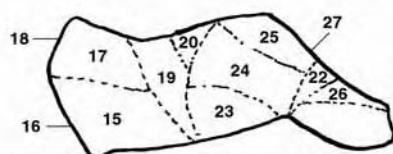
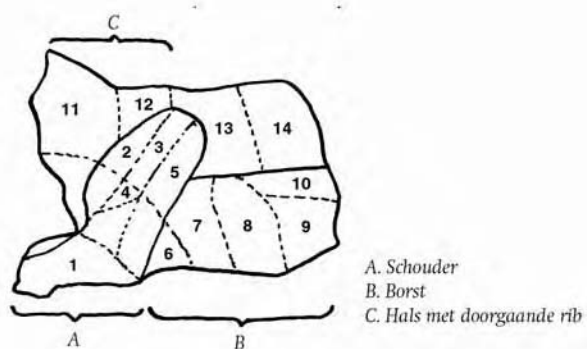
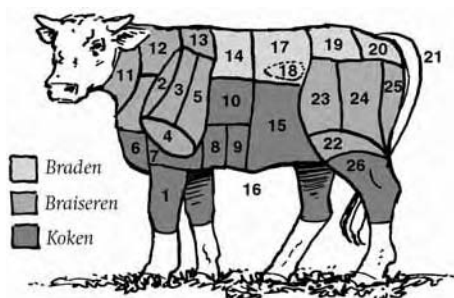


Rund/boeuf



- | | |
|-----------------|------------------|
| 1. Voorschenkel | 15. Vang |
| 2. Schoudermuis | 16. Navelend |
| 3. Sukadestuk | 17. Dunne lende |
| 4. Driehoekstuk | 18. Runderhaas |
| 5. Bloemstuk | 19. Dikke lende |
| 6. Puntborst | 20. Staartstuk |
| 7. Dikke borst | 21. Runderstaart |
| 8. Naborst | 22. Liesstuk |
| 9. Dunne borst | 23. Spierstuk |
| 10. Klaprib | 24. Platte bil |
| 11. Hals | 25. Muis |
| 12. Onderrib | 26. Peeseind |
| 13. Dikke rib | 27. Bovenbil |
| 14. Fijne rib | |



Voorvoet buitenkant



Achtervoet buitenkant

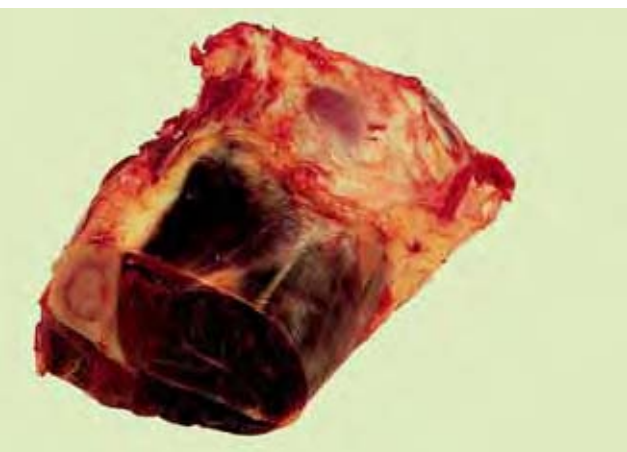
Delen voorvoet

1. Voorschenkel/Gîte de devant

Samenstelling:	Vlees met been en merg.
Structuur:	Kort vezelig, los, bindweefsel met elkaar verbonden door vliezen.
Textuur:	Veel bindweefsel.
Stevigheid:	Hard.
Gebruik:	Om bouillon van te trekken, als stoofvlees



A. Voorvoet, schouder



Voorschenkel

2. Schoudermuis/Jumeau à bifteck

Samenstelling:	Vlees met vetlaag; spiervezel wordt onderbroken door vlies.
Structuur:	Lange fijne vezel.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Halfhard.
Gebruik:	Als braadstuk, bijvoorbeeld rosbief.



Schoudermuis

3. Sukadestuk/Macreuse à braiser

Samenstelling:	Vlees is opgebouwd uit grove lagen, die worden bijeengehouden door vetlagen en vliezen.
Structuur:	Lange grove vezel.
Textuur:	Veel bindweefsel.
Stevigheid:	Hard.
Gebruik:	Om te stoven, te braiseren en te glaceren.



Sukadestuk

4. Driehoekstuk/Macreuse à pot-au-feu

Samenstelling:	Vlees omgeven door vet en vliezen.
Structuur:	Fijne middellange vezel.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Halfhard.
Gebruik:	Om te braden, als braadstuk, verwerkt in rolade.



Driehoekstuk

5. Bloemstuk/Macreuse à bifteck

Samenstelling:	Twee lagen vlees verbonden door vet en een vlieslaag.
Structuur:	Zowel lange als korte, fijne vezels.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Halfhard.
Gebruik:	Om te sauteren of te braden, als rosbief of braadstuk.



Bloemstuk gedeeld



Bloemstuk

6. Puntborst/Gros bout de poitrine

Samenstelling:	Vlees afgewisseld met een vetlaag.
Structuur:	Grove, korte vezel.
Textuur:	Veel bindweefsel.
Stevigheid:	Hard.
Gebruik:	Als stoofvlees, bijvoorbeeld hachee.



B. Borst en klapstuk



Puntborst

7. Dikke borst/Milieu de poitrine

Samenstelling:	Vlees afgewisseld met een vetlaag.
Structuur:	Grove, korte vezel en veel vliezen.
Textuur:	Veel bindweefsel.
Stevigheid:	Hard.
Gebruik:	Als stoofvlees en gehakt.



Dikke borst

8. Naborst/Tendron, petite poitrine

Samenstelling:	Vlees afgewisseld met vetlaag.
Structuur:	Grove, korte vezel en veel vliezen.
Textuur:	Veel bindweefsel.
Stevigheid:	Hard.
Gebruik:	Als stoofvlees, gehakt en rollade.



Naborst

9. Dunne borst of klapstuk/Tendron, petite poitrine

Samenstelling:	Vlees afgewisseld met vetlagen, vliezen, sommige delen ook dooraderd met vet.
Structuur:	Grove vezels.
Textuur:	Veel bindweefsel.
Stevigheid:	Halfhard.
Gebruik:	Om te stoven als stoofvlees, als rollade.



Dunne borst



Doorgaande rib



C. Hals met doorgaande rib

10. Klaprib of champrib/Plat de côtes couvert

Samenstelling:	Vlees opgebouwd uit lagen, die worden afgewisseld met vet.
Structuur:	Grove structuur, hier en daar dooraderd met vet.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Hard.
Gebruik:	Om te koken, te braden als rollade.



Klaprib

11. Hals/Collier

Samenstelling:	Vlees, verbonden door middel van vetopeenhopingen en vliezen.
Structuur:	Grove, losse structuur.
Textuur:	Veel bindweefsel.
Stevigheid:	Hard.
Gebruik:	Als gehakt.



Hals

12. Onderrib of pianostuk/Basse-côtes

Samenstelling:	Vlees omgeven door dunne vetlaag en vlies.
Structuur:	Grove vezel.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Hard.
Gebruik:	Als stoofvlees voor rollade.



Onderrib



Onderrib, pianostuk



Deksel



Dikke rib met deksel

13. Dikke rib met en zonder deksel/Côte de boeuf, entrecôte couverte

Samenstelling:	Vlees omgeven door een loszittende vetrand.
Structuur:	Middelfijne, korte vezel.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Halfhard.
Gebruik:	Als braadvlees, rollade.

14. Fijne rib/Côte de boeuf, entrecôte couverte

Samenstelling:	Vlees omgeven door een dunne vetrand.
Structuur:	Fijne structuur, korte vezels.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Halfhard.
Gebruik:	Om te braden als rollade.



Fijne rib



Achtervoet binnenkant

Delen achtervoet

15. Vang/Flanchet

Samenstelling:

Vlees omgeven door vliezen en een dunne vetlaag; bestaat uit een deel hard rood vlees, vinkelap, het vangvlees en vang + navelend.

Structuur:

Grove vleesvezel.

Textuur:

Weinig bindweefsel.

Stevigheid:

Hard en stug.

Gebruik:

Om te malen en te gebruiken als tartaar of gehakt.



Vang



a. Hard rood vlees



b. Vinkelap



c. Vangvlees/lap

16. Vang en navelend/Flanchet et oeillet

Samenstelling:	Vlees omgeven door vliezen en een dunne vetlaag.
Structuur:	Grove vleesvezel.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Hard en stug.
Gebruik:	Om te malen en te gebruiken als tartaar of gehakt.



Vang en navelend

17. Dunne lende met haas/Aloyau de tranche

Samenstelling:	Vlees licht dooraderd met vet, afgedekt met harde vetlaag.
Structuur:	Fijne, korte vleesvezel.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Halfhard.
Gebruik:	Als braadstuk, om te sauteren of te grillen.



Dunne lende met haas



Entrecôte

18. Runderhaas/Filet de boeuf



Runderhaas met ketting

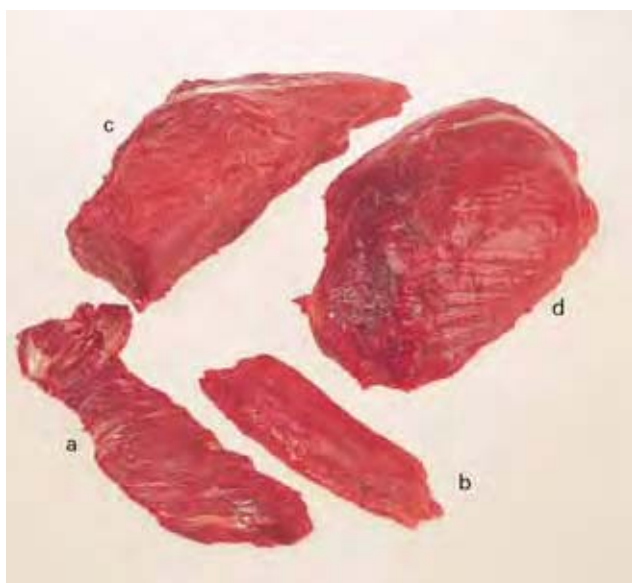
Samenstelling:	Vlees bestaat uit lange haas + kop, soms wat vetdooradering.
Structuur:	Lange, fijne vleesvezel.
Textuur:	Weinig tot geen bindweefsel.
Stevigheid:	Zacht.
Gebruik:	Om te sauteren, te grillen als tournedos of in zijn geheel.

19. Dikke lende/Rumsteck



Dikke lende

Samenstelling:	Diverse lagen vlees bijeengehouden door lagen bindweefsel. Bestaat uit heupvlees, heuplap, zijlende en
Structuur:	Korte fijne en grove vezels.
Textuur:	Veel bindweefsel.
Stevigheid:	Halfhard tot hard.
Gebruik:	Om te sauteren, braden, als gehakt of rosbief.



Dikke lende:
a. Heupvlees
b. Heuplap
c. Zijlende
d. Lendestuk

20. Staartstuk/Pointe de culotte

Samenstelling:	Vlees dooraderd met vet.
Structuur:	Korte grove vleesvezels.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Hard.
Gebruik:	Om te braden of als rosbief.



Staartstuk

21. Runderstaart/Queue de boeuf

Samenstelling:	Vlees met been en vliezen.
Structuur:	Korte, grove vezels.
Textuur:	Veel bindweefsel.
Stevigheid:	Hard.
Gebruik:	Om te koken of als soepvlees.



Runderstaart

22. Liesstuk of ezelstuk/Aiguillette baronne

Samenstelling:	Vlees bedekt en dooraderd met vet.
Structuur:	Grove, korte vezel.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Halfhard.
Gebruik:	Als braadstuk of om te stoven.



Liesstuk

23. Spierstuk/La tranche grasse

Samenstelling:	Vlees met zeer weinig vet, bestaande uit: dikke plaat, pijplapje, kogel en dunne plaat.
Structuur:	Grove, korte vleesvezels.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Halfhard tot hard.
Gebruik:	Om te stoven of te braden.



Spierstuk

Spierstuk:
a. Dikke plaat
b. Pijplapje
c. Kogel
d. Dunne plaat



24. Platte bil/Gîte noix, aiguilte de gîte noix

Samenstelling:	Vlees met zeer weinig vet.
Structuur:	Korte, grove vleesvezel.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Halfhard.
Gebruik:	Als braadvlees voor rosbief of als biefstuk.



Platte bil

25. Muis/Rond de gîte noix

Samenstelling:	Vlees met zeer weinig vet, bedekt met vetlaag.
Structuur:	Lange, fijne vleesvezel.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Halfhard.
Gebruik:	Om te braden als rosbief.



Muis

26. Peeseind/Jumeau de jambe

Samenstelling:	Vlees met harde pezen, vet en vliezen, bestaande uit: baklap, biefstukje, harinkje en stooflap.
Structuur:	Korte, grove vezels.
Textuur:	Veel bindweefsel.
Stevigheid:	Hard.
Gebruik:	Om te koken of te stoven.



Peeseind

Peeseind:
a. Baklap
b. Biefstukje
c. Harinkje
d. Stooflap



27. Bovenbil/Tende de tranche

Samenstelling:

Vlees met zeer weinig vet, bedekt met vetlaag, bestaande uit: bijkogel, deksellip, deksel, kogel en vastdeel.

Structuur:

Lange, fijne vleesvezel.

Textuur:

Weinig bindweefsel.

Stevigheid:

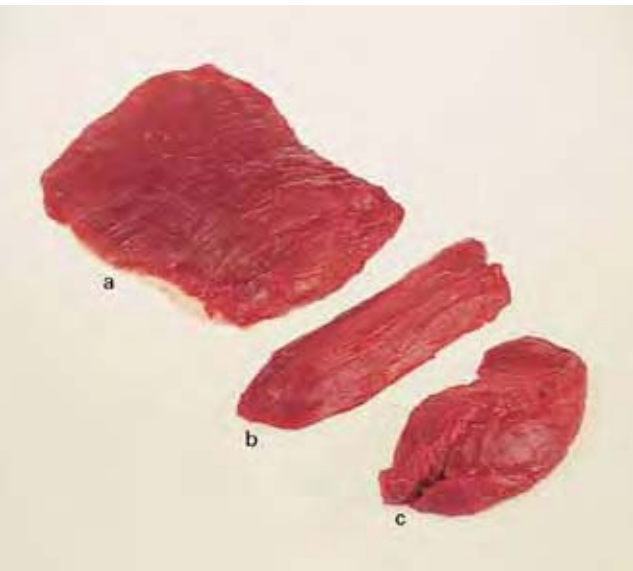
Halfhard.

Gebruik:

Om te braden, te sauteren, te grillen als rosbief, kogelbiefstuk of rollade.



Bovenbil



Bovenbil:
a. Bijkogel
b. Deksellip
c. Deksel



Bovenbil: e. Vastdeel



Bovenbil: d. Kogel

Organvlees

28. Runderlever/Foie de boeuf

Samenstelling:	Vlees zonder vet, sterk doorbloed, bijeengehouden door vliezen.
Structuur:	Zeer korte vleesvezels.
Textuur:	Weinig tot geen bindweefsel.
Stevigheid:	Zacht.
Gebruik:	Om te sauteren en te koken.



Runderlever

29. Rundertong/Langue de boeuf

Samenstelling:	Vlees bedekt met vet en taai vel.
Structuur:	Korte vleesvezel.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Zacht.
Gebruik:	Om te koken, te roken, te pochieren, als vleeswaren.



Rundertong

30. Rundernier/Rognons de boeuf

Samenstelling:	Vlees-/nierdelen die door middel van vliezen met elkaar zijn verbonden en vetophoping.
Structuur:	Zeer korte vezels.
Textuur:	Weinig bindweefsel.
Stevigheid:	Hard.
Gebruik:	Koken of pochieren als vleeswaren.



Rundernier

Onderverdeling		Bestemming	Kooktechniek
Delen voorvoet			
A. Schouder	1. voorschenkel	bouillon hachee	koken/trekken blancheren stoven
	2. schoudermuis	braadstuk tartaar	braden sauteren
	3. sukadestuk	sukadelappen	stoven, braiseren, glaceren
	4. driehoekstuk	braadstuk	braden in de oven
	5. bloemstuk	rosbief bieflappen	braden sauteren
B. Borst en klapstuk	6. puntborst	doorregen lappen hachee	stoven stoven
	7. dikke borst	stooflappen hachee	stoven stoven
	8. naborst	stooflappen rollade hachee	stoven braden stoven
	9. dunne borst of klapstuk	gehakt	sauteren
		stooflappen	stoven
		rollade	braden
	C. Hals met doorgaande rib	10. klaprib of champrib	klapstuk rollade
11. hals		gehakt	sauteren
12. onderrib of pianostuk		stooflappen rollade	stoven braden
13. dikke rib met en zonder deksel		stooflappen	stoven
		rollade	braden
14. fijne rib		riblappen rollade	stoven braden
Delen achtervoet			
15. Vang	Vang a. hard rood vlees b. vinkelap c. vangvlees	a. gehakt b. tartaar c. stoofrollade stooflappen hacheevlees	sauteren sauteren stoven stoven stoven
16. Vang en navelend		rollade	stoven
17. Dunne lende met haas	n.v.t.	lendestuk contrafilet entrecôte T-bone	braden braden sauteren grilleren
18. Runderhaas	a. haas	a. chateaubriand tournedos filet mignon	braden sauteren sauteren, grilleren
	b. ketting	b. goulasvlees	sauteren, grilleren, stoven
19. Dikke lende	Dikke lende a. heupvlees b. heuplap c. zijlende d. lendestuk	a. soepvlees, gehakt b. biefstuk c. d. rosbief, biefstuk	trekken, braden sauteren, grilleren braden, sauteren, braden, grilleren
20. Staartstuk	n.v.t	rosbief	braden
21. Runderstaart	n.v.t		blancheren, pochieren

	Onderverdeling	Bestemming	Kooktechniek
22. Liesstuk of ezelstuk	n.v.t.	rosbief stooflappen	braden stoven
23. Spierstuk	a. dikke plaat b. pijplapje c. kogel d. dunne plaat	a. biefclappen Hollandse biefstuk b. biefclappen tartaar c. kogelbiefstuk d. biefclappen	sauteren, braden sauteren, braden sauteren braden
24. Platte bil	n.v.t.	rosbief braadclappen	braden braden
25. Muis	n.v.t.	rosbief/rookvlees	braden
26. Peeseind	a. baklap b. biefstukje c. harinkje d. stooflap	a. braadclappen b. Hollandse biefstuk c. braadclappen d. stoofclappen	braden sauteren braden stoven
27. Bovenbil	a. bijkogel b. deksellip c. deksel d. kogel e. vastdeel	a. tartaar Hollandse biefstuk b. stoofclappen c. braadclappen Hollandse biefstuk d. kogelbiefstuk e. braadclappen Hollandse biefstuk	sauteren stoven braden sauteren sauteren braden sauteren
Orgaanvlees			
28. Runderlever		vleeswaren pâté	blancheren, koken, pocheren, sauteren
29. Rundertong		vleeswaren tranches	blancheren, koken, pocheren, roken
30. Rundernier		vleeswaren	blancheren, koken, pocheren

Schema 17-5 Onderverdeling, bestemming en kooktechniek van rundvlees