

## Kalven:

Dansk kalvekød regnes for at være blandt de bedste kvaliteter der fås. Også Holland producerer meget kalvekød, men har i mange år været berygtede for at mishandle kalve, fordi de opfedes med ren mælk, således at kødet bliver ekstra lyst og delikat. Til gengæld har kalvene tynd mave hele deres liv. Langt det meste af det kalvekød der produceres i DK eksporteres, fordi danskerne generelt ikke er villige til at betale den høje pris, som godt dansk kalvekød koster. Til gengæld importeres billigere produkter fra udlandet.

De avlede racer er naturligt nok de samme som for okser, men slagtevægten varierer meget efter race. Slagtevægten for kalve kan derfor variere fra 120-300 kg. Generelt er kødet lyst og har en sart smag.

I gamle dage fandtes der misdannede kalve, som kaldtes Tyrolerkalve (el. dubletkalve). De havde overudviklet muskulatur på køllerne. Dette ses meget sjældent i dag, men kødet er her af ekstra stor værdi. Tidligere anvendte man mange spædkalve, som havde en limagtig konsistens og ingen smag. Dette er man gået bort fra. Sødsmælkskalve er dog stadig brugt, men importeres fortrinsvis.

Opbevaring og modningstid: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

Nævn mindst fem kvalitetskendetegn for godt kalvekød: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

Næringsindhold: hvilke næringsstoffer indeholder kalvekød, hvilket forhold findes de i. nævn samtidig de mineraler og vitaminer, som findes i kalvekød.

---

---

---

---

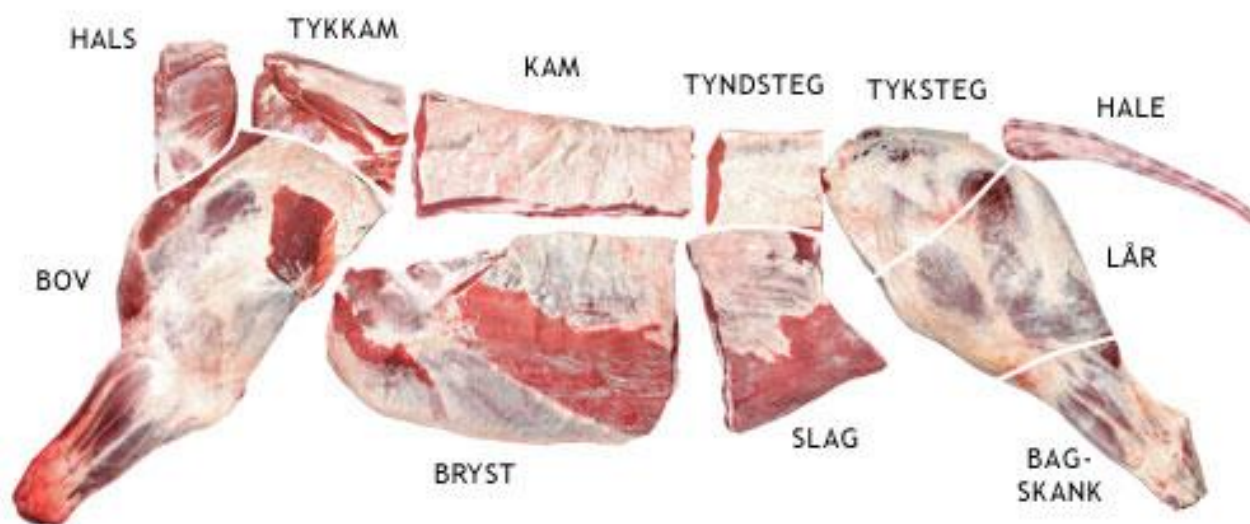
---

---

---

---

Udskæring af ½ kalv: Alle delstykker er noteret herunder. Du skal nummerere figuren og anføre mindst en klassisk ret samt mulige tilberedningsmetoder ved hvert delstykke.



1) Hoved:

---

---

2) Hals:

---

---

3) Halskam:

---

---

---

4) Bov:

---

---

---

---

---

5) Forskank:

---

---

---

6) Kamstykke; nævn stykstege skåret af kammen samt deres tilberedningsmetoder og klassiske garniturenavne. Skriv desuden vægten på de enkelte stykstege og noter anvendelse for det hele kødstykke (helstege).

---

---

---

7) Kalvenyresteg; opdeles i nedenstående stykker. Nævn ved de enkelte delstykker evt. stykstege, tilberedning og klassiske navne samt stykstegens vægt i klargjort stand.

7a) Tyndsteg:

7b) Tyksteg:

7c) Mørbrad:

---

---

---

7d) Culotte:

---

---

---

7e) Cuvette:

---

---

---

8) Bryst:

---

---

---

9) Slag:

---

---

---

10) Kølle; opdeles i nedenstående delstykker. Noter anvendelse, stykstege, tilberedningsmetode og klassiske navne samt stykstegens vægt.

10a) inderlår (fricandea):

---

---

---

---

10b) Yderlår:

---

---

---

10c) Lårtunge:

---

---

10d) Klump:

---

---

---

---

10e) Bagskank:

---

---

---