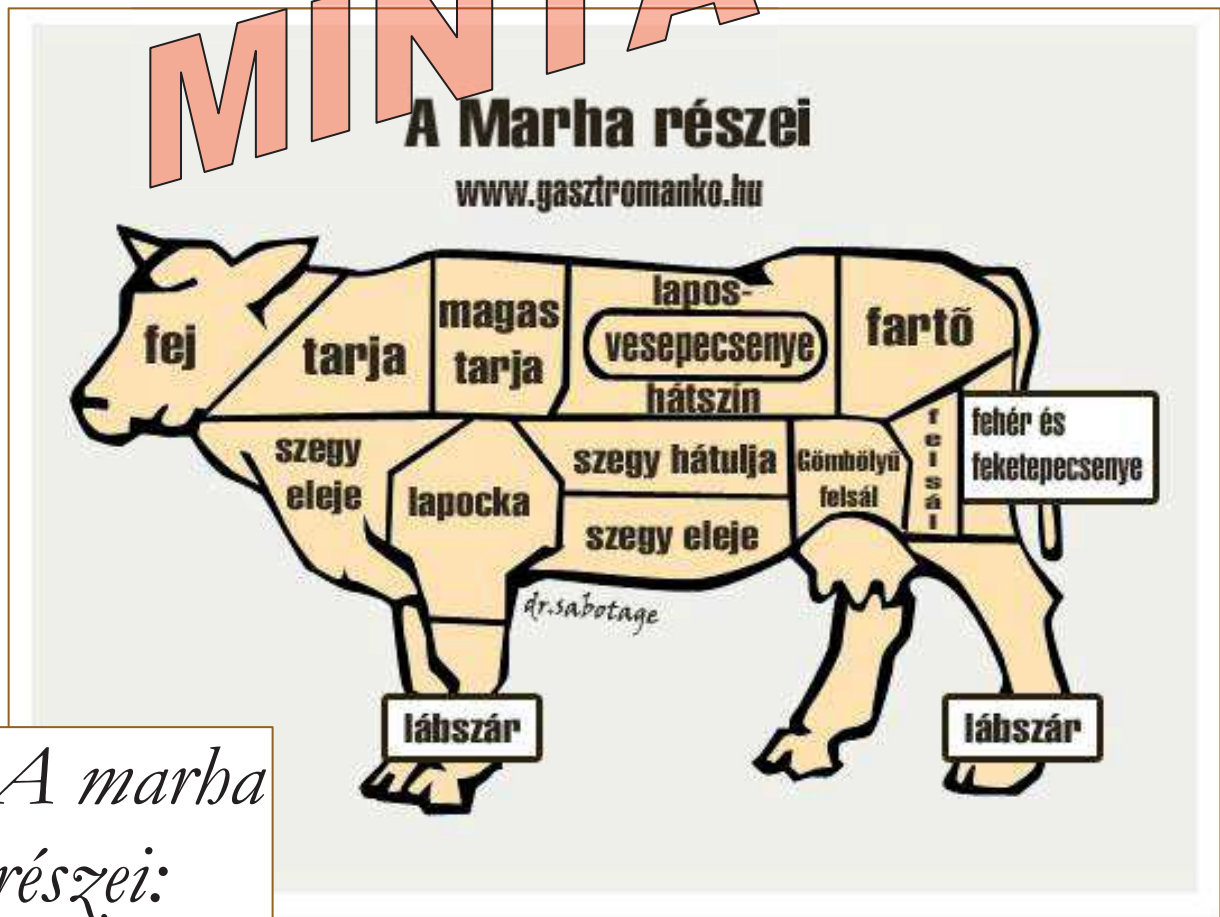


# Marha részei és felhasználásuk<sup>i</sup>

A friss marhahús színe sötétvörös, szaga jellegzetes, de nem kellemetlen. Száraz tapintású, rugalmas. A romlott húst kellemetlen szagáról, nyálkás tapintásáról lehet felismerni.

A marha bontási részei a felhasználást illetően: ökörszáj (pofa), fej, nyak vagy tarja, hasaalja vagy lebernység, szegycsont, szegycsont eleje, lapocka, láb, lábszár, farok (ököruszály), keresztcsont, csigolya, fekete pecsenye, fehér pecsenye, dió vagy gömbölyű felső, magas hát (rostélyos), lapos hát, vesepecsenye (belső).



*A marha  
részei:*

## Fej

Felhasználható: apróhúsételekhez (pld. gulyásnak, pörköltnek, tokánynak), vagdalthúsokhoz, levesnek, kocsonyának, párolva (pld. mártással), füstölve, ha borjú, akkor rántva is.

## Tarja (nyak)

Felhasználható: apróhúsételekhez (pld. gulyásnak, pörköltnek, tokánynak), vagdalthúsokhoz, főzve.

## Magas hát (rostélyos, gerinc; ha borjú: karaj, borda, kotlett)

Felhasználható: egyben sütve, szeletben hirtelen sütve, kirántva, töltve (és párolva) – ha az állat öreg, csakis párolva.

### **Lapos hátszín (borda, kotlett; ha borjú: vesés)**

Felhasználható: egyben sütve, szeletben hirtelen sütve, kirántva – ha az állat öreg, csakis párolva.

### **Vesepecsenye (béliszín; ha borjú: szűzpecsenye)**

Felhasználható: egyben sütve, szeletben hirtelen sütve, kirántva, tatárbifszteknek – ha az állat öreg, csakis párolva a béliszín széléből, azaz a pacsniból a legjobb a pörkölt, a tokány és a ragu is.

### **Fartő (Spitz; ha borjú: rózsa)**

Felhasználható: elősütés után párolva (pld. mártással), főzve. Ha borjú, akkor frissensültnek is.

### **Fehér- és feketepecsenye (ha borjú: frikandó, comb)**

Felhasználható: elősütés után párolva (szeletben, vagy esetleg felszúrva és megtöltve), főzve. Ha borjú, akkor frissensültnek és kirántva is.

### **Felsál**

Felhasználható: elősütés után szeletben párolva (pld. mártással), töltve (és párolva), főzve. Ha borjú, akkor frissen-, illetve egybensültnek is.

### **Gömbölyű felsál (dió)**

Felhasználható: elősütés után párolva (szeletben, vagy esetleg felszúrva és megtöltve), főzve. Ha borjú, akkor frissensültnek is.

### **Szegy hátulja**

Felhasználható: főzve (húslevesbe vagy utóbb szeletelve és mártással kínálva), füstölve, apróhús-ételekhez (pld. gulyásnak, pörköltnek, tokánynak) ha borjú, akkor egyben tölthető, illetve süthető is.

### **Szegy eleje**

Felhasználható: főzve (húslevesbe vagy utóbb szeletelve és mártással kínálva), füstölve, apróhús-ételekhez (pld. gulyásnak, pörköltnek, tokánynak). Ha borjú, akkor egyben tölthető, illetve süthető is.

### **Lapocka**

Felhasználható: főzve (húslevesbe), apróhúsételekhez (pld. gulyásnak, pörköltnek, tokánynak). Ha borjú, akkor (feltekerve, illetve töltve) süthető is.

### **Lábszár (felső és alsó)(ha borjú: felső a csülök, alsó a láb)**

Felhasználható: főzve (húslevesbe), apróhúsételekhez (pld. gulyásnak, pörköltnek, tokánynak), vagdalthúsokhoz. Ha borjú, akkor a láb rántva, a csülök sütve is.

### **Farok (ököruszály)**

Felhasználható: főzve (levesbe vagy mártással kínálva), apróhúsételekhez (pld. gulyásnak, pörköltnek, tokánynak), vagdalthúsokhoz.

---

<sup>i</sup> <https://www.gasztrómankó.hu/gasztrókalauz/a-husokrol/marha-reszei-es-felhasznalasuk/>