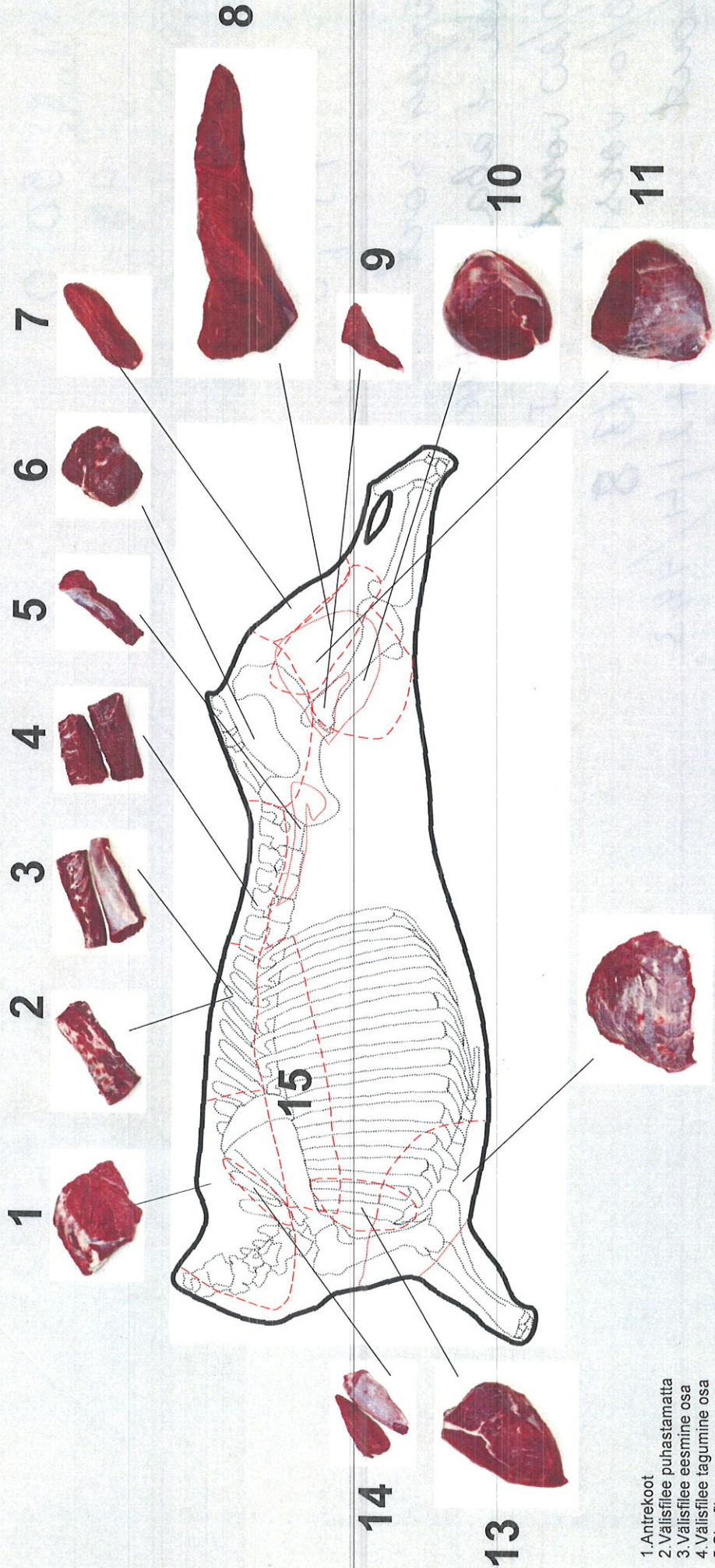


VEISE LIHALÕIKUSSKEEM



1. Antrekoot
2. Välsiflee puhastamatta
3. Välsiflee eesmine osa
4. Välsiflee tagumine osa
5. Sisefilee
6. Puusa- ehk ristluutükk
7. Välistükki silm
8. Välistükk ehk hõbetükk
9. Eestikeelset nimetust ei ole aga mujal maailmas colett (võib esineda ka teiste nimetustega)
10. Pähkeltükk
11. Sisetükk
12. Rinnafilee
13. Abatükk
14. Abatükki silm
15. Ribiplaat (gulinaarne ribilõik koos ribipealse lihaga)



VEISE SABA



RASV



VEISELHASTROOGANOV



VEISELHAGUJLAŠŠ



PULLMUNAD



PÖSK



KEEL



SUUR ABASTEIK



VÄIKE ABASTEIK



VEISE ABALHA



VEISE KAEEL



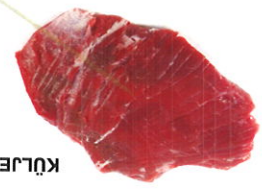
RINNAFILÉE



VEISEVÄLISFILÉE



VEISE ANTREKOOT



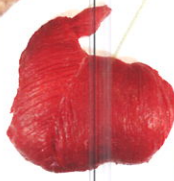
KÜLJESTEIK



VEISE RIBI



VÄHELHA (BAVETTE)



VEISE REIE RISTLUUTÜKK



TRI TIP



VEISE REIE VÄLISTÜKK



VEISESISEFILÉE



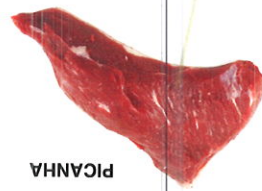
VEISE REIE SISETÜKK



OSSO BUCCO



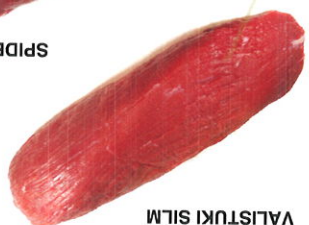
SPIDER STEAK



PICANHA



VEISE REIE PÄHKELTÜKK



VEISE REIE VÄLISTÜKI SILM

