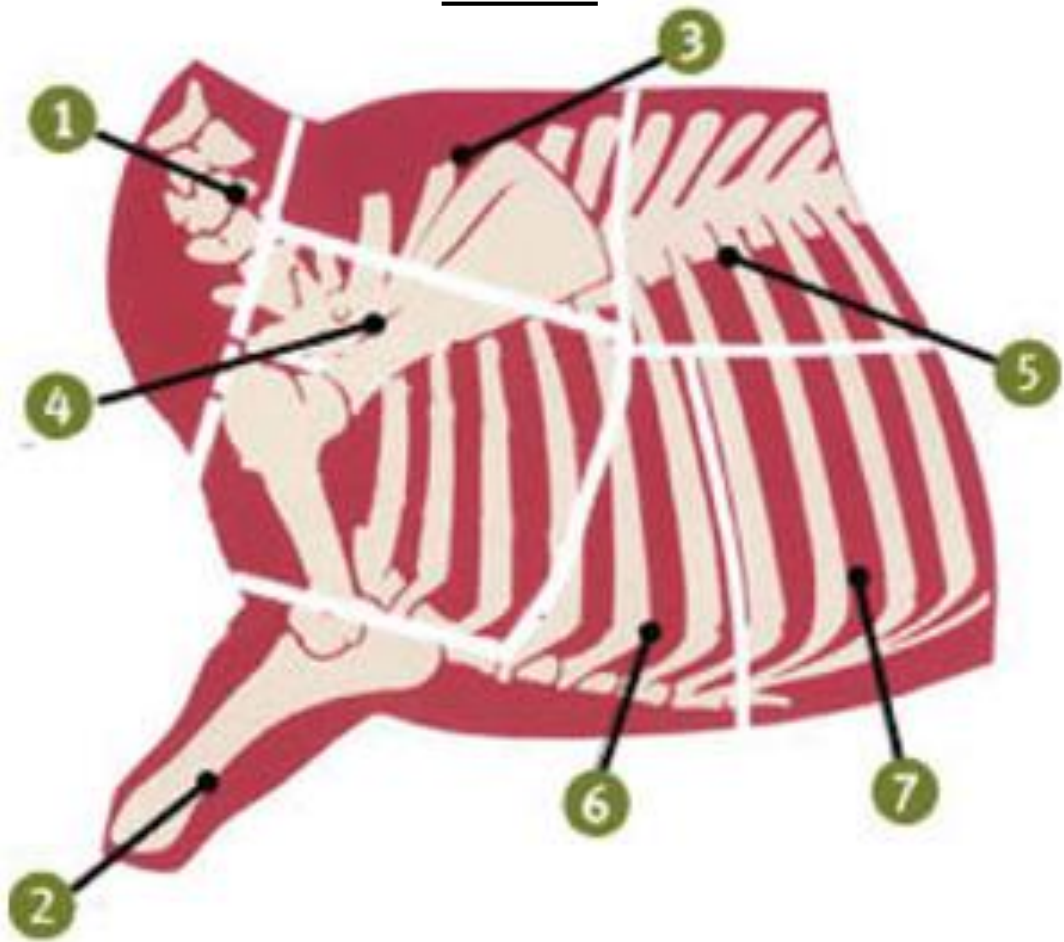


Storfe



1 - Nakke

Til produksjon av deiger o.l.

2 - For-knoke

Til kraft, renskåret til deiger

3 - Høyrygg

Kokekjøtt (fersk eller lettsaltet), gryteretter

4 - Bog

Kokekjøtt, gryteretter, stek (av yngre dyr)

5 - Entrecôtekam

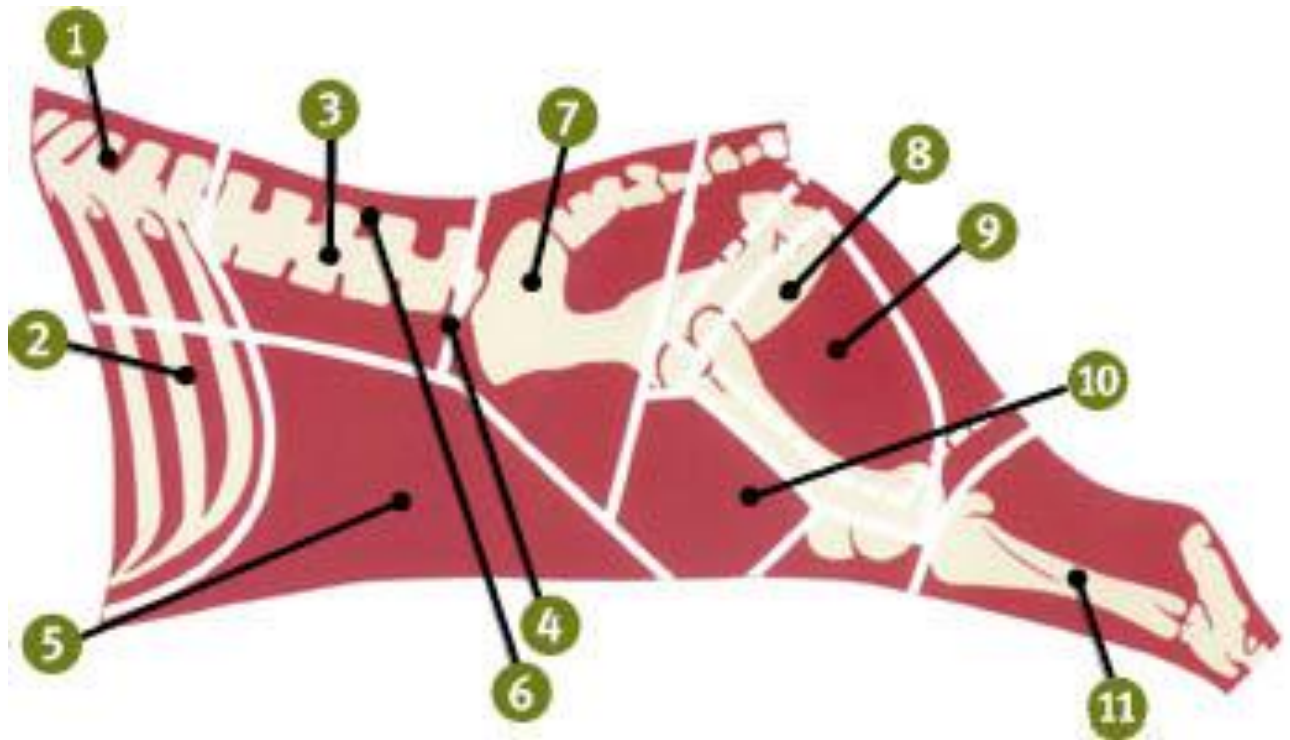
Entrecôte, biff, kamstek, koteletter

6 - Bryst

Kokekjøtt (fersk eller lettsaltet), gryteretter

7 - Bibringe

Kokekjøtt (fersk eller lettsaltet), gryteretter



1 - Kotelettkam

2 - Bibringe

3 - Filet-kam

4 - Indrefilet

5 - Slagside

6 - Ytrefilet

7 - Mørbrad

8 - Bankekjøtt

9 - Flatbiff

10 - Rundstek

11 - Bakknoke

Kamstek, koteletter

Kokekjøtt (fersk eller lettsaltet), gryteretter

Stek, koteletter

Renskåret uten ben fra filèt-kam; helstekt eller biff

Til rull, renskåret til deiger

Renskåret uten ben fra filèt-kam og kotelettkam; helstekt, biff, roastbiff

Stek (ovnstek), biff, gryteretter, roastbiff, fondue

Bankebiff, stek, gryteretter, rullader

Biff, roastbiff, stek, fondue, gryteretter

Bankebiff, fullebiff, stek, gryteretter

Til kraft, renskåret til deiger