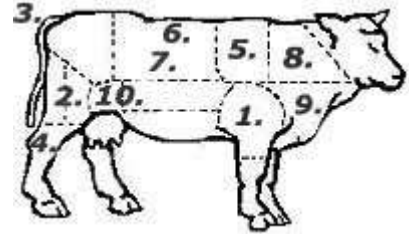




A marha és részei:

1. Lapocka (stefánia): a marha első "combja". Felhasználható: pörköltnek, gulyásnak, töltve és tokánynak.

2. Comb: a marha hátsó combja. Részei: felsál, gömbölyű; felsál, fehérpecsenye, feketepecsenye, hegyes fartő, csípő fartő, hamis fartő. Felhasználható: egyben párolva, főzve, a felsál töltve és tokánynak is.



3. Farok (ököruszály): felhasználható: párolva, levesnek főzve, pörköltnek és gulyásnak.

4. Lábszár: Felhasználható: főzve (levesnek) pörköltnek, gulyásnak és tokánynak.

5. Magas hátszín (rostélyos): felhasználható: szeletelve, frissen sütvé, párolva, egyben sütvé, göngyölve és töltve.

6. Lapos hátszín: felhasználható: szeletelve, frissen sütvé, egybesütvé, párolva.

7. Bélszín vagy vesepecsenye (a marha legértékesebb része) felhasználható: frissen sütvé, szeletelve, egybesütvé, töltve és angolosan félig sütvé, vagdalva.

8. Nyak vagy tarja: felhasználható: pörköltnek, tokánynak, gulyásnak és vagdaltak.

9. Szegy eleje: felhasználható: füstölve, párolva és főzve.

10. Szegy hátulja: felhasználható: főzve és füstölve.

Elkészítés, felhasználás :

A marha egyes részeinek ismerete elengedhetetlen a különböző húskételek készítéséhez, mivel csak bizonyos részei használhatóak fel alapanyagként. Legértékesebb része a bélszín, más néven vesepecsenye, de a lapos és magas hátszín, vagy rostélyos sem lóg ki a sorból. Ezekből frissensültek vagy párolt szeletek készíthetők, de egyben megsütvé is igen ízletesek. A combot párolással puhíthatjuk fel, akár egyben, akár szeletelve készítjük. Kiváló alapja a húslevesnek, de töltve is sokak kedvence. A lapocka, a szegy, illetve a lábszár elsősorban leveshúsnak alkalmas, de pörkölt és tokány is készülhet belőle. A nagyobb darabokból visszamaradó apróhúst se hagyjuk veszendőbe menni, hiszen pompás tokányt vagy vagdaltat készíthetünk belőle.

