度很集中又帶果香，並有些許油花。此處與板腱跟大扇，被視為台南清燙牛肉湯三絕。

黃瓜條

狀似黃瓜，富咬勁，常用在熱炒或牛肉乾。

板腱 (臭火乾)★★★★

台南清燙牛肉湯第2名部位，批發價每斤約550元。正確部位在牛胛肢窩外側，肉質軟中帶脆且有果香與甜味，並有著少許油花滋潤，入口彈跳感非常好，是台南阿裕牛肉湯經常出現的部位。這塊肉清燙過後會顯得黝黑宛如燒焦，因此菜市場俗名「臭火乾」。

前腿與胸肉

前胸與前腿肉不像後腿承受那麼多重量與運動量，因此肉質較後腿軟嫩，但因缺少油脂，通常作為燉煮，有些許可用在清燙。可細分為大三角、小三角、辣椒肉等部位。

肋眼 (里肌、肉速)★★★★

最佳牛排部位，批發價每斤750元。用來清燙軟嫩帶甜味，但因肉中間有一大塊脂肪，處理不好反會造成油膩與影響口感，還是當牛排最不辜負。牛一共16根肋骨，第3到8根肋骨部位就是肋眼部位。8-16是紐約客。緊貼肋眼上方那狀如眉毛的肋眼眉就是著名「老饕牛排」，老饕日台語發音俗稱「肉速邊」(里肌邊)。

紐約客 (里肌頭或肉速頭)★★★★★

紐約客與菲力都能清燙，都好吃，但更棒的食用方式就是作牛排。其中紐約客帶嚼勁，菲力毫無油脂又非常軟嫩。丁骨也在此處。

菲力 (腰內肉)

臀肉

臀肉D-RUMP無脂肪但肉質嫩且肉味香濃，並可細分四角那姆與長那姆，長那姆肉質較好，可做牛排或腿排烤肉。

三後腿外側兩條肌肉，英文OUTSIDE，台語稱「腿幫」，又可細分三叉與鯉魚管，鯉魚管多筋多纖維適合燉滷或牛肉乾；下方三角尖可燙肉，口感軟中帶咬勁。

獅頭 (頭刀)★★

後腿內側近臀部的第二層，軟嫩香甜可燙肉，算清燙牛肉湯第3名部位。

位於後大腿內側，長得渾圓光滑因此得名。和尚頭內部肉質較好較軟可清燙或烤牛肉，外側纖維較粗韌適合炒肉。

緊鄰和尚頭，平常運動不到，肉質軟嫩帶脆又帶點油花，味道很好。

批發價每斤450元，肉質有彈性少油花，較少清燙，非常適合燉滷做滷味或牛肉麵。

大扇 (蛤仔)★★★★★

台南清燙牛肉湯第1名部位，批發價每斤600元，油脂豐厚，入口有油花的香與肉的軟嫩甜，許多牛肉湯店會特別留下供應給老饕，一碗約250元。因從牛身上分切後的模樣如扇子攤開又像蛤仔，得此俗名。

盡磅 (台語發音)★★★★

小扇、膾肚與盡磅，同列台南清燙牛肉湯第2名部位，批發價每斤600元。與大扇一樣都是腹脅部，油脂豐厚，但各有程度區別，肉質的紋理、彈性與軟硬都有些許差異，但都非常適合清燙，軟嫩香甜。其中「盡磅」一詞在台語中意指「盡頭」，也就是腹部五花肉盡頭處。上述三者若硬要區分喜愛程度，個人主觀是盡磅>小扇>膾肚。

