

---

# Podział mięsa wieprzowego

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2061 razy.

1. Szynka czyli pieczeń
  2. Schab, czyli kotlety z kostkami
  3. Polędwica, dalsza część schabu od karku, przerośnięta tłuszczem na pieczeń lub karmonadle
  4. Boczek, czyli wędzonka
  5. Przednia szynka czyli łopatka; może być użyta na kiełbasy lub siekanie
  6. Mięso od karku na siekanie lub kiełbasy
  7. Głowa na ruladę lub w kawałkach do barszczu
  8. Nogi na galarete
  9. Ogonek do barszczu
- A) Właściwa polędwiczka znajdująca się wewnątrz pod żebrami schabu na filety i zrazy.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"