
Storfe
OPPDELINGSGUIDE
A
Produksjonskjøtt (5%)
Karbonadedeig
B
Produksjonskjøtt (14%)
Kjøttdeig
C
Produksjonskjøtt (21%)
Høyryggfilet
Høyrygg u/ben
Entrecôte i skiver
Biffstrimler
Filet mignon
Chateaubriand
Ytrefilet i skiver
Biffstykket
Tournedos
1. Oksetunge
5. Høyrygg m/ben
Entrecôte u/ben
6. Entrecôte m/ben
Ytrefilet
T-benstek
Indrefilet
9. Filetkam
Dragebiff
10. Mørbrad
Roastbiff
Mørbrad i skiver
Bogstek
2. Nakke
Bogplomme
3. Bog
Bog i skiver
Bogbiff
11. Culotte
13. Bankekjøtt
Oksestek
Flat iron steak
Flat iron filet
Kraftben
4. Forknoke
15. Rundstek
16. Tri-tip
14. Lårtunge
12. Flatbiff
Flatbiff i strimler
Shortribs
Brisket
Bryst/Bibringe i skiver
7. Bryst/Bibringe
8. Slagside
Flank steak
17. Bakknoke
18. Oksehale
Roastbiff
Kraftben
Bakknoke i skiver
Aduktor
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.
16.
17.
18.
MAT PRAT