Podział mięsa wołowego

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3511 razy.

1. Krajówka biała na zrazy, siekane i pekeflajsz
2. Krzyżówka, najlepsze mięso na rosół. Z góry od ogona tłuste z kwiatkiem, soczyste i suche; od dołu chudsze i więcej suche. Z krzyżówki najlepsza jest też peklówka.
3. Pieczeń krzyżowa czyli biodrowa albo befsztykowa; mięso miękkie, soczyste, zdatne na befsztyki, zrazy i pieczeń.
4. Biała pieczeń na siekanie i zrazy lub na duszenie.
5. Roastbeef.
6. Rozbratle czyli kotlety (entre-cotes).
7. Plecówka górna na pieczeń, siekanie, gulasz.
8. Krzyżówka od kolana na rosół i peklówkę.
9. Mięso na rosół lub siekanie.
10. Szponder na rosół, zupy i gulasz.
11. Żeberko na rosół i gulasz.
12. Poprzeczka i łata na rosół i gulasz.
13. Brust, doskonałe mięso na rosół, sztukę mięsa i peklówkę.
14. Plecówka dolna (łopatka), mięso miękkie na pieczeń, zrazy i siekanie.
15. Kark na gulasz i bulion
16. Podgardle na rosół, gulasz i bulion
17. Górka, mięso czerwone włókniste na rosół, pieczeń, gulasz.
18. Najlepsza część brustu do duszenia, na rosół, lub na peklówkę.
19. Zadnie i przednie golenie; mięso żylaste, na zupę i bulion.
20. Nogi na galaretę.
21. Głowa na marynaty i potrawy.

Wewnętrzne części mięsa oznaczone literami.

A. Zrazówka: najlepsze mięso na pieczeń i zrazy; stanowi część wewnętrzną zadniej ćwierci.
B. Polędwica: mięso najmiększe znajduje się wewnątrz pod żebrami od roastbeefu.
C. Ogon na potrawy i zupy.
D. Ozór na potrawy i do peklowania.
E. Mózg.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"