

حلال مارکیٹ کے لئے مذبووح میمنے کو کاٹنے کا طریقہ

حلال مارکیٹ کے لئے مذبووح میمنے کو کاٹنے کا طریقہ روایتی انگریزی بوچڑ خانے کی تکنیک سے تھوڑا مختلف ہے۔ مندرجہ ذیل صفحات پر، آپ کو مفصل مرحلہ وار ہدایات ملیں گی جن سے آپ کو مکمل عمل کے دوران رہنمائی حاصل ہوگی۔ مذبووح لاش کے ہر سیکشن کو انفرادی طور پر نمایاں کیا گیا ہے اور کاٹنے کے عمل کے ہر مرحلے کو اس کے نیچے تحریری تفصیلات کے ساتھ مرئی طور پر دکھایا گیا ہے۔

اگر آپ کو اس رسالے کی اضافی کاپیاں چاہئے تو بس 0845 491 8787 پر EBLEX ہاٹ لائن کو کال کر دیں۔

1. میمنے کی مذبووح لاش
2. سالم میمنہ
3. پہلو (سینے کا عقبی حصہ) کا مقام
4. ٹانگ کے ساتھ قدرتی پرت کی پیروی کرتے ہوئے
5. پہلو (سینے کا عقبی حصہ) کے سرے کو ہٹانے کے ساتھ شروع کریں
6. اور کولہے کے آنکھ کے پٹھے کے سرے تک پہنچیں۔
7. پسلی کے حصے تک آنکھ کے پٹھے کے سرے کی پیروی کریں
8. (اس بات کا دھیان رکھیں کہ آنکھ کے پٹھے کے اندر چیرا نہ لگائیں)۔ پسلی کے ساتھ ساتھ اوپر کی طرف کاٹیں۔
9. سینے کی ہڈی کی طرف پسلی کی نرم ہڈی
10. کی پیروی کریں اور پہلو (سینے کا عقبی حصہ) کو ہٹائیں۔
11. پہلو (سینے کا عقبی حصہ)۔
12. پہلو (سینے کا عقبی حصہ)۔
13. پہلو کے پٹھے
14. کو ہٹائیں
15. جیسا کہ تصویر میں دکھایا گیا ہے اور فالتو چربی کو ہٹائیں۔
16. بغیر چربی والا پہلو کا ہٹنا۔
17. باقی ماندہ پہلو
18. کے پٹھے کو ہٹائیں
19. جیسا کہ تصویر میں دکھایا گیا ہے اور
20. فالتو چربی کو ہٹائیں۔
21. بغیر چربی والے ترشے ہوئے پہلو کے پٹھے جنہیں قیمہ کے لئے استعمال کیا جاسکتا ہے۔
22. کاٹھی (پیٹھ) کا مقام
23. آخری دو فقروں کے درمیان
24. کاٹ کر اور اور چیر کر ٹانگوں کو ہٹائیں۔
25. پسلیوں کے ساتھ ساتھ کاٹ کر اور فقرے تک چیر کر کاٹھی (پیٹھ) کو ہٹائیں۔
26. فالتو چربی کی تہ
27. اور پیٹھ کی چربی
28. کو ہٹائیں۔
29. پیٹھ (کاٹھی) مکمل طور پر تراشی ہوئی۔
30. کاٹھی کو 15 ملی میٹر کی موٹی بارنسلی (دگنی پیٹھ) کے پارچوں میں کاٹا جا سکتا ہے۔
31. متبادل طور پر کاٹھی کو تنہا کولہوں
32. میں کاٹا اور چیرا اور 15 ملی میٹر کی موٹائی کی تنہا
33. ٹی-ہڈی (پیٹھ) کے پارچوں میں چیرا جاسکتا ہے۔
34. ٹانگوں کا مقام
35. فقرے اور دم کی ہڈی تک کاٹ
36. اور چیر کر ٹانگوں کو الگ الگ کریں۔
37. فقرہ اور دم
38. کی ہڈی، فالتو خون
39. کے ذرات اور فالتو
40. چربی کو ہٹائیں۔
41. انگلی کا جوڑ بنانے والی ہڈی کے سرے کو ہٹائیں۔
42. مکمل طور پر ترشی ہوئی اور تیار ٹانگ
43. متبادل طور پر
44. ہڈیوں پر
45. کافی گوشت چھوڑنے
46. کا خیال رکھتے ہوئے،
47. ٹانگ سے
48. گوشت کو
49. ہٹایا جاسکتا ہے۔
50. ہڈیوں کو پرگوشت ہڈی کے
51. ٹکڑوں میں چیرا جاسکتا ہے۔



52. ٹانگ کے بغیر چربی والے گوشت کو قتلے کے لئے استعمال کیا جاسکتا ہے۔
53. قتلے دار ٹانگ کا گوشت۔
54. کندھے کا مقام۔
55. پسلیوں پر سیدھی قطار میں کاٹ کر
56. کندھے کو بٹائیں۔ قدرتی پرت کی پیروی کریں
57. اور تمام کرکری ہڈی کو کندھے سے لگی ہوئی
58. چھوڑ کر، رہنما کے طور پر مونڈھے کی کرکری ہڈے
59. کے باہری کنارے کو استعمال کریں۔ دھیان رکھیں کہ
60. کہیں گردن کے پٹھے میں چیرا نہ لگا دیں۔
61. کندھا (باہری منظر)۔
62. کندھا (اندرونی منظر)۔
63. گول کندھا تیار کرنے کے لئے
64. فالتو چربی کو تراشیں۔
65. ہڈیوں (مونڈھے کی ہڈی اور بازو کی ہڈی)
66. کو ڈھکنے والے پٹھے کو اٹھا کر
67. فالتو چربی اور خون کے ذرات کو تراشیں۔
68. فالتو باہری چربی کو بٹائیں اور انگلی کا جوڑ بنانے والی ہڈی کے
69. کنارے کو بٹائیں۔ کندھے میں مکمل طور پر ترشی ہوئی تیار ہڈی۔
70. متبادل طور پر، مونڈھے کی کرکری ہڈی
71. کو کندھے کے پٹھے سے لگی چھوڑ کر
72. جوڑوں کے درمیان کاٹیں اور
73. کندھے کی چوڑی ہڈی بٹائیں۔
74. فالتو چربی بٹائیں۔
75. مکمل طور پر تراشا ہوا اور جزوی طور پر ہڈی والا کندھا۔
75. ہڈیوں پر کافی گوشت چھوڑنے کو
76. دھیان میں رکھتے ہوئے، جسے پرگوشت ہڈی
77. کے پارچوں میں چیرا جاسکتا ہے، متبادل طور پر
78. گوشت کو کندھے سے ہٹایا جاسکتا ہے۔
80. قتلے کے لئے کندھے کا بغیر چربی والا گوشت۔
81. قتلے دار کندھے کا گوشت۔
82. گردن کا مقام۔
83. پہلی پسلی کے مطابق
84. گردن بٹائی جاتی ہے۔
85. میمنے کی گردن۔
86. پچھلی پٹی اور فالتو چربی کو بٹائیں۔
87. مکمل طور پر ترشی ہوئی گردن۔
88. گردن کو دو طولا متوازی راستوں میں چیرا جاتا ہے
89. اور پھر اسے 15 ملی میٹر کی موٹی گردن کی ہڈی کے پارچوں میں چیرا جاتا ہے۔
90. کولھے کا مقام۔
91. کولھے کے آنکھ کے عضلے
92. کے سرے سے 40 ملی میٹر چیرتے ہوئے
93. سینہ (پسلی کے سیکشن) کو ہٹایا جاتا ہے۔
94. دوبرا کولھا۔
95. پچھلی پٹی اور
96. فالتو چربی کو بٹائیں۔
97. مکمل طور پر تراشا ہوا دوبرا کولھا۔
98. تنہا کولھا تیار کرنے کے لئے دوبرے کولھے کو دو حصوں میں چیرا جاتا ہے۔
99. قتلے (پارچے) تیار کرنے کے لئے پسلیوں کو درمیان سے کاٹیں۔
100. متبادل طور پر، آنکھ کے پٹھے کو کولھے سے ہٹایا جاسکتا ہے اور تمام چربی اور نسیج واصل کو مکمل طور پر تراشا جاسکتا ہے۔
101. سینے (پسلیوں) کی پوزیشن۔
102. سینہ (پسلیوں) (اندرونی منظر)۔
103. سینہ (پسلیوں) (باہری منظر)۔
104. فالتو چربی اور
105. جلد (چھلکے) کو بٹائیں
106. جیسا کہ تصویر میں دکھایا گیا ہے۔
107. مکمل طور پر تراشا ہوا سینہ (پسلیوں)۔
108. مکمل طور پر تراشا ہوا سینہ (پسلیوں)۔
109. انفرادی پسلیاں تیار کرنے کے لئے،
110. پسلیوں کو درمیان سے کاٹیں اور چیریں۔
111. متبادل طور پر پسلیوں کو 30-40 ملی میٹر کے لمبے ٹکڑوں میں کاٹیں۔

