

طريقة تقطيع ذبيحة الضأن لسوق الأطقمة الحلال

يختلف أسلوب تقطيع ذبيحة الضأن في سوق الأطقمة الحلال قليلاً عن الأساليب التقليدية للجزارة الإنجليزية. وعلى مدى الصفحات التالية، سوف تجدون تعليمات خطوة بخطوة لإرشادكم خلال الطريقة بأكملها. إن كل جزء من جسد الذبيحة قد تم تأشيرته على حده علماً بأن هنالك عرضاً مرئياً لكل مرحلة من مراحل عملية القطع بالإضافة كتابي تحتها.

وإذا أردتم الحصول على نسخ إضافية من هذا الكتيب، فالرجاء الاتصال بالخط الساخن لـ EBLEX على الرقم 0845 491 8787.

1. ذبيحة الضأن
2. الضأن ككل
3. وضع الخاصرة (لحم الصدر)
4. ابدأ بإزالة أعلى لحم الخاصرة (لحم الصدر) من خلال
5. إتباع العرق الطبيعي بطول الساق
6. حتى تبرز أعلى العضلات الوسطى من اللحم.
7. اتبع أعلى العضلات الوسطى (احذر ألا تقطع عبر العضلات الوسطى)
8. حتى تصل إلى جزء الضلوع. ثم اقطع اللحم باتجاه الأعلى.
9. اتبع الغضروف اللين لعظام الضلع نحو
10. عظام الصدر وقم بإزالة اللحم (لحم الصدر)
11. لحم الخاصرة (لحم الصدر)
12. لحم الخاصرة (لحم الصدر)
13. قم بإزالة
14. عضلات الخاصرة
15. كما هو موضح وقم بإزالة الدهون الزائدة.
16. قم بإزاحة عضلات الخاصرة
17. وقم بإزالة
18. عضلات الخاصرة المتبقية
19. كما هو موضح و
20. قم بإزالة الدهن الزائد.
21. قم بإزاحة عضلات الخاصرة التي تم تهذيبها، والتي يمكن استخدامها في الفرم.
22. وضع الظهر
23. قم بإزالة الأرجل بقطعها ونشرها
24. بين آخر فقرتين.
25. قم بإزالة لحم الظهر بالتقطيع عبر الضلوع والنشر بطول الفقرات.
26. قم بإزالة الزائد
27. من الدهون المتبقية و
28. دهون لحم الظهر.
29. لحم الظهر مهذب بالكامل.
30. يمكن تقطيع لحم الظهر إلى قطع بسمك 15 ملليمتر بارنسلي (في الجانبين).
31. وبدلاً من ذلك يمكن تقطيع لحم الظهر
32. وتقطيعه إلى قطع لحم منفردة
33. وتقطيعه إلى قطع على شكل حرف T بسمك 15 ملليمتر.
34. وضع الأرجل
35. قم بفصل الأرجل بقطعها وفصلها عن
36. عظام الفقرات وعظام الذيل.
37. قم بإزالة الفقرات و
38. عظام الذيل،
39. وقم بإزالة الدماء الزائدة
40. والدهون الزائدة.
41. قم بإزالة نهاية عظم المفصل.
42. ستكون لديك أرجل مهذبة ومعدة بالكامل
43. وعليه
44. يمكن
45. إزالة اللحم
46. من الأرجل،
47. مع مراعاة
48. ترك ما يكفي من اللحم
49. على العظام.
50. ويمكن تقطيع العظام إلى
51. قطع عظام مغطاة باللحم.
52. قم بتجميع لحم الأرجل الذي يمكن أن يستخدم كمكعبات صغيرة.
53. قم بتقطيع لحم الأرجل إلى قطع صغيرة.



54. وضع الكتف.
55. قم بإزالة الكتف بقطعه في خط مستقيم.
56. حتى تصل إلى الضلوع. واتبع العرق الطبيعي.
57. واستخدم الحافة الخارجية لعظم العضروف.
58. كدليل، مع ترك جميع الغضاريف كما هي.
59. مرفقة مع الكتف. واحذر ألا
60. تقطع عضلات الرقبة.
61. الكتف (منظر خارجي).
62. الكتف (منظر داخلي).
63. قم بتهديب الدهون الزائدة حتى تقوم بعمل
64. كتف دائري.
65. قم بتهديب الدهون الزائدة والدماء
66. بإزالة العضلات التي تغطي
67. العظام (الكتف والعضد).
68. قم بإزالة الدهون الزائدة الخارجية وبقم بإزالة نهاية
69. عظام المفاصل. وستحصل على عظام كتف مهذبة ومعدة بالكامل.
70. وبالتالي تقوم بتقطيع المفاصل
71. وبقم بإزالة عظام الكتف
72. مع ترك جميع الغضاريف
73. المتصلة بعضلات الكتف.
74. قم بإزالة الدهون الزائدة.
75. وستحصل على كتف مجوف من العظام جزئياً.
76. ثم قم بإزالة اللحم
77. من الكتف مع مراعاة
78. ترك ما يكفي من اللحم على العظام
79. والتي يمكن قطعها إلى قطع عظام مغطاة باللحم.
80. قم بفصل لحم الكتف لتقطيعه إلى قطع صغيرة.
81. قم بتقطيع لحم الكتف إلى قطع صغيرة.
82. وضع الرقبة.
83. يتم إزالة الرقبة
84. بشكل يتناسب مع الضلع الأول.
85. رقبة الضأ.
86. قم بإزالة حزام الظهر والدهون الزائدة.
87. ستحصل على رقبة مهذبة جيداً.
88. يتم قطع الرقبة إلى جزأين طويلاً
89. ثم يتم تقطيعها إلى قطع عظام رقبة بسمك 15 ملليمتر.
90. وضع الخاصة.
91. يتم إزالة الصدر (جزء الضلوع)
92. بقطع 40 ملليمتر من أعلى
93. عضلات الخاصة الوسطى.
94. لحم الخاصة المزدوج.
95. قم بإزالة حزام الظهر
96. والدهون الزائدة.
97. وستحصل على لحم خاصة مزدوج مهذب بالكامل.
98. يتم تقطيع لحم الخاصة المزدوج على قطعتين للحصول على قطع لحم خاصة منفرد.
99. أقطع ما بين الضلوع للحصول على شرائح اللحم (قطع اللحم).
100. وبالتالي، يمكن إزالة العضلات الوسطى من الخاصة وتهذيبها بالكامل من جميع الدهون والحجاب الحاجز.
101. وضع الصدر (الضلوع).
102. الصدر (الضلوع) (منظر داخلي).
103. الصدر (الضلوع) (خارجي).
104. قم بإزالة الدهون الزائدة
105. والجلد
106. كما هو موضح.
107. صدر مهذب بالكامل (ضلوع).
108. صدر مهذب بالكامل (ضلوع).
109. قم بتقطيع ما بين الضلوع، لكي
110. تحصل على ضلوع منفردة.
111. ثم قم بتقطيع الضلوع إلى قطع بطول 30 إلى 40 سم.

