

A marha bontása

Marhahúsok konyhatechnikai felhasználása

Az egyes húsrészek úgy csoportosíthatók, hogy megkülönböztetünk:

- pecsenyehúsokat,
- szelethúsokat,
- leveshúsokat,
- gulyás- és pörkölt-húsokat.

Pecsenyehúsok: a szarvasmarha húsának pecsenyék, hirtelensültek készítésére alkalmas részei. Ezek a következők:

- vesepecsenye (bélszín),
- fehérpecsenye,
- gömbölyű felsál,
- hosszúfelsál,
- hátszín,
- rostélyos

