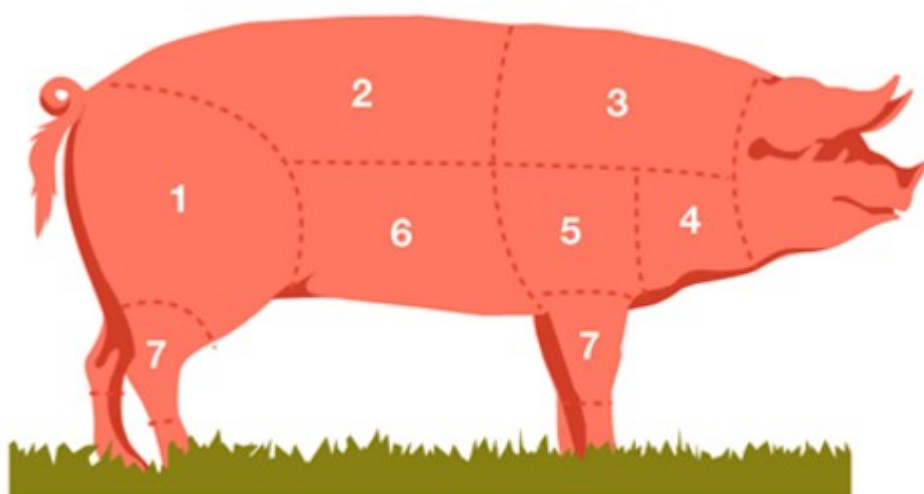




Lathund för styckningsdetaljer

Fläskkött








Detaljstyckning av gris med användningsområden

Köttet är styckat anatomiskt, det vill säga att detaljerna styckas ut efter de naturliga hinnor som finns runt om musklerna. Detta är bra ur en tillagningssynpunkt då denna styckning ger färre styckningsdetaljer där flera olika muskler ingår och olika muskler ofta har olika tillagningstid. Griskött behöver inte möras på grund av att det tas från unga djur.







För ytterligare information gå gärna in på svenskkott.se



Detaljinformation

Detalj		Mörningsgrad	Fetthalt	Marmorering	Beskrivning
Picnicbog		Relativt mör	5%	Svagt	<p>⌘ Med grisens bog avses främre delen av bröstkorgen och skulderpartiet. Picnicbogen är utskuren i hinnan längs bogbladet.</p> <p>⌘ Köttet är putsat fritt från svål och fett.</p> <p>⌘ Vid detaljstyckning fås två större delar, karré med eller utan ben och picnicbog.</p>
Karré		Mycket mör	11%	Kraftigt	<p>⌘ Karré är främre delen av ryggen på grisen, som sitter mellan huvud och kotletrad.</p> <p>⌘ Späcket på karrén är bortskuret och ryggmärgen avlägsnad.</p> <p>⌘ Köttet ska vara noggrant putsat och fritt från körtlar, blodrester och späckkant.</p>
Lägg		Bliir mör vid långkok	Magert, men omgiven av en del fett som skärs bort.	-	<p>⌘ Fläsklägg är köttet på grisens ben, antingen framlägg eller baklägg.</p> <p>⌘ Framläggen känns igen på att den är vinklad, medan bakläggen är rak. Framlägg är köttigare än baklägg.</p>

Detaljinformation

Detalj		Mörningsgrad	Fetthalt	Marmorering	Beskrivning
Kotlett	 	Mör	2-3%	Svagt	<p>☒ Hel kotlettrad styckas med ben, utskuren utan ben men med fettrand eller helt renputsad från ben och fett, så kallad ytterfilé eller fläskhare.</p> <p>☒ En utbenad kotlettrad ger styckningsdelen som kallas kamben och liknar revbensspjäll. Kamben passar utmärkt att grilla.</p> <p>☒ Kotlettrad kan huggas eller sågas till fläskkotletter.</p>
Fläskfilé		Mycket mör	2-3%	Svagt	<p>☒ Grisens filé sitter på insidan av kotlettraden, på den bakre delen av ryggen. Filén är den enda muskel som sitter på insidan av skelettet. Det gör att denna muskel endast arbetar lite och det är förklaringen till köttets mörhet.</p>
Revben		Relativt möra	14%	Svagt (tjocka revben)	<p>☒ Avsvållat ned till köttranden.</p> <p>☒ De tjocka spjällen styckas från de främre revbenen och de tunna från de bakre.</p> <p>☒ Tunna spjäll kallas ibland spare ribs.</p>

Detaljinformation

Detalj		Mörningsgrad	Fetthalt	Marmorering	Beskrivning
Sida		-	Varierande Sidfläsk >50%	-	<p>☒ Sidan kallas partiet bakom och nedanför revbenen, inklusive de tunna revbensspjällen.</p> <p>☒ Sidan ska vara putsad fri från mellangärde och ister. Broskbenet ska vara med men bröstbenet avskuret.</p> <p>☒ Benas sidan ur kallas den främre delen bogfläsk och den bakre sidfläsk.</p> <p>☒ En del från sidan röks till bacon.</p>
Butiksskinka		Mycket mört	2-3%	Svagt	<p>☒ Grisens bakdel kan skäras ut till rundskuren skinka med svål eller ben eller hel butiksskinka.</p> <p>☒ Alternativt styckas bakdelen anatomiskt för att få ut olika delar som ytterlår, förbit (rostbiff), rulle, innanlår, lägg och fransyska.</p> <p>☒ Färsk skinkstek består oftast av innanlår, ytterlår eller fransyska.</p> <p>☒ Flintastek styckas ut från bakdelen.</p>



Användningsområde

Detalj	Referensportion	Användningsområden	Lämpligt tillagningssätt	Ersättningsvara
Picnicbog	100-125 g/person benfri	<ul style="list-style-type: none">☒ Kokt eller helstekt☒ Skivor kan användas till schnitzel eller rulader.☒ Tärningar passar både till grytor och att grilla på spett.☒ Strimlor passar till gryta, wok eller sås till pasta.	Steka i panna Steka i ugn Woka Koka	Karré benfri Butiksskinka
Karré	175 g/person med ben 125 g/person benfri	<ul style="list-style-type: none">☒ Hel bit, med eller utan ben, kan bräseras i gryta eller stekas i ugn.☒ Perfekt att laga i lergryta.☒ Skivad karré steks i panna likt fläskkotlett.☒ Köttets marmorering gör det perfekt att grilla, resultatet blir saftigt.	Grilla Steka i panna Steka i ugn Woka	Picnicbog
Lägg	250 g/person inkl. fett, ben och svål	<ul style="list-style-type: none">☒ Köps färsk eller rimmad.☒ Koka under lång tid, gärna med svål, ben och fett för smakens skull.☒ Bra till gryta.☒ Rimmad perfekt till rotmos och ärtsoppa.☒ Skiva och bräsera.	Koka	Bog med svål
Kotlett	150 g/person med ben och fett	<ul style="list-style-type: none">☒ Hel kotlettrad med ben och fett ger det mest smakrika köttet. Fettet är smakbärande och benen ger mustighet.☒ Kotletterna kan styckas till sk. fjärilskotletter. Det är tjocka, benfria kotletter som delas så att de håller ihop och kan vikas ut som en "fjäril". De är lämpliga att fylla.☒ Benfri kotlett går utmärkt att strimla och använda i wok eller i gryta.	Grilla Steka i panna Steka i ugn Woka	Karré Fläskfilé



Användningsområde

Detalj	Referensportion	Användningsområden	Lämpligt tillagningssätt	Ersättningsvara
Fläskfilé	125g/person oputsad 100g/person putsad	⌘ Tillaga hel, i mindre bitar eller i skivor. ⌘ Håll tillagningstiden kort för att behålla köttets saftighet. ⌘ Känslig vid grillning, grilla kort tid över hög värme för undvika att köttet blir torrt.	Steka i panna Steka i ugn Woka Koka	Fläskytterfilé av benfri kotlett
Revben	200 g/person för tunna spjäll. 250 g/person för tjocka spjäll.	⌘ Köttet på tjocka spjäll blir mycket smakrikt och saftigt vid tillagning pga. att mycket av fett smälter ut. ⌘ Skär bort en del fett och ben efter tillagning på tjocka spjäll. ⌘ Förkoka tjocka spjäll i saltat vatten för att minska grill-/stektiden.	Grilla Koka Steka i ugn	Revbensida/ sida med ben (för tjocka revben)
Sida	200g/person för rimmat sidfläsk	⌘ Delarna från sidan säljs färska och rimmade, hela och skivade eller rökta. ⌘ För att få grillribs skärs fläsket i skivor, varannan skiva har benet kvar. ⌘ Hel bit av färsk sida kan helstekas i ugn, ev. fylld. ⌘ Färskt sidfläsk med svål kan helstekas i ugn. ⌘ Som smaksättare.	Steka i panna Steka i ugn	-
Butiksskinka	125g/person	⌘ Bind gärna köttet med bomullssnöre då en uppbunden köttbit är lättare att bryna, blir jämnare stekt och kan som färdig lätt skäras upp i fina skivor. ⌘ Grytbitar av skinka är perfekta till gryta eller soppa. ⌘ Strimlat passar köttet utmärkt i wok, sås till pasta eller snabblagad gryta. ⌘ Skivat kan köttet stekas i panna eller grillas. ⌘ Skivor kan även paneras och stekas som schnitzel eller användas som rulad. ⌘ Skinkan blir extra saftig och får ett trevligt utseende om den tillagas med svålen på. Svålen snittas i diagonala ränder med en centimeters mellanrum.	Grilla Steka i panna Steka i ugn Woka Koka	Picnicbog Kotlett Karré

