



14 OCT, 2025

mW 比賽，推動屠宰業發展

Sin Chew Daily, Malaysia



一場切肉比賽，推動屠宰業發展

刀工是每个厨师必须掌握的基本功，尤其处理肉类时，到底要厚切或薄切，顺纹切或逆纹切，每一种切法都会影响肉质的口感和风味。

日前有一项别开生面的厨艺比赛，比赛重点是参赛者的切肉技艺，例如如何依据肉质的嫩度和油花分布，巧妙地利用牛羊肉各个部位，既考验他们的刀工也考验他们应用食材的能力。

教育導航

报道：本刊 梁慧穎
攝影：本報 黃安健

1. 比赛开始前，凯鲁安努亚（前排左二）向参赛者讲解比赛规则。
2. 评审点评参赛者作品。
3. 比赛规定切肉师必须具备至少1年从业经验，且年龄不超过40岁。



▲台湾一极肉铺的张威琦（右）和洪伟诚（左）荣获2025年终极屠师挑战赛冠军。
▼冠军组作品。



厨艺比赛向来多的是，近年韩国《黑白大厨》这类厨艺实境节目更是话题十足，不仅让观众看见厨师背后的辛劳与专业，也让料理升华为一门艺术。

然而，在这些聚光灯之外，还有一群重要却时常被忽略的职人——切肉师。他们凭借细腻的刀工和丰富的专业知识，擅长发挥肉品各个部位的价值，是肉质的第一把关者。但遗憾的是，正如泰莱厨艺学院高级讲师凯鲁安努亚所言，切肉师就像无名英雄，鲜少获得应有的认可。

为了提升切肉这份技艺，Aussie Meat Academy于9月举办了“终极屠师挑战赛”，旨在提升参赛者对肉类的知识、刀工和烹饪技能，推动屠宰业和肉品处理产业的发展。

此次比赛总共有17支双人组参赛，每支队伍获得一份澳洲牛肉和一份澳洲羊切块，他们须在限时内最大化地利用这些肉品，尽可能减少浪费。

不只是切肉这么简单

凯鲁安努亚是此项挑战赛的评审之一。他说，优秀的切肉师不仅要依据肉类的不同部位和用途切去骨，如今特别是在零售通路例如超市工作的切肉师，还需懂得根据客户需求推荐合适的肉类部位，因此摆盘与肉品呈现也是切肉师现今必须掌握的技能之一。

通过这项比赛，他也希望推广肉类的次等部位，让大众了解这些经常被忽视的部位其实同样可以入菜成为美味料理，而不总是只想到肋眼或沙朗这些上等部位。

由于参赛者来自酒店和零售业，因此他说，这场比赛也是一次难得的交流机会，参赛者可以观摩彼此处理肉品的方式，尤其参赛者中既有厨师也有切肉师，切肉师以其对肉质的深入理解，或许能启发厨师从不同角度思考料理方式，“所以这也是参赛者之间的一种互相学习。”



让年轻切肉师聚集切磋

本次比赛获得澳洲肉类与牲畜协会（MLA）和新南威尔士州贸易投资（Investment NSW）赞助支持。参赛者除了需展现刀工实力，也须接受评审提问，说明他们选择特定部位的原因、想表达的理念等。

大多数参赛者来自马来西亚，也有来自新加坡、印尼、泰国和台湾的代表。澳洲肉类与牲畜协会东南亚区域经理瓦莱斯卡指出，不同国家和地区的参赛者齐聚一堂，能够互相学习彼此在肉品处理及料理方式上的差异，这也是比赛的亮点之一。

“如今要找到年轻的切肉师并不容易，因此我们希望透过这项比赛提供一个平台，让他们聚集、交流和切磋。”

年轻的切肉师确实越来越难找，凯鲁安努亚甚至形容，切肉这门技艺逐渐变成“快要凋零的艺术”。

“切肉是一门技艺，”他说：“而只要是技艺，都需要长时间反复练习、不断磨练。然而现实是，越来越年轻人愿意如此付出。”

若成为出色的切肉师，他认为不二法门就是持续学习与不断精进。而所谓的精进，不只是对刀工的磨练，更包括对肉品知识的了解以及对创意的灵活应用。



▲▲每组参赛者获得一份澳洲牛肉和一份澳洲羊切块。▲肉品的摆盘和整体呈现，也是评分时的重要指标。



4. 2025年终极屠师挑战赛在UCSI大学举办。5. 凯鲁安努亚指出，切肉是一门技艺，唯有经年累月的练习和磨练，才能淬炼出深厚功力。6. 瓦莱斯卡说，参赛者来自多个不同地方，可互相学习彼此在肉品处理和料理方式上的差异。



2025年 终极屠师 挑战赛 成绩结果

冠军	台湾一极肉铺 (EZ-Meat)
亚军	泰国Central Food Wholesale
季军	新加坡Butcher Box
最佳刀工	马来西亚Village Grocer
最佳肉品准备奖	印尼PT. Reswara Madya Mana
最佳肉品利用奖	马来西亚AEON Retail
最佳终极料理	吉隆坡EQ酒店
肉品展示与摆盘创意奖	台湾一极肉铺
但马牛特别奖	马来西亚Ben's Grocer
羊大使Lambassadors选择奖	马来西亚Jaya Grocer 1
创新奖	吉隆坡希尔顿



14 OCT, 2025

mW 比賽，推動屠宰業發展

Sin Chew Daily, Malaysia



Page 2 of 2

SUMMARIES

刀工是每个厨师必须掌握的基本功，尤其处理肉类W, mm 要厚切或薄切. 顺纹切或逆纹切，每一种切法都会影响肉质的口感和风味。日前有一项别开生面的厨艺比赛. 比赛重点是参赛者的切肉技艺，例如如何依据肉质的嫩度和油花分布，巧妙地利用牛羊肉各个部位，既考验他们的刀工也考验他们应用食材的能力。9 教育導航 s i i . 利梁 i 穎 攝影本報黃安健 1. 比赛开始前，凯鲁安努亚（前排