

Styckningsdetaljers användningsområde.

Nötkött

Griskött

Lammkött

Kalvkött



För att laga mat krävs det kunskap om råvarorna och hur man använder råvarorna på rätt sätt. Låt råvarorna bestämma vilken matlagningsmetod du ska använda, eller välj rätt styckningsdetalj till din maträtt.

Råd vid kokning av kött	Råd vid stekning av kött
<ul style="list-style-type: none">• Välj den kastrull som passar köttet bäst, dvs. att köttet ska ligga lite trångt i kastrullen. Annars blir vattenmängden för stor och spadet mindre koncentrerat.• Mät och håll på så mycket kokande vatten att det knappt täcker köttet. Med kokande vatten behöver man inte skumma så mycket.• Tillsätt salt efter vattenmängden. (2 tsk salt per liter vatten)• Vattnet ska sjuda inte koka. Kokar det för häftigt blir köttet lätt söndertrasat i kanterna.• Rimmad betyder saltat. Man kokar som vanligt men utan salt i vattnet.	<ul style="list-style-type: none">• Tag fram köttet ur kylen en stund innan du ska steka eller grilla det, då kyler det inte stekpannan lika mycket.• Torka av ytan på köttet om det är fuktigt. Hushållspapper går bra.• Salta inte köttet förrän under eller efter stekning/grillning. Krydda kan man göra när man vill, men tänk på att vissa kryddor innehåller salt.• Stek inte för mycket åt gången. Lite i taget så håller sig stekpannan varm.• Använd stektermometer! Att ta temperaturen när man tillagar hela stekar i ugn eller i gryta är det enda sättet att få veta exakt när köttet är färdigt.

Nötkött

Styckningsdel	Tillagningsmetod	Maträtt
Framdel		
Bog	Kokning Bräsering	Soppa Pepparrotskött Marinerad stek
Bog, mörad	Ugnstekning Bräsering	Rostbiff Gryta
Bringa	Kokning Bräsering	Pepparrotskött Soppa Gryta
Bringa, rimmad	Kokning	Kokt till rotmos
Entrecôte	Ugnstekning Grillning Stekning	Helstekt entrecôte Entrecôte i skivor Entrecôte i skivor
Halsrev	Kokning	Soppa



Högre	Kokning Bräsering	Köttsoppa Grystek Slottstek gryta
Högre, mörad	Grillning Bräsering	Grillskiva Grystek Sjömansbiff Gryta
Bakdelskött		
Dubbelbiff, hel	Ugnsstekning Grillning	Rostbiff
Dubbelbiff i skivor med ben	Ugnsstekning Grillning Stekning	T-bonestek
Enkelbiff i skivor med ben	Ugnsstekning Grillning Stekning	Clubstek
Enkelbiff, hel	Ugnsstekning Grillning	Rostbiff
Enkelbiff i skivor utan ben	Grillning Stekning	Biff
Filé	Ugnsstekning Grillning Stekning	Helstekt oxfilé Tournedos Chateaubriand
Fransyska	Ugnsstekning Bräsering	Nötstek Slottstek Rulader Gryta
Innanlår	Ugnsstekning Stekning Bräsering	Nötstek Rostbiff Lövbiff Rulader Gryta
Kållapp	Kokning	Soppa
Nötsvans	Kokning Bräsering	Soppa Ragu
Rostbiff	Ugnsstekning Grillning	Rostbiff
Rulle	Kokning	Soppa
Rulle, rimmad	Kokning	Saltkött
Ytterlår	Marinering Bräsering stekning	Surstek Lövbiff Gryta Gryta



Griskött

Styckningsdel	Tillagningsmetod	Maträtt
Bog	Ugnstekning Stekning Bräsering	Stek Schnitzlar Rulader Gryta
Bog, rimmad	Kokning Stekning	Ärtsoppa Stekt fläskbog
Bogblad	Ugnstekning	Bogbladstek
Filé	Stekning Grillning	Helstekt filé Stekt i skivor Gryta Helgrillad filé Grillad i skivor
Grisfötter	Kokning	Grisfötter
Grishuvud	Kokning	Sylta
Karré	Ugnstekning Grillning Stekning	Helstekt karré Grillad i skivor Stekt i skivor
Kotlettrad	Ugnstekning Stekning Grillning	Helstekt Fjärilskotlett Grilla i skivor
Kotlettrad, rökt, rimmad	Ugnstekning Stekning	Kassler Kassler i skivor
Lägg	Kokning	Dillkött Soppa
Lägg, rimmad	Kokning	Kokt till rotmos Kokt till ärtsoppa
Revbensspjäll	Ugnstekning Grillning	Revbensspjäll
Sidfläsk färskt eller rimmat	Ugnstekning Stekning Bräckning	Stekt fläsk
Skinka	Ugnstekning Stekning Bräsering	Skinkstek Schnitzlar Rulader
Skinka, rimmad	Kokning Griljering	Julskinka



Lammkött

Styckningsdel	Tillagningsmetod	Maträtt
Bog	Kokning Ugnsstekning Bräsering	Dillkött Får i kål Soppa Lammstek Bogkotletter Gryta
Bringa	Kokning Ugnsstekning Bräsering	Dillkött Får i kål Soppa Lammstek Bogkotletter Gryta
Fransyska	Ugnsstekning	Lammstek
Kotlettrad	Ugnsstekning Stekning Grillning	Lammsadel, lammracks Lammkotletter Lammkotletter
Rygg	Kokning Ugnsstekning Bräsering	Dillkött Lamm i kål Lammstek Gryta
Lårstek	Ugnsstekning Grillning Stekning	Lammstek Lammskivor

Kalvkött



Styckningsdel	Tillagningsmetod	Maträtt
Bog	Kokning Ugnsstekning Bräsering	Dillkött Kalvstek Gryta
Bringa	Kokning Ugnsstekning Bräsering	Dillkött Kalvstek Gryta
Filé	Ugnsstekning Stekning	Helstekt kalvfilé Kalvfilé Oscar
Fransyska	Ugnsstekning	Kalvstek
Innanlår	Ugnsstekning Stekning Bräsering	Kalvstek Rulader Schnitzlar gryta



ORGAN

Organ	Tillagningsmetod	Maträtt	
Lever	-ungnöt	stekning bräsering	helstekt i skivor leverbiff gryta
	-kalv, -lamm	stekning bräsering ugnsbakning	helstekt i skivor leverbiff gryta korvkaka pastej paté
	-gris	grillning ugnsbakning bräsering	grillspett i skivor pastej gryta
Njure	stekning grillning kokning	helstekt i skivor ingår i grillspett gryta stuvning	
Bräss	stekning, grillning friterad kokning	helstekt i skivor friterad stuvad	
Blod	ugnsstekt bakning	blodpudding paltbröd	
Tunga	kokning bräsering	rimmad kokt vinbräserad	

