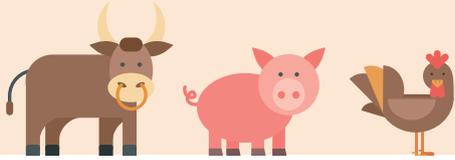


축산물품질평가원에서 알려주는

누리궁금증 Q&A



Q 쇠고기를 좋아해서 즐겨 먹고 있습니다.
쇠고기 중 눈꽃살은 어느 부위인지 궁금합니다.

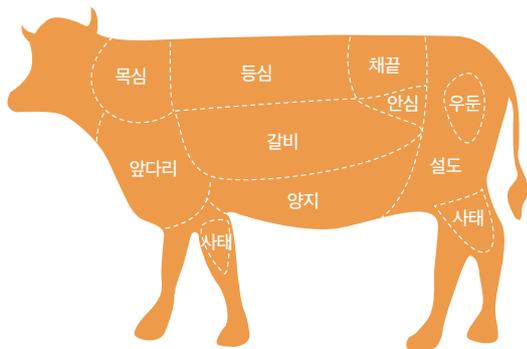
A 눈꽃살은 13개의 갈비뼈 중 6, 7, 8번 갈비뼈를 제거하여 만든 살코기 부분을 말합니다. 눈꽃처럼 마블링이 있다하여 일부 음식점에서 눈꽃살, 진갈비살, 꽃갈비살로 부르기도 합니다.



Q 쇠고기를 구매할 때 생소한 부위들이 있더라고요.
쇠고기의 부위별 종류가 궁금합니다.
꽃등심은 어디에 속하는지 알려주세요.

A 꽃등심은 등심에 포함되는 소분할 부위입니다. 쇠고기는 식품의약품안전처 고시 제2014-103호(2015. 12. 23) '식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법'에 따르면 크게 10개의 부위로 나뉩니다.

①안심 ②등심 ③채끝 ④목심 ⑤앞다리 ⑥우둔 ⑦설도 ⑧양지 ⑨사태 ⑩갈비 이 10개의 부위를 소분할하여 39개로 나눕니다. 아래의 대분할부위에 포함되는 소분할 부위의 명칭들을 확인해 보세요.



대분할 부위	소분할 부위
안심	안심살
등심	윗등심살, 꽃등심살, 아래등심살, 살치살
채끝	채끝살
목심	목심살
앞다리	꾸리살, 부채살, 앞다리살, 갈비덧살, 부채덮개살
우둔	우둔살, 홍두깨살
설도	보섭살, 설깃살, 설깃머리살, 도가니살, 삼각살
양지	양지머리, 차돌박이, 업진살, 업진안살, 치마양지, 치마살, 앞치마살
사태	앞사태, 뒷사태, 몽치사태, 아롱사태, 상박살
갈비	본갈비, 꽃갈비, 참갈비, 갈비살, 마구리, 토시살, 안창살, 제비추리