

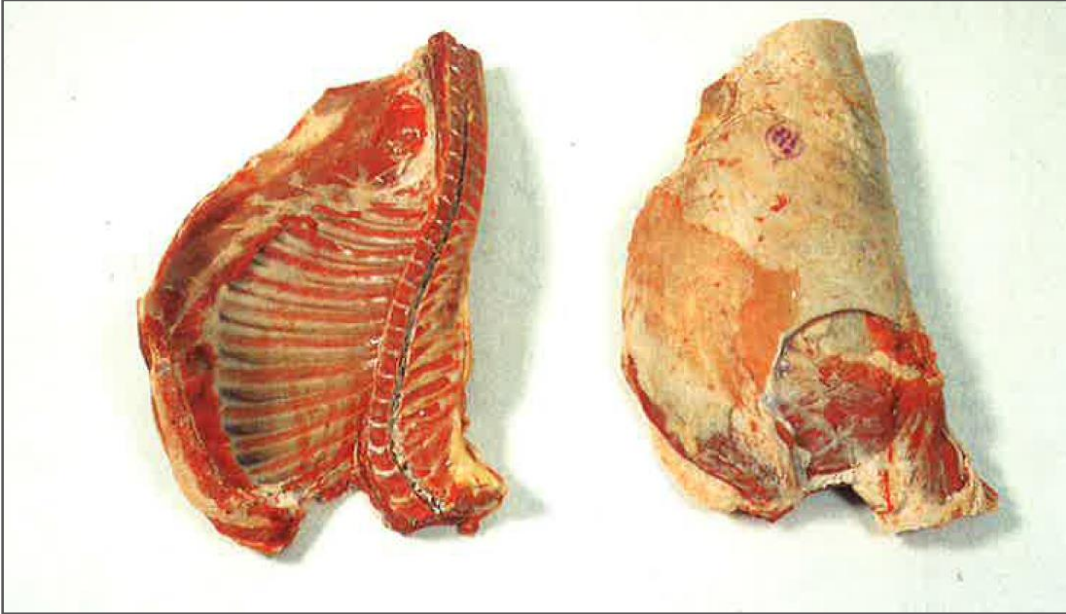
Skjærespesifikasjon til pinnekjøtt av sau og lam med hel nakke



Slagsidene skal være skåret fra lårene og på skrå mot den bakerste del av brystbenet. Lårene skal være saget fra resten av skroten like ved isbenet (hoftekammen). Den øverste virvelen opp ved hodefestet skal skjæres av. Bogene skal være skåret fra brystet gjennom det naturlige skillet. Forparten er kløyvd midt etter ryggraden. Ryggmarg, blodig og løst kjøtt, fettansamlinger og kjertler skal være fjernet.



Skjærespesifikasjon til pinnekjøtt av sau og lam med avkortet nakke



Slagsidene skal være skåret fra lårene og på skrå mot den bakerste del av brystbenet. Lårene skal være saget fra resten av skrotten like ved isbenet (hoftekammen). Nakken skal være saget av gjennom den tredje nakkevirvelen, regnet fra forreste ribben, på skrå mot halsen. Bogene skal være skåret fra brystet gjennom det naturlige skillet. Forparten er kløyvd midt etter ryggraden. Ryggmarg, blodig og løst kjøtt, fettansamlinger og kjertler skal være fjernet.

