



VIETNAM BUTCHERY COMPETITION RULE BOOK 2026 & 2027



**AUSSIE
BEEF & LAMB**
THỊT BÒ VÀ CỪU ÚC™

THE BEST OF AUSTRALIA

BUTCHERY COMPETITION

CUỘC THI PHA LÓC CHUYÊN NGHIỆP ÚC

01. MỤC TIÊU CHƯƠNG TRÌNH

Tầm nhìn của Hiệp hội Thịt & Gia súc Úc (MLA) là đồng hành và nâng tầm chuỗi cung ứng thịt đỏ Úc tại Việt Nam, mang đến kiến thức chuẩn hóa và nguồn lực vượt trội nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng khắt khe của người tiêu dùng.

Sân chơi Vietnam Butchery Competition được khởi xướng nhằm tôn vinh nghệ thuật pha lóc, tạo bệ phóng phát triển sự nghiệp cho cộng đồng thợ pha lóc chuyên nghiệp, đồng thời kiến tạo môi trường giao lưu chất lượng:

Xây dựng cộng đồng chuyên nghiệp: Phát triển mạng lưới chuyên gia pha lóc sở hữu tay nghề cao và am hiểu sâu về ngành thịt đỏ.

Thúc đẩy xu hướng bền vững: Nâng cao nhận thức về quy trình sản xuất và tiêu thụ thịt đỏ bền vững, chuẩn hóa theo các tiêu chuẩn quốc tế tốt nhất.

Nâng tầm vị thế nghề nghiệp: Định vị nghệ thuật pha lóc thành một ngành nghề chuyên nghiệp, hiện đại và giàu tiềm năng

Kết nối & Bứt phá: Tạo không gian trao đổi cởi mở nhằm tìm kiếm những giải pháp tối ưu hóa hiệu quả và năng suất cho ngành hàng.

02. CUỘC THI NÀY DÀNH CHO AI?

Chương trình là cơ hội bứt phá lý tưởng dành cho các nhân sự, chuyên gia đang hoạt động trong chuỗi cung ứng thịt đỏ Úc tại Việt Nam có khao khát nâng cao tay nghề và xây dựng sự nghiệp bền vững:

KỸ NĂNG PHA LÓC: Kỹ năng dùng dao chuyên nghiệp, hiểu rõ bản chất của các phần cơ thịt trong cơ thể động vật và áp dụng các kỹ thuật pha lóc để cho ra thành phẩm bán lẻ có chất lượng tối ưu nhất, với tỷ lệ hao hụt thấp nhất, mang lại giá trị kinh tế, lợi nhuận cao nhất cho nhà sản xuất.

KỸ NĂNG TRƯNG BÀY SẢN PHẨM: Học các nguyên tắc về trưng bày sản phẩm và đam mê nghiên cứu hành vi của người tiêu dùng địa phương nhằm đưa ra các phương pháp trưng bày sản phẩm hiệu quả nhất cho từng chiến dịch quảng bá sản phẩm.

KỸ NĂNG GIAO TIẾP VỚI NGƯỜI TIÊU DÙNG: Học cách phát triển nội dung và tham gia vào các chiến dịch truyền thông hiệu quả nhằm tăng doanh thu cho ngành hàng thịt đỏ.

KẾT NỐI VÀ XÂY DỰNG CỘNG ĐỒNG: Đam mê kết nối và trao đổi kiến thức để nâng cao chất lượng công việc, quảng bá ngành và thảo luận về những phương pháp sản xuất thịt đỏ tốt nhất.

03.

QUY TRÌNH ĐĂNG KÝ VÀ THỜI GIAN THAM GIA

Mỗi đội phải điền vào mẫu đăng ký được cung cấp từ ban tổ chức.

THỜI GIAN THAM GIA

Mở cổng đăng ký	09/10/2026
Đóng cổng đăng ký	25/10/2026
Các đội sẽ nhận email xác nhận tham gia	26/10/2026
Gửi ảnh đội và kích thước đồng phục	26-29/10/2026
Ngày tổ chức cuộc thi vòng loại tại Hà Nội	10/11/2026
Ngày tổ chức cuộc thi vòng loại tại Đà Nẵng	12/11/2026
Ngày tổ chức cuộc thi vòng loại tại Hồ Chí Minh	17/11/2026
Ngày tổ chức cuộc thi vòng chung kết tại Hồ Chí Minh	24-26/03/2027

04.

ĐIỀU KIỆN THAM GIA & THỂ LỆ ĐỘI THI

04.01. Điều kiện và Cấu trúc đội

Độ tuổi: Thí sinh từ đủ 18 tuổi trở lên tại thời điểm đăng ký.

Quy mô: Cuộc thi đồng đội, ưu tiên các đội hoàn tất đăng ký sớm.

Số lượng: Mỗi đội gồm tối đa 03 thành viên đại diện.

04.02. Vai trò trong đội

Mỗi thành viên có thể linh hoạt đảm nhận các công đoạn khác nhau. Đội hình lý tưởng khuyến khích kết hợp giữa: Thợ pha lóc lành nghề; Chuyên gia đóng gói & trưng bày; Nhân sự thuyết trình/quản lý ngành hàng

04.03. Điều khoản và Điều kiện

Các đội thi tuân thủ nghiêm ngặt quy chế để tránh bị loại khỏi cuộc thi. BTC có quyền hủy bỏ, sửa đổi hoặc bổ sung bất kỳ quy định nào ở trên. BTC cũng có quyền sửa đổi một phần cuộc thi, thay đổi quy định hoặc hủy bỏ/hoãn cuộc thi trong trường hợp cần thiết hoặc bất khả kháng.

05.

LỰA CHỌN VÀ CHUẨN BỊ TRƯỚC CUỘC THI

Giới hạn quy mô:

Tối đa 20 đội/khu vực (Hà Nội, Đà Nẵng, TP.HCM).

03 đội xuất sắc nhất mỗi khu vực sẽ tiến thẳng vào Vòng Chung kết tại TP.HCM

06. NỘI DUNG CUỘC THI

5.1 Thời gian thi

Vào ngày thi, tất cả các đội tham gia sẽ có 90 phút để hoàn thành toàn phần thi của mình. Tất cả các công việc chuẩn bị, cắt, thái, đóng gói, trang trí và trưng bày phải được thực hiện trong thời gian quy định, bao gồm cả việc chuẩn bị các công cụ.

5.2 Nguyên liệu thịt

Mỗi đội sẽ được cung cấp **một (01) khối nguyên Đùi Gọ Bò Úc (Aus Beef Knuckle)** và **một (01) khối nguyên Đùi Cừu Có Xương (Aus Lamb Leg Bone-in)** vào ngày thi. Mọi sản phẩm thịt sử dụng trong cuộc thi phải là phần thịt được ban tổ chức cung cấp, các đội không được phép mang thịt từ bên ngoài vào.

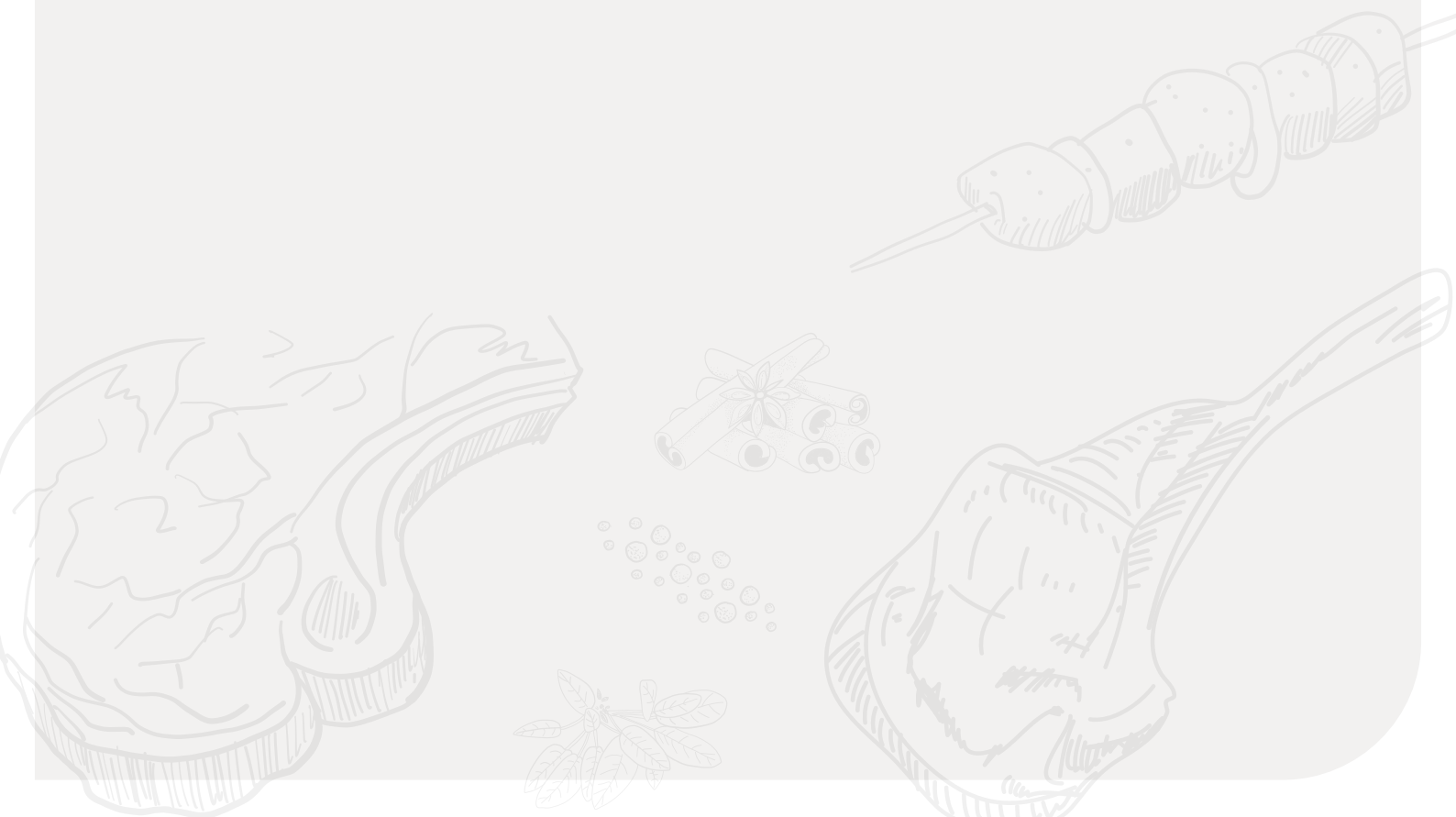
5.2 Chương trình cuộc thi

Các đội thực hiện pha lóc, chuẩn bị và trưng bày sản phẩm từ nguyên liệu được cung cấp; sử dụng vật dụng hỗ trợ để hoàn thiện quầy trưng bày và thể hiện ý tưởng của đội.

Thí sinh phải pha lóc các phần thịt nguyên khối (primal cuts) thành những phần cắt nhỏ hơn (sub-primal cuts) trong thời gian quy định. Các phần cắt phải phù hợp với những cách chế biến khác nhau và được trình bày trên khay thích hợp. Khuyến khích các ý tưởng sản phẩm sáng tạo nhằm tận dụng tối đa nguyên liệu và giảm thiểu hao hụt.

Đối với mỗi phần cắt được cung cấp, thí sinh phải tạo ra tối thiểu **6 thành phẩm cắt cơ bản (basic cuts)** và **5 thành phẩm cắt gia tăng giá trị (added-value cuts)**.

Mỗi sản phẩm trưng bày phải có nhãn bằng tiếng Việt và tiếng Anh, bao gồm tên phần cắt, mô tả và hướng dẫn chế biến, tương tự cách trưng bày tại cửa hàng thịt thực tế.



07. TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ

Các giám khảo sẽ đánh giá các đội dựa trên các tiêu chí đã được thiết lập. Điểm số sẽ được ghi lại và tổng hợp để xác định người chiến thắng. Các giám khảo sẽ sử dụng các tiêu chí đánh giá của WorldChefs. Mọi quyết định của ban giám khảo là cuối cùng và không thể thay đổi.

Lưu ý về yếu tố Xanh & Bền vững: Giám khảo sẽ chấm điểm nghiêm ngặt đến vệ sinh và điều kiện khu vực chế biến sau khi mỗi đội hoàn thành chương trình của mình, cũng như việc giảm thiểu lãng phí thực phẩm và bao bì nhựa. Khuyến khích dùng hộp nhựa tái sử dụng được để bảo quản thực phẩm và giảm thiểu việc sử dụng túi nhựa hút chân không. Vi phạm quy định sẽ dẫn đến việc mất điểm trong mục chuẩn bị chuyên nghiệp đúng cách. Điểm sẽ bị trừ trong mục “Mức độ hao hụt” nếu có hơn 10% nguyên liệu thừa sau khi kết thúc cuộc thi.

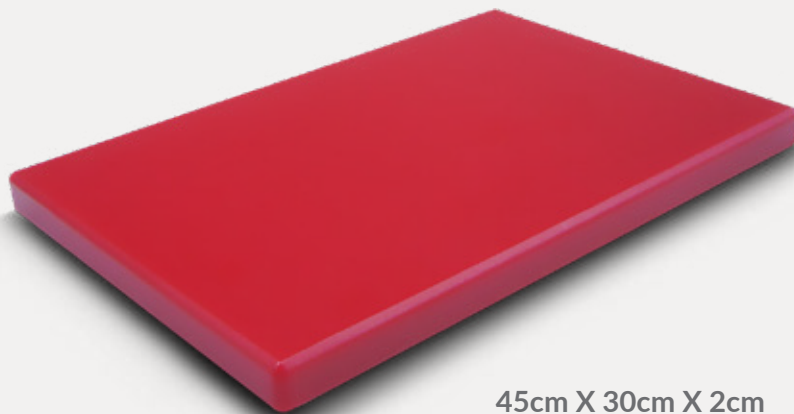
Kết quả của các thí sinh sẽ được đánh giá dựa trên các tiêu chí sau:

Vệ sinh và an toàn: Dao sắc bén, bàn làm việc sạch sẽ, thao tác đúng quy định vệ sinh và an toàn thực phẩm	10 điểm
Hoàn thành đúng giờ: Hoàn tất các phần cắt thịt bò và thịt cừu trong thời gian quy định.	10 điểm
Kỹ thuật pha lóc: Sử dụng dao thành thạo để làm sạch thịt, lọc xương, tách cơ và chia phần đúng kỹ thuật.	20 điểm
Sáng tạo sản phẩm: Có ý tưởng giúp sản phẩm hấp dẫn và tăng giá trị. (ví dụ như tẩm ướp,...)	10 điểm
Ý tưởng chế biến và ứng dụng: Đề xuất nhiều cách nấu hoặc công thức, món ăn và cách trưng bày phù hợp cho nhà hàng hoặc bán lẻ.	20 điểm
Hạn chế hao hụt: Tận dụng tốt nguyên liệu, giảm lượng thịt thừa và phần phải loại bỏ.	10 điểm
Trưng bày sản phẩm: Sắp xếp đẹp mắt, thể hiện rõ ý tưởng, có nhãn tên sản phẩm, vật dụng trang trí và logo Aussie Beef, Aussie Lamb.	20 điểm
Tổng cộng	100 điểm

08. THIẾT BỊ VÀ NGUYÊN LIỆU

Mỗi đội sẽ được Ban tổ chức hoặc nhà tài trợ cung cấp các thiết bị và dụng cụ sau:

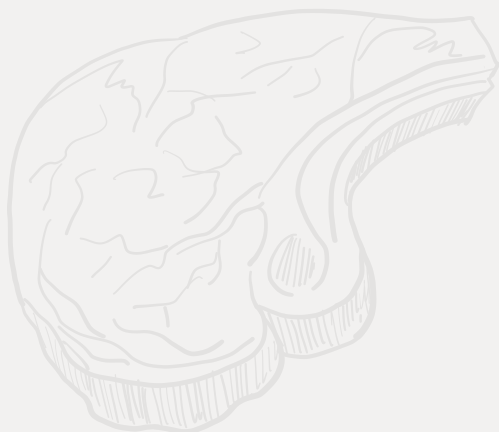
- > Một (01) bàn thao tác dài 1,8m
- > Một (01) bàn trưng bày, dài 1,8m
- > Mười (10) găng tay vệ sinh
- > Một (01) cuộn giấy lau bếp + khăn bếp
- > Một (01) chai dung dịch cồn vệ sinh
- > Một (01) sọt rác
- > Hai (02) khay (inox containers)
- > Hai (02) thớt pha lóc thịt + khăn lót thớt (xem mẫu).



45cm X 30cm X 2cm

[Thí sinh có trách nhiệm vệ sinh thớt sau mỗi lượt thi. Ban tổ chức sẽ thu hồi thớt sau khi kết thúc vòng thi]

Đội thi tự chuẩn bị và mang theo các vật dụng phục vụ trưng bày, trang trí sản phẩm như rau củ, đĩa, khay và các vật dụng hỗ trợ khác. Không được mang vào khu vực thi các thiết bị máy móc như máy xay thịt, máy cắt lát hoặc các thiết bị tương tự.



09. TIÊU CHUẨN TRANG PHỤC VÀ VỆ SINH

Đồng phục: Thí sinh phải mặc áo đầu bếp hoặc áo chuyên dụng dành cho nhân viên pha lóc thịt, kết hợp với quần vải đen. Phải đội mũ đầu bếp tiêu chuẩn hoặc mũ do nhà tài trợ cuộc thi cung cấp.

Giày và găng tay: Thí sinh phải mang giày bảo hộ có đế chống trượt. Không được mang giày thể thao vào khu vực bếp. Bắt buộc đeo găng tay chống cắt hoặc găng tay lưới thép trong suốt cuộc thi.

Trang sức: Không được đeo trang sức lộ ra ngoài, ngoại trừ nhẫn cưới, khuyên tai có đường kính không quá 7 mm hoặc khuyên tai dạng vòng nhỏ. Không được đeo đồng hồ trong khu vực bếp thi.

Vệ sinh cá nhân: Thí sinh phải giữ cơ thể sạch sẽ và bảo đảm vệ sinh cá nhân. Thí sinh nam phải cạo râu sạch hoặc đeo lưới che râu nếu để râu. Tóc dài chạm cổ hoặc dài hơn phải được buộc gọn và che bằng lưới trùm tóc.

Mùi hương: Không sử dụng nước hoa hoặc sản phẩm dùng sau khi cạo râu có mùi quá nồng.

Kiểm tra và xử lý vi phạm: Ban tổ chức có quyền loại đội thi không tuân thủ các tiêu chuẩn vệ sinh quốc tế theo quyết định của Trưởng Ban Giám khảo. Giám khảo sẽ kiểm tra nhiệt độ và tình trạng thực phẩm để bảo đảm đáp ứng yêu cầu vệ sinh, an toàn.

Thí sinh gặp tai nạn hoặc bị thương trong quá trình thi, như đứt tay, chảy máu hoặc các chấn thương khác, phải dừng thi ngay lập tức và sẽ bị loại khỏi cuộc thi.

10. QUYỀN SỞ HỮU TRÍ TUỆ VÀ CAM KẾT

Bằng cách tham gia cuộc thi, thí sinh đồng ý tham gia vào các hoạt động quảng bá liên quan đến cuộc thi, bao gồm nhưng không giới hạn ở việc chụp ảnh, quay phim và phỏng vấn. Các thí sinh cấp cho Ban tổ chức quyền sử dụng các quyền sở hữu trí tuệ, dù đã đăng ký hay chưa, dưới bất kỳ định dạng nào, bao gồm tên, hình ảnh hoặc dáng vẻ của thí sinh cho bất kỳ mục đích kinh doanh nào, bao gồm nhưng không giới hạn ở việc quảng bá marketing.

11. LIÊN HỆ

Mọi thắc mắc xin vui lòng liên hệ với Ban tổ chức qua email htran@mla.com.au

12.

LỊCH TRÌNH CUỘC THI VÀ GIẢI THƯỞNG

Giải thưởng sẽ được trao cho các thí sinh đứng đầu dựa trên điểm số của họ. Bản chất và giá trị chính xác của các giải thưởng sẽ do Ban tổ chức Cuộc thi quyết định. Giải thưởng sẽ bao gồm tiền mặt và cúp huy chương.

Cơ cấu giải thưởng dành cho vòng loại tại 3 thành phố bao gồm:

i. Nhà vô địch

Giấy chứng nhận + 5.000.000 VNĐ

ii. Á quân 1

Giấy chứng nhận + 3.000.000 VNĐ

iii. Á quân 2

Giấy chứng nhận + 2.000.000 VNĐ

Cơ cấu giải thưởng dành cho vòng chung kết bao gồm:

i. Nhà vô địch

Giấy chứng nhận + 10.000.000 VNĐ +
Tài trợ chi phí* tham gia cuộc thi pha
lóc Châu Á tại Singapore tháng 4/2027

ii. Á quân 1

Giấy chứng nhận + 7.000.000 VNĐ

iii. Á quân 2

Giấy chứng nhận + 5.000.000 VNĐ

* Bao gồm vé máy bay và chi phí lưu trú

Thí sinh đạt giải phải có mặt tại lễ trao giải hoặc cử đại diện từ cùng đơn vị đến nhận giải. Người nhận giải phải mặc đồng phục đầu bếp hoặc đồng phục đội thi.

Giải thưởng không được nhận tại lễ trao giải sẽ bị thu hồi nếu vẫn chưa có người nhận sau 03 tuần kể từ ngày kết thúc sự kiện.

Lịch trình chi tiết của cuộc thi sẽ được công bố gần đến ngày tổ chức sự kiện. Tất cả thí sinh phải có mặt đúng giờ tại địa điểm vào ngày thi. Thí sinh nào không có mặt đúng giờ sẽ bị xem là vắng mặt và bị loại. Mỗi đội phải hoàn thành chương trình của mình trước 10 (10) phút so với thời gian giới hạn.

10 LỢI THẾ VƯỢT TRỘI

của Thịt Bò và Thịt Cừ Úc



1. Hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm nghiêm ngặt

Sự phối hợp chặt chẽ giữa chính phủ và ngành chăn nuôi đã tạo nên chương trình quản lý tích hợp – nền tảng đưa thương hiệu thịt Úc đạt vị thế vượt trội về chất lượng, an toàn thực phẩm lẫn sức khỏe gia súc. Hệ thống thiết lập chuỗi kiểm dịch nghiêm ngặt nhằm ngăn ngừa tối đa nguy cơ dịch bệnh từ đồng cỏ đến bàn ăn, kết hợp cơ chế truy xuất nguồn gốc quốc gia và quy trình kiểm định khắt khe theo chuẩn liên bang.

2. Nguồn gia súc khỏe mạnh tự nhiên

Đàn gia súc khỏe mạnh là nền tảng để Úc mang đến những sản phẩm chất lượng và được thị trường đón nhận. Là một lục địa đảo, Úc có lợi thế tự nhiên trong việc ngăn ngừa dịch bệnh, kết hợp với các quy định kiểm dịch chặt chẽ để giữ cho môi trường chăn nuôi luôn an toàn.

3. Cam kết an toàn đáng tin cậy

Ngành công nghiệp thịt đỏ Úc luôn cố gắng mang đến những sản phẩm an toàn và rõ ràng về nguồn gốc cho người tiêu dùng. Các quy trình kiểm tra được thực hiện cẩn thận và đều đặn, với mong muốn đơn giản là giúp người tiêu dùng trong nước lẫn quốc tế yên tâm hơn mỗi khi lựa chọn sản phẩm.

4. Chăn nuôi hiệu quả và bền vững

Mô hình chăn nuôi tại Úc được điều chỉnh linh hoạt để phù hợp với điều kiện tự nhiên cũng như nhu cầu thực tế của người dùng. Khách hàng có thể dễ dàng tìm thấy các loại thịt phù hợp với gu thưởng thức của mình, từ bò ăn cỏ, bò ăn ngũ cốc, bò hữu cơ, các giống bò quen thuộc như Angus, Wagyu, cho đến thịt đạt chuẩn Halal hay thịt cừu được chăn thả tự nhiên trên những vùng đồng cỏ giàu dinh dưỡng.



5. Cơ sở chế biến thịt hiện đại và nhân đạo

Tất cả các cơ sở chế biến thịt tại Úc đều tuân thủ các quy định chung của Chính phủ Liên bang. Quá trình vận hành luôn chú trọng việc kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm, đồng thời đảm bảo đối xử nhân đạo với gia súc trong suốt quá trình chăn nuôi và xử lý.

6. Chất lượng thịt ổn định và được yêu thích trên toàn cầu

Hiệp hội AUS-MEAT đảm nhận việc đưa ra các tiêu chuẩn rõ ràng để phân loại và mô tả đúng từng phần thịt. Nhờ đó, người tiêu dùng khi chọn thịt bò và thịt cừu Úc có thể yên tâm về chất lượng ổn định – thịt giữ được độ mềm, mọng nước tự nhiên và mặn mà tròn vị khi chế biến



7. Vị trí địa lý thuận lợi đảm bảo sản phẩm luôn tươi mới

Vị trí gần với khu vực châu Á giúp việc vận chuyển thịt đỏ Úc diễn ra thuận lợi hơn, giữ cho sản phẩm đến tay người dùng vẫn còn tươi mới. Dù vận chuyển bằng đường biển hay đường hàng không, lịch trình luôn được sắp xếp hợp lý để tối ưu thời gian và bảo quản trọn vẹn chất lượng ban đầu.

8. Đa dạng phần cắt, phù hợp cho nhiều phương pháp chế biến và nhu cầu thưởng thức

Việc cung cấp đa dạng các phần cắt khác nhau giúp các cửa hàng bán lẻ và nhà hàng dễ dàng chọn lựa theo đúng mục đích sử dụng và cân đối chi phí. Các đơn vị nhập khẩu cũng nhờ đó mà đáp ứng tốt hơn nhu cầu đa dạng của từng nhóm khách hàng.

9. Đóng gói chân không để giữ độ tươi - mềm và an toàn vệ sinh thực phẩm

Nhờ bề dày hơn 100 năm kinh nghiệm xuất khẩu thịt mát, Úc hiểu rõ cách tối ưu phương pháp đóng gói chân không để cách ly không khí, vi khuẩn và giữ lại độ ẩm tự nhiên cho thịt. Nhờ đó, các enzyme tự nhiên trong thịt có thể tiếp tục hoạt động suốt quá trình vận chuyển, giúp thớ thịt mềm ngon hơn một cách hoàn toàn tự nhiên.



10. Nguồn dinh dưỡng cân bằng và lành mạnh

Trong thập kỷ qua, ngành thịt đỏ Úc đã có những thay đổi đáng kể trong việc cung cấp các phần cắt ít mỡ hơn nhằm đáp ứng tốt hơn xu hướng sống lành mạnh. Nhờ đó, các phần thịt nạc hơn không chỉ giàu protein cùng dưỡng chất thiết yếu, mà còn trở thành lựa chọn quen thuộc giúp chăm sóc sức khỏe và sự dẻo dai cho cả gia đình trong mỗi bữa ăn hằng ngày.

THỊT BÒ VÀ CỪU ÚC

The Best of Australia



Là quốc gia xuất khẩu thịt cừu số 1 thế giới và thuộc top đầu về xuất khẩu thịt bò, Úc tự hào mang nguồn thực phẩm an toàn, giàu dinh dưỡng đến với hơn 100 thị trường toàn cầu. Thành quả này bắt nguồn từ di sản chăn nuôi lâu đời, sự trân trọng thiên nhiên cùng cam kết duy trì chỉ số sức khỏe động vật thuộc nhóm cao nhất thế giới.



Úc được quốc tế công nhận là đất nước không có các bệnh dịch lớn trên gia súc, bao gồm BSE (Bệnh não bò) và FMD (Bệnh dịch tả lợn). Để duy trì các tiêu chuẩn sản phẩm cao của Úc, ngành công nghiệp thịt bò và thịt cừu của Úc làm việc cùng chính phủ để phát triển các tiêu chuẩn và hệ thống nghiêm ngặt nhằm đảm bảo tính toàn vẹn và truy xuất nguồn gốc của sản phẩm.



Các cơ quan có thẩm quyền của Úc chịu trách nhiệm về các tiêu chuẩn của ngành bao gồm:

1. AUS-MEAT

Chịu trách nhiệm đưa ra các tiêu chuẩn chất lượng và thông số kỹ thuật của thịt.

2. DAFF Export Meat Program

Cung cấp dịch vụ kiểm tra, xác minh và chứng nhận cho ngành công nghiệp xuất khẩu thịt ở Úc – kiểm soát và kiểm tra các tiêu chuẩn vệ sinh và sự tuân thủ các yêu cầu của các quốc gia nhập khẩu.

3. SAFEMEAT

Chương trình an toàn thực phẩm do ngành công nghiệp thịt đỏ của Úc và chính phủ phát triển để đảm bảo thịt an toàn và phù hợp với tiêu chuẩn tiêu dùng của con người.



MEAT & LIVESTOCK AUSTRALIA



HIỆP HỘI THỊT VÀ GIA SÚC ÚC



Hiệp hội Thịt và Gia súc Úc (MLA) là tổ chức phi lợi nhuận do các nhà sản xuất trong ngành sở hữu, chuyên đầu tư vào nghiên cứu, phát triển và tiếp thị nhằm hỗ trợ ngành thịt đỏ của Australia. Hoạt động xuyên suốt chuỗi cung ứng, MLA góp phần nâng cao chất lượng sản phẩm, tính minh bạch và mở rộng khả năng tiếp cận thị trường toàn cầu cho thịt bò và thịt cừu Úc.

Thông qua thương hiệu toàn cầu Aussie Beef & Lamb, MLA quảng bá các sản phẩm thịt đỏ an toàn, chất lượng cao và có nguồn gốc rõ ràng; đồng thời hỗ trợ các đối tác bằng những thông tin chuyên sâu về thị trường và các chương trình tiếp thị chiến lược.

Ngoài ra, MLA tiến hành nghiên cứu thị trường để hiểu các xu hướng tiêu dùng thực phẩm mới nhất. Nghiên cứu này hỗ trợ trong việc triển khai các chương trình marketing hiệu quả nhằm tăng cường tiêu thụ thịt đỏ và xây dựng nhu cầu. Nghiên cứu thị trường do MLA thực hiện đảm bảo rằng ngành công nghiệp thịt đỏ Úc duy trì vị thế dẫn đầu trong thị trường toàn cầu.

Tài liệu tham khảo cách pha lóc thịt:

Hướng dẫn pha lóc và tách cơ phần đùi gọ (Knuckle)

Meat & Livestock Australia Taiwan

Part 1 Link

Part 2 Link

Hướng dẫn lọc xương đùi cừu

Australian Butchers' Guild

Link

Kỹ thuật pha lóc thịt theo phong cách châu Á

Meat & Livestock Australia

Link

Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập các website sau:

www.aussiebeefandlamb.vn

www.aussiemeattradehub.com.au

www.aussiemeattradehub.com.au

www.lambassadors.com

Follow on Facebook and IG @aussiebeeflambvn

CÁC BÀI THI ĐỂ THAM KHẢO



Indonesia Butchery Competition 2026



World Butchery Competition



Vietnam Butchery Competition 2024



China Butchery Competition 2025



Vietnam Butchery Competition 2024



China Butchery Competition 2025



China Butchery Competition 2025