

A sertés bontása

Sertéshúsok konyhatechnikai felhasználása

Használhatóságuk szerint a sertéshúst három csoportra szokás osztani:

- szelethúsok (pl. karaj, tarja, slussz, felsál)
- pecsenyehúsok (comb → dió, fartő, oldalas, dagadó)
- kocsonyahúsok (fej, láb, csülök, farok)

