



## Opskæring gris

Forende:

Bovlap til rullesteg:\_\_\_\_\_ Bovlap hakkes:\_\_\_\_\_

Nakken: Steg:\_\_\_\_\_ Filet:\_\_\_\_\_ Koteletter:\_\_\_\_\_

Skank: Hel\_\_\_\_\_ Hakkes:\_\_\_\_\_

Midterstykke:

Kam: Kamsteg:\_\_\_\_\_ Koteletter:\_\_\_\_\_ (hvis begge, sæt 2 kryds)

Bryst: Stegeside: Ribbensteg\_\_\_\_\_ Spareribs:\_\_\_\_\_

Kogesiden: Ribbensteg:\_\_\_\_\_ Kogestykke:\_\_\_\_\_ Flæsk i skiver:\_\_\_\_\_

Slag: Til rullepølse\_\_\_\_\_ Hakkes:\_\_\_\_\_

Skinken:

Hel Skank:\_\_\_\_\_

Skinkesteg:\_\_\_\_\_ Klump til skært:\_\_\_\_\_

Inderlår: Schnitzler:\_\_\_\_\_ Hel:\_\_\_\_\_

Bemærkninger eller øvrige udskæringer eller røgvarer:

---

---

---

---

---

---

---