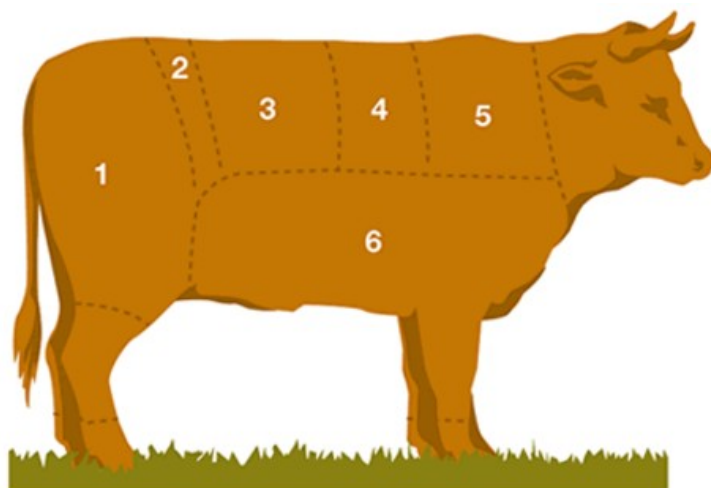




Lathund för styckningsdetaljer

NÖTKÖTT



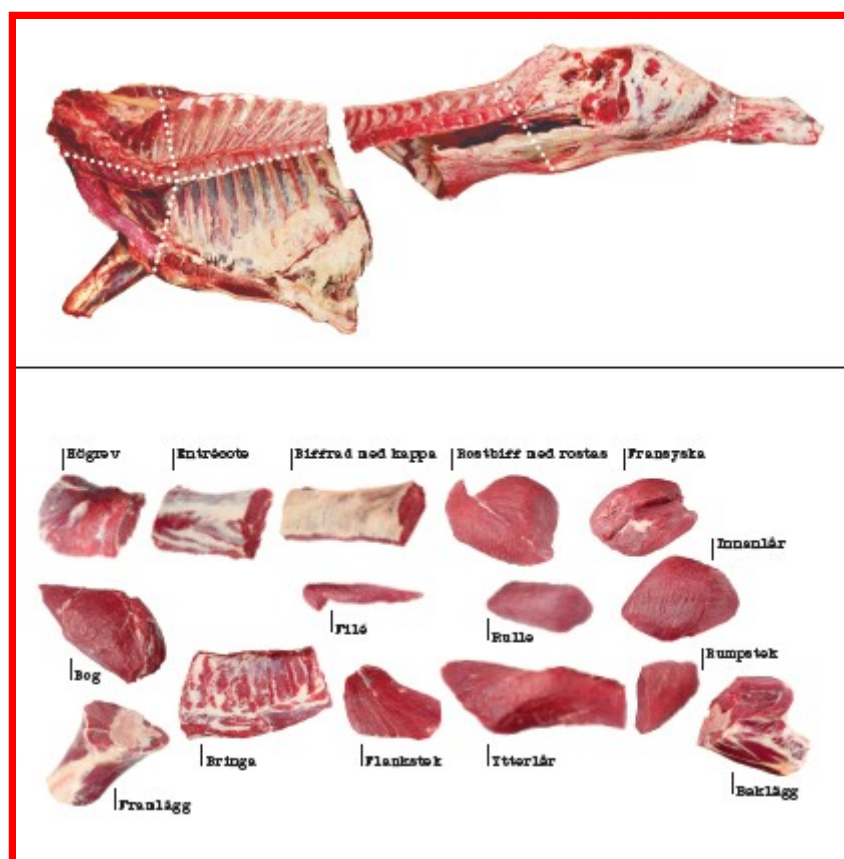
- 1 Innanlår, ytterlår, rulle, fransyska 2 Rostbiff, rostars
3 Biff (ovanpå), filé (under) 4 Entrecôte 5 Högrev
6 Bog/märgpipa, bringa, köllapp, flankstek



Detaljstyckning av nöt med användningsområden

Nötdjurets slaktkropp delas upp i framdel och bakdel. Normal industriell styckning ger tio befria detaljer med tre från framdel och sju från bakdel.

De viktigaste kriterierna för ett bra kött är att djuret är slaktmoget och har rätt vikt, muskel- och fettansättning. Ökad ålder ger grövre muskelfibrer, en annan fettansättning men också kraftigare köttsmak. Vissa anser att det är det bästa köttet. Nötköttets hantering efter slakt har också en mycket stor betydelse. Mörningstiden är den faktor som är lättast att påverka efter slakt och den har också stor betydelse för den slutliga ätkvaliteten. Genom bäckenbeshängning stretchas muskeln ut. Bäckenhängning förbättrar bara mörheten hos de muskler som sträcks mer vid bäckenhängning än vid normal hängning.



EUROP-klasser, slaktkroppens form

E = extremt svällande och välutvecklad

U = mycket svällande och välutvecklad

R = svällande och välutvecklad

O = välutvecklad

P = något tunn och insjunken

Varje bokstav kompletteras med + eller - vilket innebär totalt 15 klasser.

Slaktkroppens fettansättning:

1 = mycket liten

2 = liten

3 = ordinär





4 = riklig

5 = mycket riklig





Varje siffra kompletteras med + eller - vilket innebär totalt 15 klasser.







För ytterligare information gå gärna in på svenskkott.se

Detaljinformation

Detalj		Mörningsgrad	Fetthalt	Marmorering	Beskrivning
Biffrad		Mycket	ca 4%	Svagt	Biffraden sitter på nötkreaturets bakre ryggparti på utsidan av revben och ländkotor och består av den långa ryggmuskeln. Biff med ben delas upp i den främre delen, som kallas enkelbiff (eller dubbelbiff) och den bakre delen som kallas dubbelbiff (där oxfilén är på andra sidan T-benet, kallas därför även T-bone steak)..
Högreven		Blir mycket mört vid långkok	Ca 10 %	Kraftigt	Högreven tas ut från nötkreaturets skulderparti mellan entrecote och hals. Köttet är smakrikt, har lite fett men mycket bindväv. Köttet styckas i bit eller skärs till grytbitar. Kött från högreven mals ofta till färs.
Entrecote		Mycket	ca 10%	Kraftigt	Entrecôte är nötkreaturets ryggmuskel, som sitter mellan biffen och högreven. Namnet kommer från franska: entre = mellan och côte = revben.
Rostbiff		Relativt	ca 3- 4%	Ingen	Rostbiffen sitter vid bakre delen av nötkreaturets rygg, mellan biffen fransyskan. Den består av de muskler som sitter i ländpartiet över höftbenet. Namnet är inlånat från engelskans roast beef, som betyder ett stycke helstekt kött.

Detaljinformation

Detalj		Mörningsgrad	Fetthalt	Marmorering	Beskrivning
Fransyska		Lite	ca 4%	Svagt	Fransyskan är en stor, rund styckningsdel från nötkreaturets bakre rygg- och magparti. Styckningsdetaljen består av en grupp på fyra muskler.
Bog		Lite	ca 4%	Svagt	Bog är nötkreaturets framben och en del av bröstkorgen. Bogstek består av den stora muskeln som sitter mellan skulderbladet och frambenet. Märgpipan styckas ut ur bogen men behåller då benet.
Bringa		Ej mör. Blir mör vid långkok	ca 4 %	Ganska	Oxbringa är nötkreaturets bröstmuskler. Köttet är bindvävsrikt och har korta muskeltrådar.
Filé		Mycket	ca 4%	Svagt	Oxfilé är köttet närmast ryggraden på insidan. Filén är den enda muskel som sitter på insidan av skelettet. Det gör att denna muskel arbetar mycket lite och det är förklaringen till köttets mörhet.

Detalj		Mörningsgrad	Fetthalt	Marmorering	Beskrivning
Rulle		Ej mör	Lågt	Ingen	Rullen består av den runda muskeln på lårets baksida mellan ytter- och innanlår. Rullen kan likna oxfilé i putsat skick, men köttet kräver helt andra tillagningsmetoder. Rullen kännetecknas av lågt fettinnehåll och högre bindvävsinnehåll än i övriga muskler i bakkdelen.
Innanlår		Relativt	2-3 %	Svagt	Innanlåret sitter på lårets insida och består av två muskler som är mycket tätt förbundna. Muskelfibrerna går parallellt i musklerna, vilket ger möjlighet att skära detaljen i tunna skivor utan att de faller sönder.
Framlägg / Baklägg		Ej mör	10 %	Svagt	Framlägg är övre delen på frambenet, baklägg är mellandelen på bakbenet.
Ytterlår		Ej mör	2-3 %	Svagt	Ytterlåret är en stor muskel på lårets utsida, från länden till knäleden. Beroende på nötkreaturets storlek ligger vikten på mellan 4 1/2 och 5 kilo.
Rostas		Mycket	ca 3-4 %	Svagt	Rostas är den mindre muskeldelen av rostbiffen.
Flankstek		Relativt	ca 3-4 %	Svagt	Flanksteken är utstyckad från kälappen.

Användningsområde



Detalj	Referensportion	Användningsområden	Lämpligt tillagningssätt	Ersättningsvara
Biffrad	125 g/person	<ul style="list-style-type: none">☒ Biff i skivor passar att steka eller grilla. Hel biff steks i ugn.☒ Biffkött som har marmorering av fett passar utmärkt att grilla.☒ Strimlad biff passar i finare wok och tärnad biff i snabblagade grytor som har kort koktid.☒ Innertemperaturen stiger ca. 5 grader efter tillagning.☒ Muskelfibrerna i biff går lite på snedden, varför biffen ska skäras tvärs över muskeltrådarna. Låt köttet vila lite mellan tillagning och uppskärning.	Grilla Steka i ugn Steka på stekbord Woka	Rostas Grillstek/ Högreviskärna
Högrevis	100-125 g/person	<ul style="list-style-type: none">☒ Högrevis kräver lång kokning för att bli mör, rätt tillagat är det mycket mör.☒ Köttet är något av det mest smakrika nötköttet.☒ Köttet är prisvärt.☒ Hel bit av högrevis kan bräseras i gryta och skivas upp efter tillagning. Grytbitar kan användas till alla sorters grytor som kalops, bœuf bourgignon, chili con carne och gulasch.☒ Extra mörad högreviskärna fungerar bra att grilla i skivor.	Koka	Bog
Entrecote	100-125 g/person	<ul style="list-style-type: none">☒ Entrecôte är den möraste delen av framskötten och är den nötdetalj som passar bäst för grillning, tack vare fettmarmoreringen.☒ Strimlad entrecôte passar utmärkt till finare wok.☒ Entrecôte kan djupfrysas och skivas lövtunt till de japanska recepten shabu shabu eller sukiyaki.	Grilla Steka i ugn Steka på stekbord Woka	Grillstek/ Högreviskärna

Användningsområde



Detalj	Referensportion	Användningsområden	Lämpligt tillagningssätt	Ersättningsvara
Rostbiff	100-125 g/person	<p>☒ Rostbiffen kännetecknas av hög ätkvalitet och betraktas som en av nötkreaturets mer exklusiva detaljer.</p> <p>☒ Rostbiff tillreds ofta som hel detalj men kan också skäras i skivor före tillredning. Eftersom köttet inte är marmorerat av fett bör det stekas varsamt för att undvika att det blir torrt.</p> <p>☒ Strimlad rostbiff kan wokus eller användas till grytor.</p> <p>☒ Man skiljer på engelsk rostbiff och fransk rostbiff. Den franska körs i lågtempererad ugn. Den engelska rostbiffen får ett genomstekt kött i kanten med en rosa kärna. Den franska är jämnt rosa inuti.</p>	Grilla Steka i ugn Steka på stekbord Woka	Innanlår
Rostas	100-125 g/person	☒ Rostas kan tillagas på samma sätt som oxfilé, biff eller rostbiff.	Steka i ugn Steka på stekbord	Oxfilé
Fransyska	100-125 g/person	<p>☒ Fransyskan har mycket bindväv och passar utmärkt att tillaga som grytstek i fuktig värme (bräsering) under lång tid.</p> <p>☒ Grytbitar eller strimlor av fransyska passar att koka eller bräsera.</p> <p>☒ I hel bit används fransyskan till så kallad "fransk stek" eller nötstek, därav namnet. Eftersom den består av fyra muskler, tätt förbundna, faller den lätt sönder när den skärs i skivor. Därför är det viktigt att steken binds upp ordentligt, så att skivorna håller ihop.</p> <p>☒ Fransyskan kan stekas eller grillas i skivor, men köttet är inte lika mört som exempelvis innanlår. Bäst passar skivad fransyska att strimlas och bräseras.</p>	Steka i ugn Steka på stekbord	Bog Innanlår

Användningsområde



Detalj	Referensportion	Användningsområden	Lämpligt tillagningssätt	Ersättningsvara
Bog	100-125 g/person	<p>⌘ Bogen är smakrik och blir efter några timmars tillagning i fuktig värme (bräsering) extra mör. Den passar till grytor eller till att bräseras i hel bit.</p> <p>⌘ Bog med ben ger extra mustig buljong.</p> <p>⌘ Mörad bog kan användas till stekar. Bogstekens korta muskeltrådar och rikliga innehåll av bindväv gör den lämplig för långsam stekning vid låg temperatur. Bogstek passar utmärkt till tjälknöl.</p> <p>⌘ Skivad bog bräseras till sjömansbiff.</p> <p>⌘ Tärnad bog blir till grytbitar och av den kan du laga köttgrytor som exempelvis kalops.</p>	<p>Steka i ugn Steka på stekbord Woka Koka</p>	<p>Innanlår Högre Fransyska</p>
Bringa	125 g/person	<p>⌘ Bringan har ett kött med mycket bindväv och passar bra att tillaga i fuktig värme (bräsera) under lång tid. När all bindväv lösts upp får man ett mycket smakrikt kött som nästan faller sönder. Den har också en del insprängt fett, men det mesta smälter ut vid tillagning.</p> <p>⌘ Färsk hel oxbringa fylls och lagas som fylld rulle.</p> <p>⌘ Bringa kokt med ben ger en mustig buljong som kan användas som stomme i grytor och soppor.</p> <p>⌘ Färsk bringa kan grillas och det bör man göra högt över kolbädden under lång tid. Den kan också tillagas i ugn under folie.</p> <p>⌘ Den rimmade bringan bör sjudas i minst två timmar i vatten kryddat med lagerblad, pepparkorn och lök.</p>	<p>Koka</p>	<p>Rulle Ytterlår</p>



Användningsområde

Detalj	Referensportion	Användningsområden	Lämpligt tillagningssätt	Ersättningsvara
Filé	125 g/person	<p>⌘ Variationen i kvalitet mellan olika djur är liten, vilket innebär att man alltid kan vara säker på att filén är mör. Köttet är smakrikt.</p> <p>⌘ Filén delas upp i tre delar, som har olika användningsområden vid tillagningen.</p> <p>⌘ Den översta, tjockare biten kallas ibland för oxfilens "huvud". Den kan tärnas till Biff Rydberg eller andra pyttorätter eller grytorätter av lyxig karaktär.</p> <p>⌘ Mittpartiet på filén kallas cœuer de filet, filéns hjärta. Av mittbiten lagar man rätter som tournedos eller Chateaubriand.</p> <p>⌘ Filé mignon kallas den främre smalare delen av filén. Det är även namn på en rätt.</p>	Grilla Steka i ugn Steka på stekbord Woka	Rostas
Rulle	100-125 g/person	<p>⌘ Rulle är inte lämplig som traditionell nötkstek.</p> <p>⌘ Rulle ska tillagas under lång tid i fuktig värme. Kokning eller bräsering passar därför utmärkt. Vanligtvis kokas rullen till saltrulle, som passar till smörgåsmat, buffémat eller i sallad.</p> <p>⌘ Färsk rulle kan tillagas i ugn på samma sätt som rostbiff och serveras som rumpstek.</p> <p>⌘ Det viktigaste för att få möra skivor av rumpsteken är att skära upp den rätt. Skär köttet i tunna skivor, tvärs över muskeltrådarna.</p>	Koka Woka	Ytterlår
Innanlår	100-125 g/person	<p>⌘ Passar till stek eller till att strimlas eller skivas.</p> <p>⌘ Hel bit av innanlår är den del som oftast kallas för oxstek.</p> <p>⌘ En oxstek serveras mer genomstekt än en rostbiff.</p> <p>⌘ Innanlår i tunna skivor kallas lövbiff. Extra stora skivor lövbiff brukar kallas "elefantöra".</p> <p>⌘ Strimlat innanlår kan användas till grytor som till exempel Biff Stroganoff. Tärnat kan det användas till Biff Rydberg eller att trä på spett och grilla.</p> <p>⌘ Innanlår passar inte till gryta med lång tillagningstid, eftersom köttet då blir hårt.</p>	Steka i ugn Steka på stekbord Woka	Rostbiff Bog Fransyska (för stek)



Användningsområde

Detalj	Referensportion	Användningsområden	Lämpligt tillagningssätt	Ersättningsvara
Framlägg / Baklägg	250 g/person	<p>☒ Rimmad oxlägg används på samma sätt som rimmad fläsklägg, till rotmos och ärtsoppa.</p> <p>☒ Framlägg fungerar till gryta.</p>	Koka	-
Ytterlår	100-125 g/person	<p>☒ Hel bit av ytterlår kallas för oxstek eller nöststek.</p> <p>☒ Ytterlår kräver lång tillagning i fuktig värme för att bli mörkt och används med fördel till traditionell nöststek eller grystekt surstek. Allra bäst passar ytterlåret som mindre bitar i en gryta.</p> <p>☒ Muskeln är delvis fjäderformad i muskelfibrernas utbredning, ska skäras tvärs över fibrerna.</p> <p>☒ Ytterlåret används inom livsmedelsindustrin till kebabkött.</p>	Koka Steka i ugn	Rulle
Flankstek	100-125 g/person	<p>☒ Flankstek kan bräseras eller ugnsstekas.</p> <p>☒ Flanksteken är mör och passar utmärkt att grilla. Skär i diagonala skivor tvärs över muskeltrådarna.</p>	Grilla Steka i ugn Steka på stekbord	-