

Oksen:

Man anvender både oksekød fra malkekvæg og kødkvægsracer. Det fineste og mest møre kød kommer fra stude, der slagtes når de er 2-3 år gamle (slagtet ca. 325 kg.), kvier, som slagtes 2-3 år gamle (slagtevægt ca. 250 kg.) Vægten vil dog afhænge meget af, hvilken race, der er tale om. Tyrekalve slagtes fra 11 mdr. (slagtevægt fra 220-350 kg.) Disse er af ringere værdi, idet mørheden varierer meget. Den rensede vægt af et kreatur er ca. halvdelen af dens levende vægt. Fødder, hud og mange indvolde kan ikke anvendes til menneskeføde.

Dyrene aflives med skud i panden med en bolt pistol, hvorefter en lang nylonstrop føres gennem skudhullet hele vejen ned gennem rygmarven på dyret. Dette gøres for at undgå, at dyret stresses og forbrænder det blodsukker, som befinder sig i blodbanerne. Sker dette, bliver kødet ekstra hårdt, når dødsstivheden indtræder. Kødet vil i så fald være svært at modne.

Malkeracer: _____

Kødkvægsracer: _____



*Der er små køer,
og der er store køer*

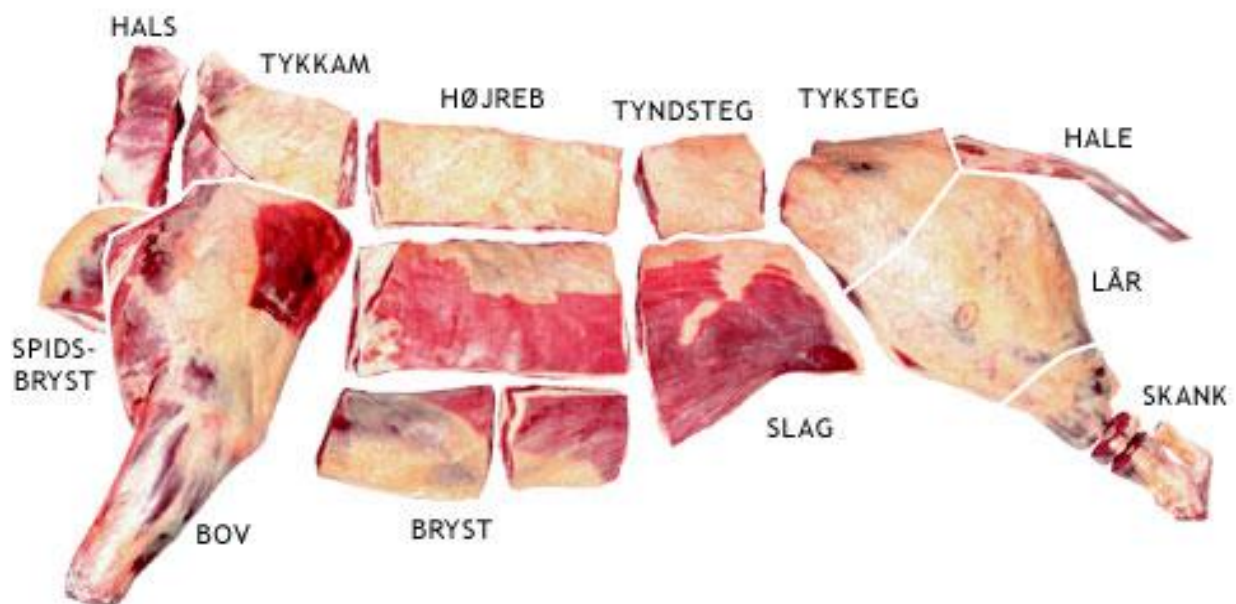
Opbevaring og modningstid: _____

Nævn mindst fem kvalitetskendetegn for godt oksekød: _____

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

Udskæring af ½ okse:

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



1) Hals:

2) Mellemskært:

3) tykkam:

4) Tyndbov:

5) Mellembov:

6) Marvpibebov:

7) Forskank:

8) Højreb: gør desuden rede for udskæring af et helt højreb. Hvilke stykker får du, hvilke stykstege kan skæres af højreb. Giv eksempler på stykstege med klassisk garniture, deres vægt og tilberedningsmetode. Giv desuden eksempler på hele stege med

10) Mørbrad: nævn stykstege skåret af mørbrad samt tilberedning og klassisk garniture.
Hvordan kan mørbraden anvendes hel og hvilke tilberedningsmetoder kan anvendes.

11) Tyksteg: nævn den tyksteg, der kan skæres af tykstegen. Hvordan kan den tilberedes.
Hvilke andre anvendelser er der for dette kødstykke.

12) Culotte:

13)Hale:

14)Yderlår:

15)Inderlår:

16)Klump:

17) Bagskank:

18) Tværreb, tyndbryst, tykbryst og spidsbryst:

19) Slag:

20) Ben, rørmарv og tunge:

Hvilke regler er der for håndtering af hakkekød, hvor lang er holdbarheden og hvordan skal det opbevares. Nævn desuden tre anvendelser for hakket oksekød:

Tilberedninger; beskriv med dine egne ord de retter du har tilberedt af oksekød i køkkenet. Opskrifterne skal ikke være på mål og vægt, men der skal være beskrivelse af tilberedning og arbejdsgang.

Hvid Lobescoves:

Bankekød:

