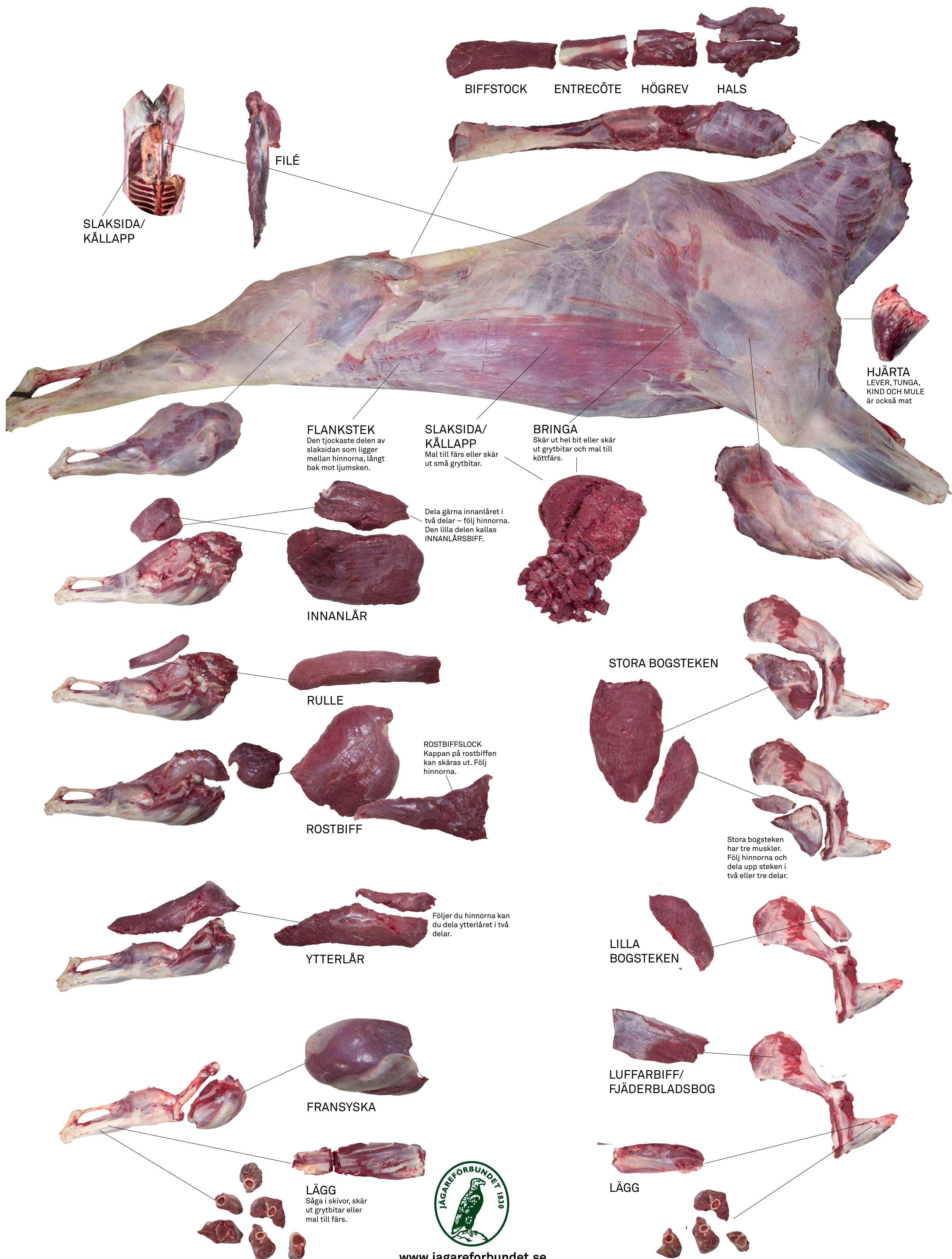


ÄLG STYCKSCHEMA



BIFFSTOCK ENTRECÔTE HÖGREV HALS

SLAKSIDA/
KÅLLAPP

FILE

HJÄRTA
LEVER, TUNGA,
KIND OCH MULE
är också mat

FLANKSTEK
Den tjockaste delen av
slaksidan som ligger
mellan hinnorna, långt
bak mot ljumsken.

SLAKSIDA/
KÅLLAPP
Mal till färs eller skär
ut små grytbitar.

BRINGA
Skär ut hel bit eller skär
ut grytbitar och mat till
köttfärs.

Dela gärna innanlåret i
två delar – följ hinnorna.
Den lilla delen kallas
INNANLÅRSBIFF.

INNANLÅR

RULLE

ROSTBIFFSLOCK
Kappan på rostbiffen
kan skäras ut. Följ
hinnorna.

ROSTBIFF

STORA BOGSTEKEN

Stora bogsteken
har tre muskler.
Följ hinnorna och
dela upp steken i
två eller tre delar.

Följer du hinnorna kan
du dela ytterlåret i två
delar.

YTTERLÅR

LILLA
BOGSTEKEN

FRANSYSKA

LUFFARBIFF/
FJÄDERBLADSBOG

LÄGG
Såga i skivor, skär
ut grytbitar eller
mat till färs.

LÄGG

