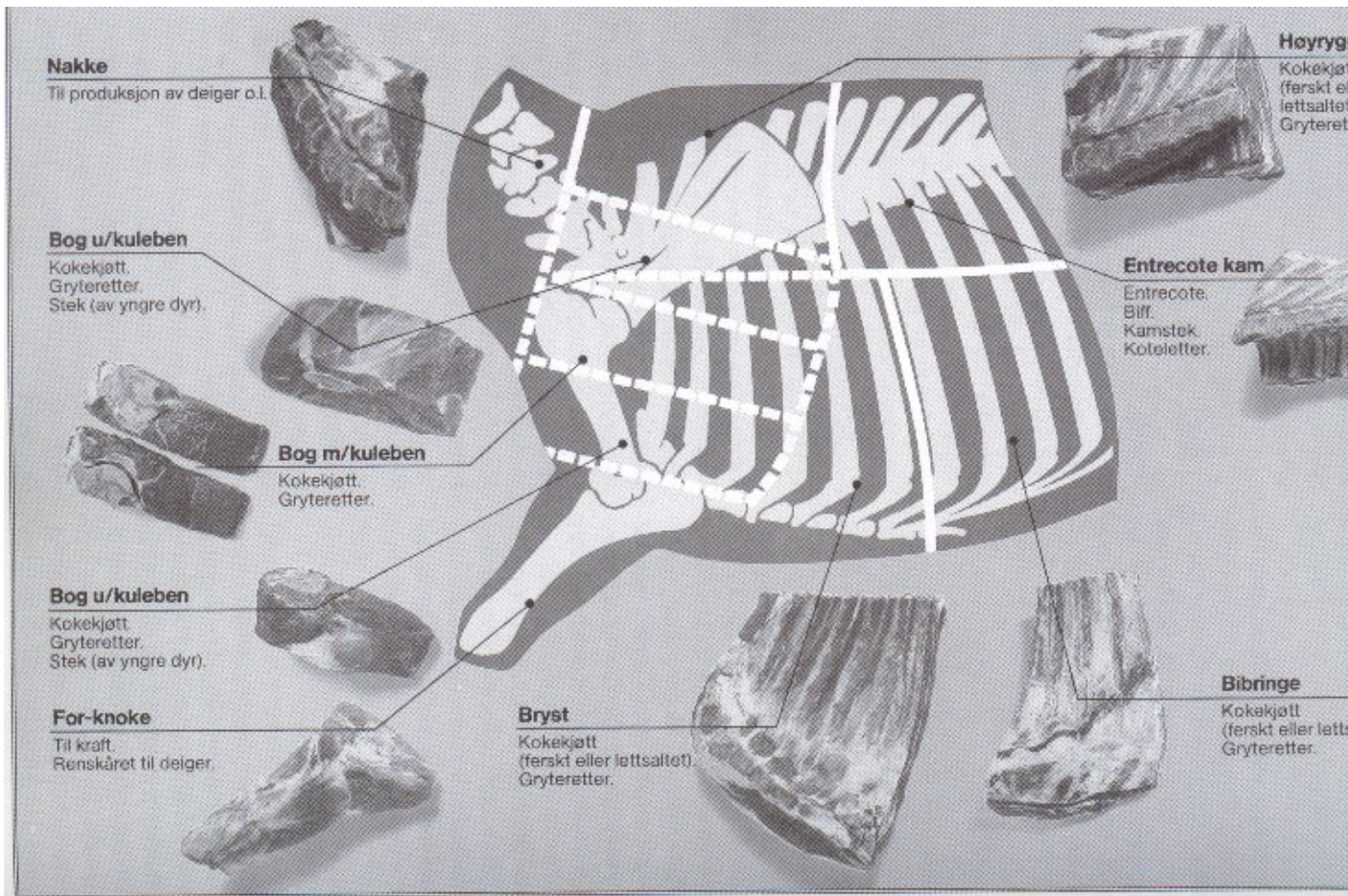
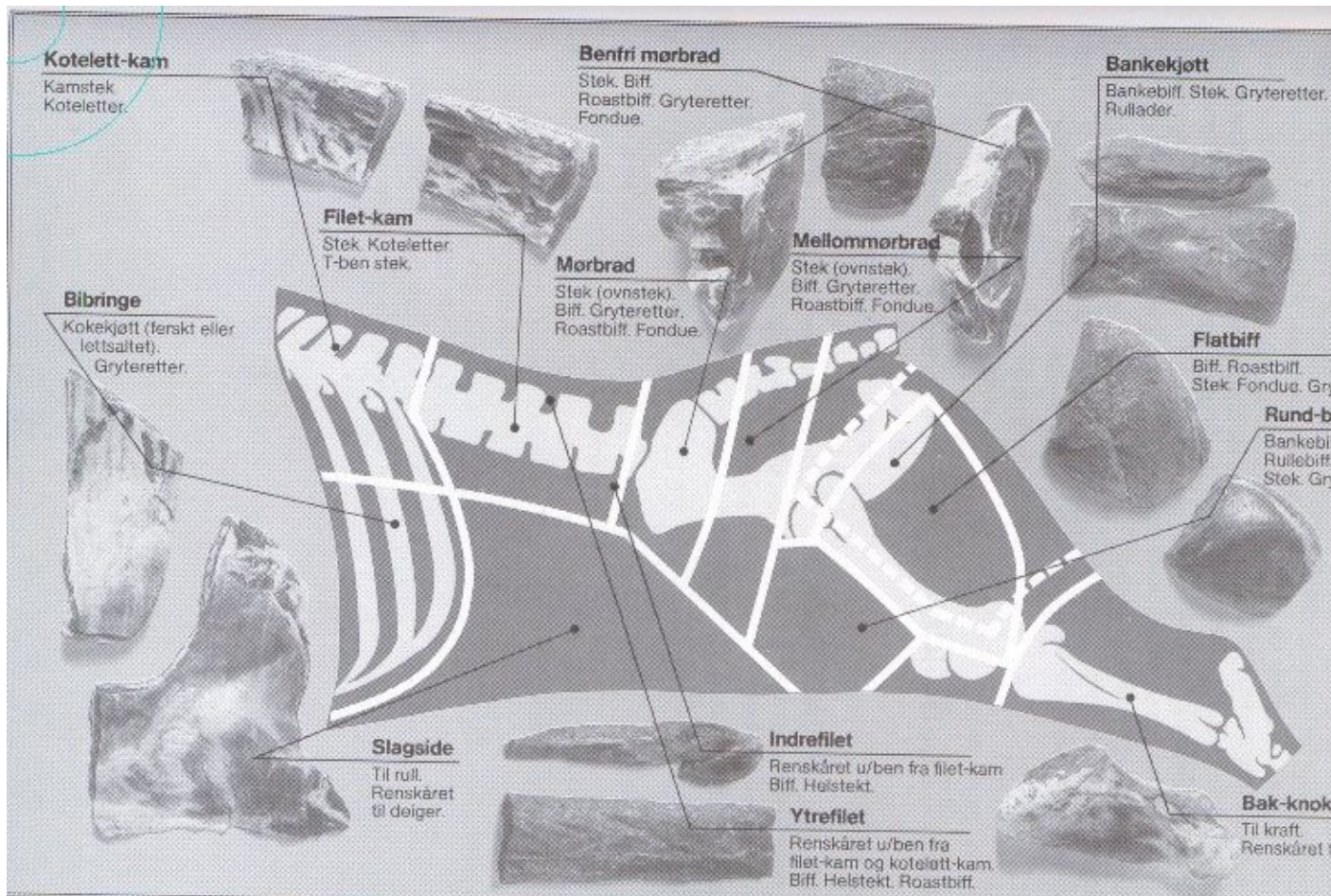


## PARTERINGSEKSEMPLER:





## FORPART

Nakke skjæres til kjøttdeig

Bryst. til gryteretter/suppekjøtt, renskåret i terninger eller kjøttdeig

Bibringe til kjøttdeig eller suppekjøtt

Hørygg utbenet til stek eller suppekjøtt skåret i terninger og kjøttdeig/kan brukes til saltkjøtt

Entrecotekam utbenes til biff/stek

Bog utbenes til steker/kjøttdeig

Skank kjøttdeig

## BAKPART

Filetkam til T bonestek eller ytre og indrefilet (biff)

Kotelettkam til koteletter eller utbenet til filet (biff)

Lår flatbiff og mørbrad til biff, rundstek

Lårtunge (saltkjøtt/pålegg) og bankekjøtt til stek.

Skank kjøttdeig

Sener og fett fjernes.

Alt kjøtt som ikke brukes til biffer og steker går til kjøttdeig med lavt fettinnhold, ca 10-13%

## **Eksempel 2**

### **Forpart:**

Nakke skjæres til kjøttdeig.

Bryst kappes til grytekjøtt.

Bringe skjæres til kjøttdeig.

Høyrygg sages til steiker med bein.

Kam sages til koteletter.

Bog sages i skiver.

Sener og fett fjernes.

Resten av kjøttet går til kjøttdeig (10-13% fett) (pakkes i 1. kg plastposer)

### **Bakpart:**

Fileetkam kappes til t-bone stek.

Kam sages til koteletter.

Lår benes ut, tar ut flatbiff og mørbrad til biff. (vakumpakkes)

Rundstek, bankekjøtt og lårtunge surres i steker. (vakumpakkes)

Sener og fett fjernes.

Resten av kjøttet går til kjøttdeig. (10-13% fett) (pakkes i 1. kg plastposer)