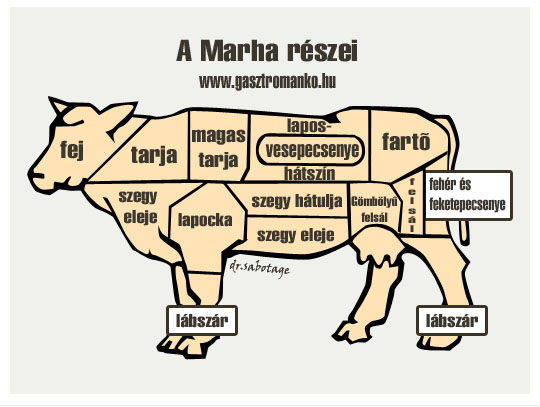
# Marha részei és felhasználásuk[[1]](#endnote-1)

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 lebernyeg, szegy hátulja, szegy eleje, lapocka, lábak, lábszár, farok (ököruszály), keresztfartő, spitz fartő, fekete pecsenye, fehér pecsenye, dió vagy gömbölyű felsál, magas hátszín (rostélyos), lapos hátszín, vesepecsenye (bélszín).



## 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 hátszín (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 (bélszín; ha borjú: szűzpecsenye)

Felhasználható: egyben sütve, szeletben hirtelen sütve, kirántva, tatárbifszteknek – ha az állat öreg, csakis párolva a bélszín 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, apróhúsételekhez (pld. gulyásnak, pörköltnek, tokánynak) ha borjú, akkor egyben tölthető, illetve süthető is.

## Szegy eleje

Felhasználható: főzve (húslevesbe vagy utóbb szeletelve és mártással kínálva), füstölve, apróhúsételekhez (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.

1. <https://www.gasztromanko.hu/gasztrokalauz/a-husokrol/marha-reszei-es-felhasznalasuk/> [↑](#endnote-ref-1)