

# Bruksområder

## Storfe forpart.

- Entrecote - Som biff eller som helstek. Fantastisk som helstek
- Høyrygg - Best egnet til koking. Passer godt til supper, gryteretter og lapskaus.
- Bog - Passer best til retter som skal ha god kraft. (kjøtt og suppe)  
Uten ben og godt mørnet er den brukbar til bogstek
- Bryst - Egner seg godt til gryteretter og supper som trenger lang koketid. Godt egnet til kjøttdeig.
- Bibringe - Passer godt til supper, og bør koke/trekke et par timer for å bli mørt. Godt egnet til kjøttdeig.
- Nakke - Brukes til kjøttdeig, karbonadedeig, pølser og andre bearbeide varer.
- Forknoke - Passer best til koking av kraft eller til kjøttdeig