



S – Bauch



S – Bauch o. Knochen



S – Dicke Rippe o. Schwarte
S – Dicke Rippe m. Schwarte



S - Bug



S – Vorderhaxe
S – dicker u. dünner Bug
S – Bug, schier



S –Bug m. Schwarte



S - Kotelettstrang



S – Hals o. Knochen
S – Hals m. Knochen



S – Filet o. Kette
S – Rücken o. Knochen
S - Stielkotelett



S – Keule



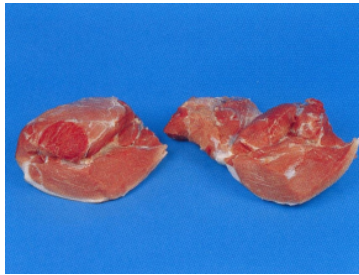
S – Oberschale o. Deckel
S – Unterschale m. Rolle
S – Unterschale o. Rolle
S – Rolle



S – Nuss
S – Schinkenspeckhüfte m. Schwarte



S – Nuss
S – Hüfte



S – Kochschinkenmaterial
S – Ober- und Unterschale



S - Schinkenhaxen
S – Hinterhaxe /Fließhaxe



R - Vorderviertel



R – Hals o. Knochen



R – Hohe Rippe o. Knochen



R – Dicker Bug
R – Mittelbug
R – Runder Bug



R – Wade o. Knochen
R – Wade m. Knochen



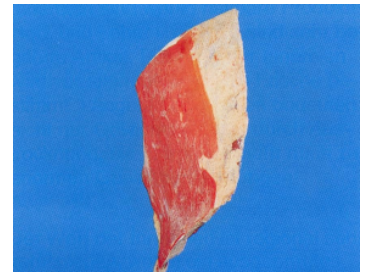
R – Brustkern o. Knochen
R – Dünne Brust
R – Mittelbrust
R – Brustspitze



R – Querrippe o. Knochen



R – Vordere Beinscheiben
R – Wadenfleisch



R - Dünnung



R – Roastbeef



R – Keule



R – Filet ohne Kette
R – Filetspitze
R – Mittelfilet
R - Filetkopf



R – Zwischenripppestück/
Entrecot
R – Roastbeef o. Kette



R – Tafelspitz



R – Oberschale o. Deckel
R – Oberschalendeckel



R – Bürgermeisterstück



R – Unterschale
R – Rolle



R – Nussdeckel
R – Runde Nuss
R – Flache Nuss



R – Schmale Hüfte
R – Hüpfzapfen
R – Breite Hüfte
R – Hüfte



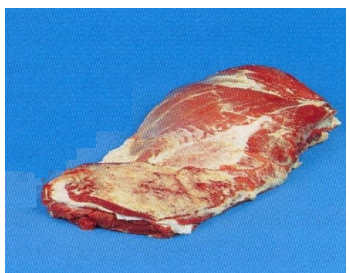
R – Hintere Wade m. Knoch.
R – Hintere Beinscheiben



R – Rosenstück



K – Vorderviertel



K – Hals o. Knochen



K – Bug
K – Vorderhaxe m. Knochen



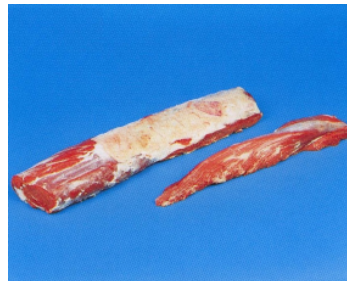
K – Brust m. Knochen



K – Dünnung o. Knochen



K – Rücken mit Fettstollen und Niere



K – Rücken o. Knochen und Kette
K – Filet o. Kette



K – Filet ohne Kette
K – Steak-Rücken
K – Kotelett



K – Keule



K – Oberschale o. Deckel



K – Hüfte
K – Nuss
K – Bürgermeisterstück
K – Nussdeckel



K – Rosenstück
K – Unterschale
K – Rolle



K – Hinterhaxe
K – Ossobuko



L – Lamm



L – Bug m. Knochen
L – Hals m. Knochen
L – Brust m. Dünnung



L – Keule
L – Rücken



L – Keule o. Knochen
L – Kotelett



Kalbsherz
Schweineherz
Rinderherz



Rinderleber
Kalbsleber
Schweineleber



Schweiniere
Kalbsniere
Rinderniere



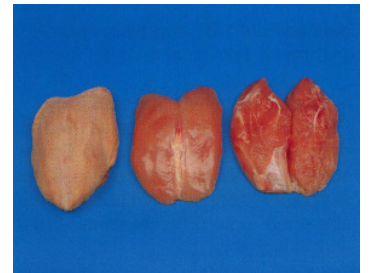
Schweinezunge
Kalbszunge
Rinderzunge



Rinderschweif



H – Hähnchen



H – Brust m. Knochen u. Haut
H – Brust pariert o. Haut u. ohne Knochen



H – Keule ganz m. Knochen
H – Oberkeule
H – Unterkeule
H – Flügel



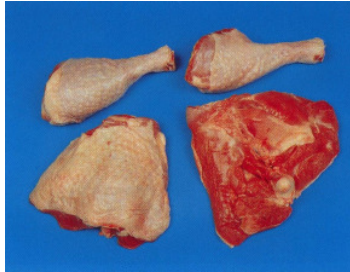
E – Ente



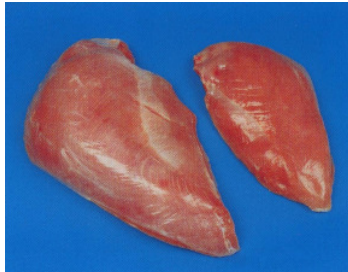
E – Keulen
E – Brust pariert mit Haut,
ohne Knochen



P – Pute



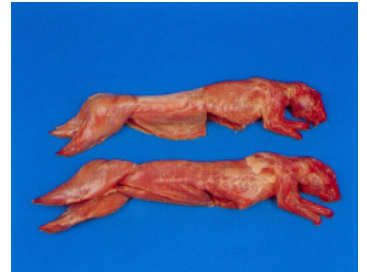
P – Unterkeule
P – Oberkeule



Putenbrust o. Haut
(männlich)
Putenbrust o. Haut (weiblich)



Putenbrust, pariert m.
dickem, mittlerem u. dünnem
Brustfilet (männlich)
Putenbrust, pariert mit
dickem, mittlerem und
dünnem Brustfilet (weiblich)



Kan. – Kaninchen, ganz m.
Kopf



Kan. – Keule ganz m.
Knochen
Kan. – Keule geteilt m.
Knochen
Kan. – Rücken, pariert m.
Knochen



Kan. – Halsgrat (Fleisch m.
Knochen)
Kan. – Brust m. Dünnung
Kan. – Kaninchenläufe
Kan. – Kaninchenkopf
Kan. – Innereien: Herz,
Nieren Leber