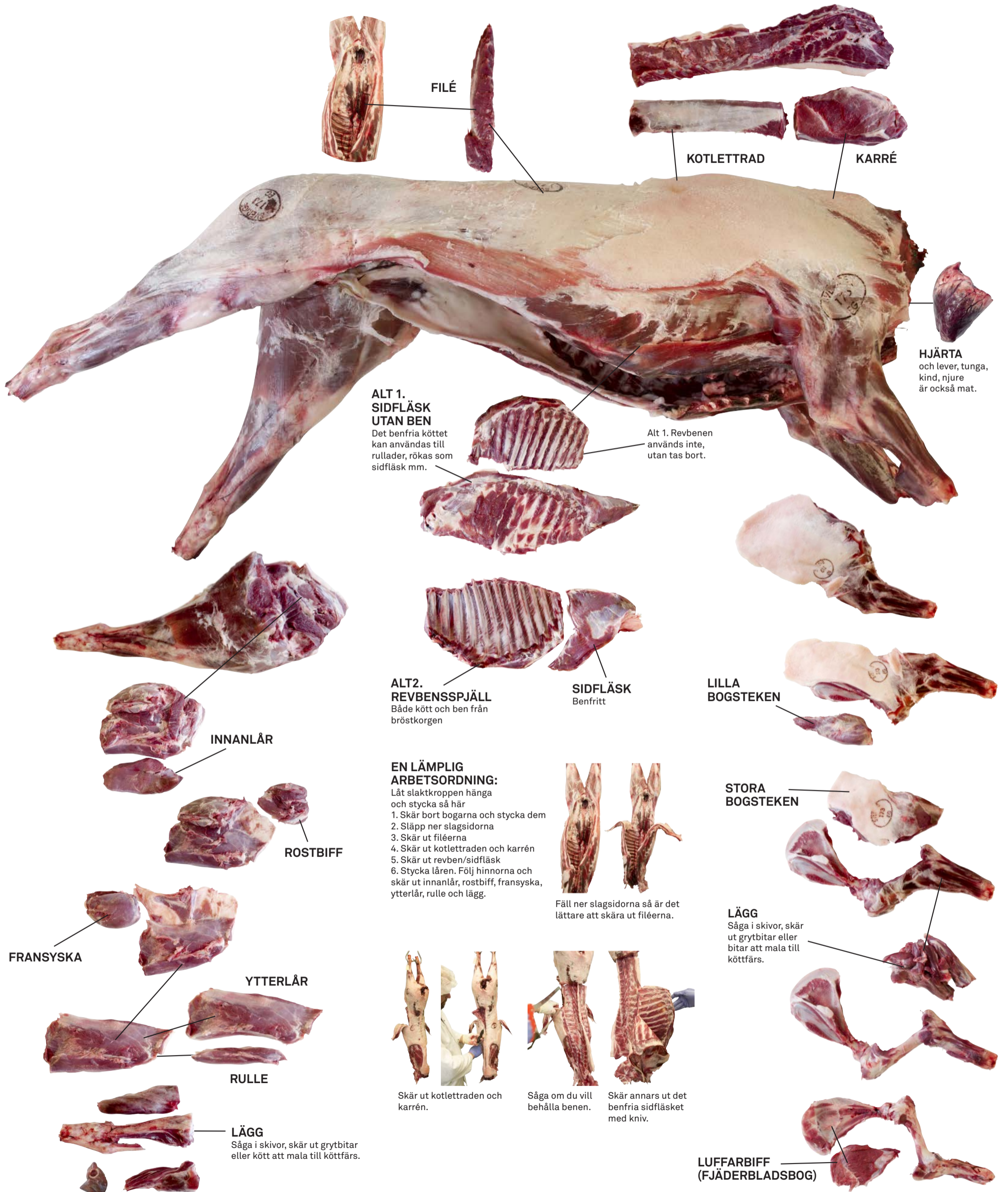


# VILDSVIN STYCKESCHEMA



**FILÉ**

**KOTLETRAD**

**KARRÉ**

**HJÄRTA**  
och lever, tunga,  
kind, njure  
är också mat.

**ALT 1.  
SIDFLÄSK  
UTAN BEN**

Det benfria köttet  
kan användas till  
rullader, rökas som  
sidfläsk mm.

Alt 1. Revbenen  
används inte,  
utan tas bort.

**ALT2.  
REVBENSSPJÄLL**

Både kött och ben från  
bröstkorgen

**SIDFLÄSK**  
Benfritt

**LILLA  
BOGSTEKEN**

**INNANLÅR**

**EN LÄMPLIG  
ARBETSORDNING:**

- Låt slaktkroppen hänga  
och stycka så här  
1. Skär bort bogarna och stycka dem  
2. Släpp ner slagsidorna  
3. Skär ut filéerna  
4. Skär ut kotletraden och karrén  
5. Skär ut revben/sidfläsk  
6. Stycka låren. Följ hinnorna och  
skär ut innanlår, rostbiff, fransyska,  
ytterlår, rulle och lägg.



Fäll ner slagsidorna så är det  
lättare att skära ut filéerna.

**STORA  
BOGSTEKEN**

**FRANSYSKA**

**ROSTBIFF**

**LÄGG**  
Såga i skivor, skär  
ut grytbitar eller  
bitar att mala till  
köttfärs.

**YTTERLÅR**



Skär ut kotletraden och  
karrén.



Såga om du vill  
behålla benen.



Skär annars ut det  
benfria sidfläsket  
med kniv.

**RULLE**

**LÄGG**  
Såga i skivor, skär  
ut grytbitar  
eller kött att mala  
till köttfärs.

**LUFFARBIFF  
(FJÄDERBLADSBOG)**