

Schwein zerlegen

(1 Schwein pro Blatt)



Standardschnitt: Steaks | Filet | Falsches Filet | Schnitzel | Cordon Bleu | Geschnetzeltes
Voressen | Hackfleisch | Schulterbraten | Halsbraten | Haxen | Kotelette | Fleischkäse

☐ 1 Name: _____ kg

☐ Ja

☐ 1/2 Standardschnitt? ☐ Nein _____

☐ 1/4 vakuumieren? ☐ Nein ☐ Rohessspeck ☐ Beides
☐ Ja Anzahl Personen? _____ ☐ Kochspeck

☐ 1 Name: _____ kg

☐ Ja

☐ 1/2 Standardschnitt? ☐ Nein _____

☐ 1/4 vakuumieren? ☐ Nein ☐ Rohessspeck ☐ Beides
☐ Ja Anzahl Personen? _____ ☐ Kochspeck

☐ 1 Name: _____ kg

☐ Ja

☐ 1/2 Standardschnitt? ☐ Nein _____

☐ 1/4 vakuumieren? ☐ Nein ☐ Rohessspeck ☐ Beides
☐ Ja Anzahl Personen? _____ ☐ Kochspeck

☐ 1 Name: _____ kg

☐ Ja

☐ 1/2 Standardschnitt? ☐ Nein _____

☐ 1/4 vakuumieren? ☐ Nein ☐ Rohessspeck ☐ Beides
☐ Ja Anzahl Personen? _____ ☐ Kochspeck