

Bruksområder

Storfe bakpart:

- Indrefilet - Er det møreste stykket på storfe og kan deles opp i *Filet mingnon, Tournedos, Chateau briand* og *Biffstykket*
- Filetkam/
Kotelettkam - Er kammen. Brukt som T-benstek, koteletter, men det vanligste er utbeinet til indrefilet og ytrefilet.
- Slagside - Blir som oftest brukt til produksjon av kjøtt og påleggsvarer.
- Bibringe - Passer godt til supper, og bør koke/trekke et par timer for å bli mørt. Godt egnet til kjøttdeig.

Bruksområder

Storfe bakpart

- Bakknoke - Passer best til koking av kraft, gryteretter eller til kjøttdeig.
- Bankekjøtt - Egner seg best til kokte retter eller karbonadedeig.
- Lårtunge - Kokte retter eller til karbonadedeig.
- Rundstek - Egner seg godt til gryteretter, supper som skal trekke en stund, eller som stek.
- Flatbiff - Magert storfekjøtt som er godt egnet til oksestek, roastbiff og finere gryteretter.
- Mørbrad - Mørt, magert storfekjøtt som er godt egnet til biff, roastbiff, finere gryteretter og fondue.
- Culot - Er forlengelse av bankekjøtt og ligger over mørbraden. Egner seg godt til grytekjøtt eller liten stek.
- Ytrefilet - Kan tilberedes hel eller som biff.