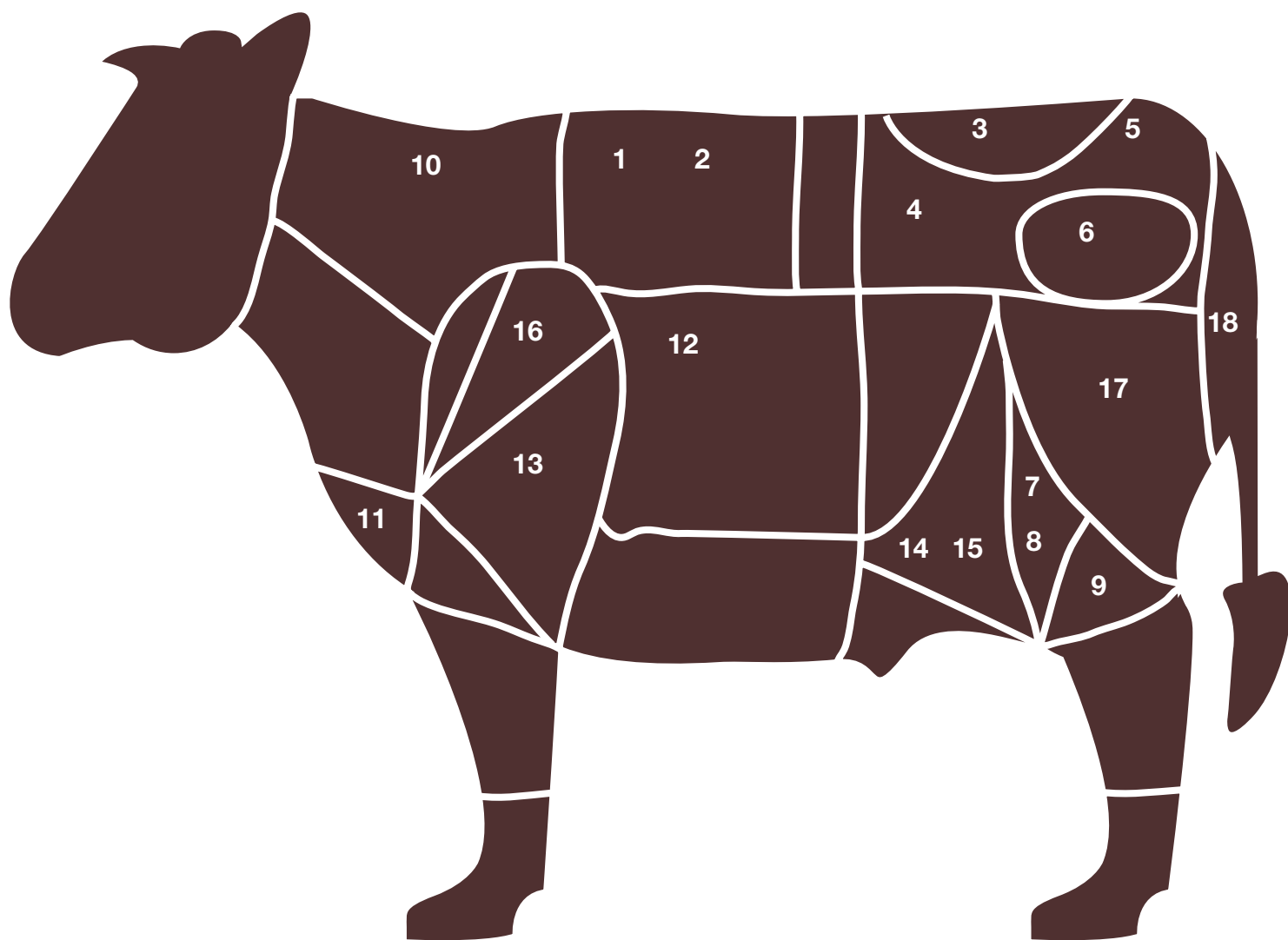


Styckningsschema

amerikanskt kött



- | | |
|--|---|
| 1. Ribeye - Entrecôte | 10. Chuckroll - Högre |
| 2. Ribroast - Entrecôte med kappa | 11. Brisket - Bringa |
| 3. Tenderloin - Oxfilé | 12. Short ribs - del av Bringa med ben |
| 4. Striploin - Biff | 13. Shoulder clod - Bogstek |
| 5. Sirloin cap - Rostbiff med kappa, rumpstek | 14. Flank steak - Flankstek |
| 6. Top sirloin - Rostbiff | 15. Flap meat - del av Flanken |
| 7. Ball tip - del av Rostbiff | 16. Top blade - Bogbladstek |
| 8. Tri tip Sirloin - Rostbiffens nedre del | 17. Topside - Innanlår |
| 9. Knuckle - Fransyska | 18. Eye of round - rulle av Innanlår |