

Standardpartering af Lam

1/1 lam

2 køller
2 bove
2 bryster
hals flækket i 2 stk.
½ ryg i koteletter
½ ryg som steg
--



½ lam

1 kølle
1 bov
1 bryst
½ hals
½ ryg som steg.

Standardpartering af ½ grise

Kam
Koteletter m/ ben
Mørbrad
Stegeflæsk
Ribbensteg
Slag
Nakkesteg
Skank
Hakket kød
Skinkesnitzler
Stegeben
Skinkesteg



Standardpartering af kreaturer

1/2 kreatur

1 oksemørbrad
1 culotte
1 cuwette
2 stk tykstegsfilet (smal og bred side)
Roastbeef af inderlår
Okseklump
Yderlår
Lårtunge
Oksebov
Tykkam
Bryst
Tværreb
Flanksteak
Oksehøjreb
Højrebskoteletter
Tyndstegsfilet
Hakket oksekød
Indmad
Suppeben
Osso-Buco

1/4 kreatur

1/2 oksemørbrad
1 culotter eller Cuwette
1 stk tykstegsfilet
Roastbeef af inderlår
Okseklump
Yderlår
Lårtunge
Oksebov
Tykkam
Bryst
Tværreb
Flanksteak
Oksehøjreb
Højrebskoteletter/koteletter af tyndsteg
Hakket oksekød
Indmad
Suppeben
Osso-buco

1/8 kreatur

1/4 oksemørbrad
1 culotte eller cuwette eller Tykstegsfilet.
Roastbeef af inderlår
Okseklump
Yderlår
Lårtunge
Oksebov
Tykkam
Bryst
Tværreb
Flanksteak
Højrebskoteletter/Koteletter af Tyndsteg
Hakket oksekød
Indmad
Suppeben
Osso-Buco.

