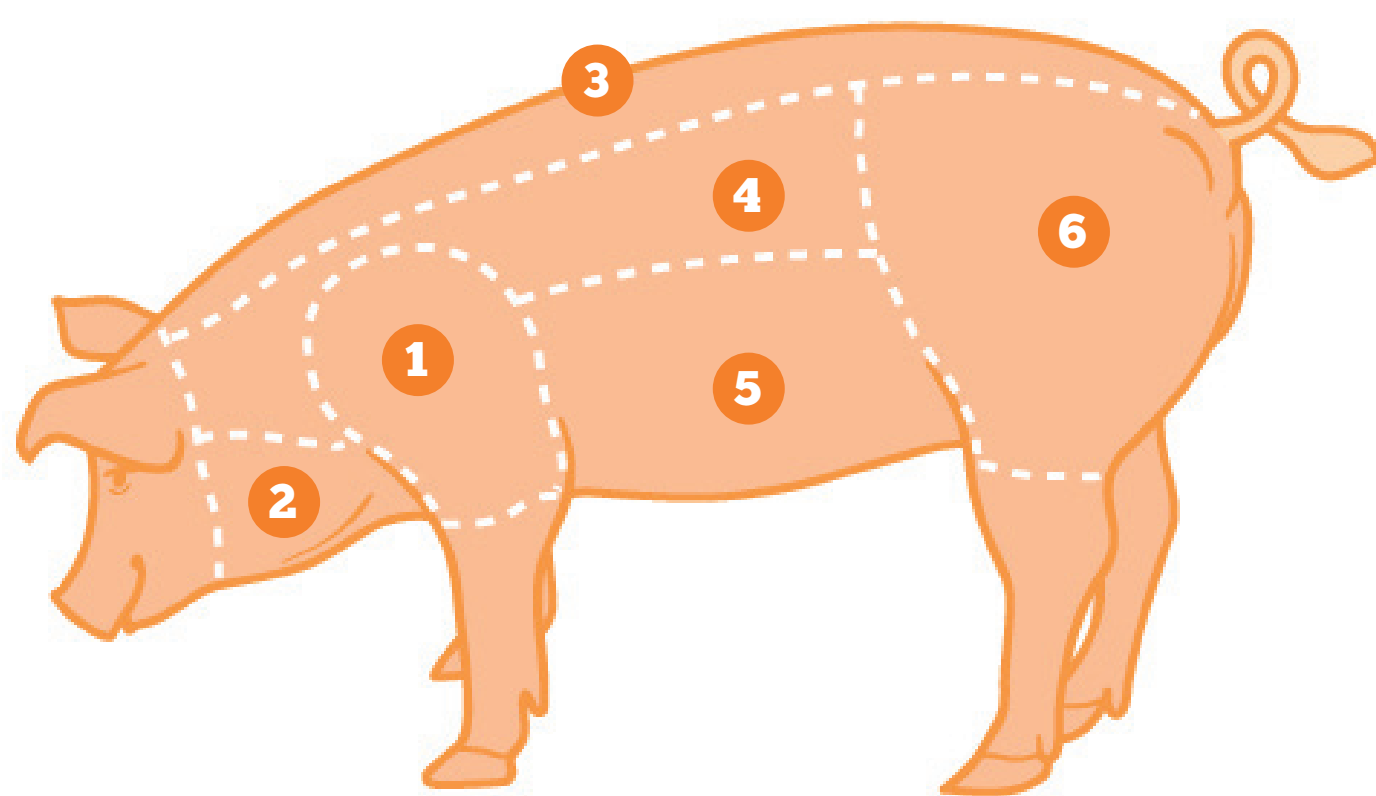


DE DELEN VAN HET VARKEN



1 SCHOUDER

De varkensschouder bestaat uit kleinere vleesdelen. Het wordt daardoor vooral gebruikt voor poulet en reepjesvlees.

REEPJESVLEES



POULET



GEHAKT



2 KINNEBAK

De kinnebak is de wang van het varken. Het bestaat voor het grootste deel uit zacht spek. Dit spek zit verwerkt in verschillende worstsoorten. In sommige slagereijen wordt het ook gezouten en gerookt verkocht als broodbeleg.

WORST



GEHAKT



3 RUGSPEK

Rugspek is hard spek, waardoor het erg geschikt is voor de plakjes of dobbelsteentjes spek. Rugspek gebruik je ook bij de productie van verschillende vleeswaren, zoals cervelaatworst.

SPEKBLOKJES



PLAKKEN SPEK



VETSPEK



4 KARBONADE-STROOK

Uit de karbonadestrook komen vooral de verschillende soorten karbonades. De karbonade is een bekend stuk varkensvlees. De hals- en schouderkarbonades hebben meer vet tussen de vleesdeeltjes, waardoor ze sappiger zijn dan de rib- en haaskarbonades. Ze zijn wel minder mager.

HALSKARBONADE



SCHOUDERKARBONADE



HAASKARBONADE



RIBKARBONADE



FILETLAP



SPARERIB



VARKENSHAAS



5 BUIK

Uit de buik komen vooral speklapjes. Van het buikspek maak je ook andere producten, zoals het zeeuwse spek en het spek om de slavinken.

SPEKLAP



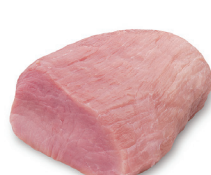
ROLLADE



6 HAM

De ham is de achterkant van het varken. Hieruit komen de meer maagere vleesproducten, zoals schnitzels, hamlapjes of een stuk fricandea.

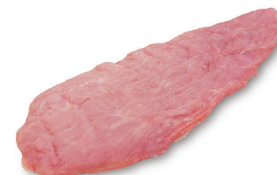
FRICANDEAU



HAMLAP



VARKENSSCHNITZEL



HAMSHIJF

