



Opskæring okse

Forpart:

CKR nr.:

Bovsteg_____ Bovsteaks_____ Osso Buco_____ Hakkes_____

Tykkam: Gl.dags oksesteg_____ Hakkes_____

Spidsbryst_____ Tværreb_____ Shortribs_____ Hakkes_____

Ryg:

Hel mørbrad_____ T-bone (kan ikke vælges hvis hel mørbrad_____

Tyndsteg: Hel_____ Entrecote_____

Højrebskoteletter_____ Rib-eye_____ Højrebssteg_____

Baglår:

Inderlår: Steaks_____ Roastbeef_____ Til skært_____

Lårtunge: Hel_____ Steaks_____ Roastbeef_____ Hakkes_____

Klump: Steaks_____ Roastbeef_____ Skært_____

Culotte_____ Cuvette_____

Tyksteg: Hel med fedtkant_____ Steak med fedt_____ steaks uden fedt_____

Skank: Osso Buco_____ Hakkes_____

Yderlår: Skært_____ Hakkes_____

Bemærkninger eller øvrige udskæringer
