



Svendeprøve

Gourmetslagter- uddannelsen

SVINE/KREATUR SLAGTNING

GÆLDENDE FRA 1. AUGUST 2024

Indhold

Svendeprøven

- 3 Disciplin 1 – Slagtning af svin
- 4 Disciplin 2 – Slagtning af kreatur
- 5 Disciplin 3 – Detailudskæring af gris
- 6 Disciplin 4 – Opskæring oksepistol eller vinge

Bilag

- 7 Bilag 1 – Skærebeskrivelse på midterstykket
- 7 Bilag 2 – Skærebeskrivelse på skinke detail
- 8 Bilag 3 – Opskæringsbeskrivelse: Ungkvæg – pistol grov
- 9 Bilag 4 – Opskæringsbeskrivelse: Vinge af ungvæg

Svendeprøven

Disciplin 1 – Slagtning af svin

Tid

1 time 5 min.

Mundtlig fremlæggelse.

Obligatorisk prøve.

Under processen skal lærlingen kunne redegøre for

- Krav til bedøvelse og bedøvelsens virkning
- Konsekvenser ved stressede dyr på slagtningstidspunktet
- Formålet med sværbehandling

Bedømmelseskriterier

- Aflivning / stikning
- Korrekt hygiejnisk håndtering af slagtedyret
- Oplukning, opbrytning, udtagning af pluks, blank finding og flækning
- Korrekt aflevering af slagtedyret til veterinærkontrol
- Forståelse og refleksion for slagteprocessen

Disciplin 2 – Slagtning af kreatur

Ved afslapning bruges de hjælpemidler og udstyr, der forefindes i slagtehuset.

Tid

1 time 30 min.

Tiden starter når kreaturet ligger på skraberens.

Under processen skal lærlingen kunne redegøre for

- Øremærkets anvendelse

Slagtet bedømmelse

- EUROP klassificeringen

Bedømmelseskriterier

- Aflivning / stikning
- Korrekt hygiejnisk håndtering af slagtedyret
- Opridsning, afslagtning snitfri hud, opbrytning, udtagning af indvolde, flækning
- Korrekt aflevering af slagtedyret til veterinærkontrol
- Kendskab til klassificeringen

Disciplin 3 – Detailudskæring af gris

Detailudskæring af midterstykke eller skinke

Der trækkes lod inden start.

1 time 10 min.

Derefter max. 10 min. til præsentation/refleksion af produkterne.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1.

Midterstykke udskæres efter skærebeskrivelse (Bilag 1).

2.

Skinken detailudskæres efter skærebeskrivelse (Bilag 2).

Alle udskæringer ligges salgsklart på bordet.

Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.

Bedømmelse

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Forståelse for opgaven og korrekthed
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse Hygiejne

Disciplin 4 – Opskæring oksepistol eller vinge

Der trækkes lod inden start.

Opskæringen foretages ud fra opskæringsbeskrivelse. Bilag 3 eller 4.

Tid

1 time 40 min.

Bedømmelse

- Akkurateesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse og hygiejne

Bilag

Bilag 1 – Skærebeskrivelse på midterstykket

Skærebeskrivelse på midterstykket

- Kammen deles i 3 stk.
- Stykket mod nakkeenden ridses til flæskesteg, tangenter fjernes og kam-ben afskæres således at den blå hinde bibeholdes.
- Midterste stykke afsværes og der skæres ens størrelse koteletter uden ben. Frivillig udskæring af Kamstykket mod skinkeenden.
- Slaget tilskæres med tre ben til mager rullepølse, afsværes så den er med hvidt spæk. Ribben udtrækkes med hele hinder.
- Stegesiden skæres til flæsk i skiver uden brusk.
- Kogesiden ridses til ribbensteg. Bugstrimlen og spidsben skæres fra Sortering af resten.
- Affald: småkød, svær og fedt.

Bilag 2 – Skærebeskrivelse på skinke detail

Skærebeskrivelse på skinke detail

- Inderlåret skæres til schnitzler-den mørke muskel skal fjernes inden udskæringen.
- Yderlåret skæres i tern og strimler.
- Culotte afsværes med ens fedtlag der ridses. Senen skæres fra.
- Tyksteg skæres til steaks med eller uden fedtkant.
- Skanken afskæres hel og ridses i tern
- Frivillig udskæring af resten

Bilag 3 – Opskæringsbeskrivelse: Ungkvæg – pistol grov

Grov del	Opskæringsdel
Mørbrad	Bimørbrad afskæres til mørbradhoved – afpudses
Tyndstegsfilet (5 led)	Udbenes og afpudses, rygsenen afskæres 5 cm.
Højreb	Udbenes, rygsenen fjernes og skæres til Oksefilet med fedkant (4 bens længde) Entrecotestykke uden skjoldning (4 bens længde)
Inderlår u/kappe	Kappen til snørret grydesteg, resten til tern Småkød 1: Max 10% fedt – og eller – Småkød 2: 10-20% fedt
Klump (4 spidser)	Knæskallen afskæres, fjern blodårer Rørbenshinden skal være hel
Yderlår	Afpudses for løst fedt
Culotte	Afpudses for løst fedt. Sølvsenen skal blive siddende på Halerodssenen afskæres
Lårtunge	Hele hinder
Tykstegsfilet u/fedt	Uden fedtskjold og sål. Sålen skæres til tern. Småkød 1: max 10% fedt – og eller – Småkød 2: 10-20% fedt
Cyvette	Hinder på undersiderne fjernes. Fedt på ydersiden.
Muskel	Strålen udskæres – grove sener afskæres
Skært kød	
Småkød 1	Uden fedt og sener – max 10% fedt
Småkød 2	10% fedt – 20% fedt
Rørben	Afpudses

Bilag 4 – Opskæringsbeskrivelse: Vinge af ungvæg

Grov del	Opskæringsdel
Bov	Afskæres fra krog og udbenes til: <ol style="list-style-type: none">1. Oksebovklump, ydersidens hinder snitfri2. Bovkile, ydersidens hinder snitfri3. Flat-Ironsteaks 2 styks ensartet, løst kød tilrettes uden sener4. Tears-Major snitfri og med hinde, senen fjernes5. Skank udbenes, grove sener fjernes ligges som helt kød6. Resten tern. Småkød 1: Max 10% fedt. Småkød 2: 10-20% fedt.
Slag	Afskæres med 1 ribben og sorteres. Blommen skal være hel. Småkød 1: Max 10% fedt. Småkød 2: 10-20% fedt.
Flankesteaks	Hinder samt senen fjernes
Spidsbryst	Afskæres med 4 ribben mellem 4. og 5. led Udbenes og pudses af til ensartet fedtlag
Tyk-/ tyndbryst	Udbenes og tilskæres til 1.-2. stk rullebryst. Brystben samt bugsene afrettes og hinden trækkes af.
Tykkam	Uden ben og skjold. Brudstykker samt nakkesene skæres af.
Hals	Udbenes. Renskæres for blodåre – helt stykke
Diverse	Småkød 1: Hele stykker Småkød 2: 10% fedt Tern til Gullasch og eller Boeuf Bourguignon
Affald	Affaldsben skal være rensat for kød. Blodigt kød præsenteres separat.



Slagterfagets Fællesudvalg
Vesterbrogade 6 D, 4. sal
1780 København V
Tlf. +45 4737 5507
slagterfaget@slagterfaget.dk

slagterfaget.dk