



جامعة بنى سويف
كلية الزراعة
قسم علوم الأغذية



تكنولوجيا اللحوم و الاسماك و منتجاتها

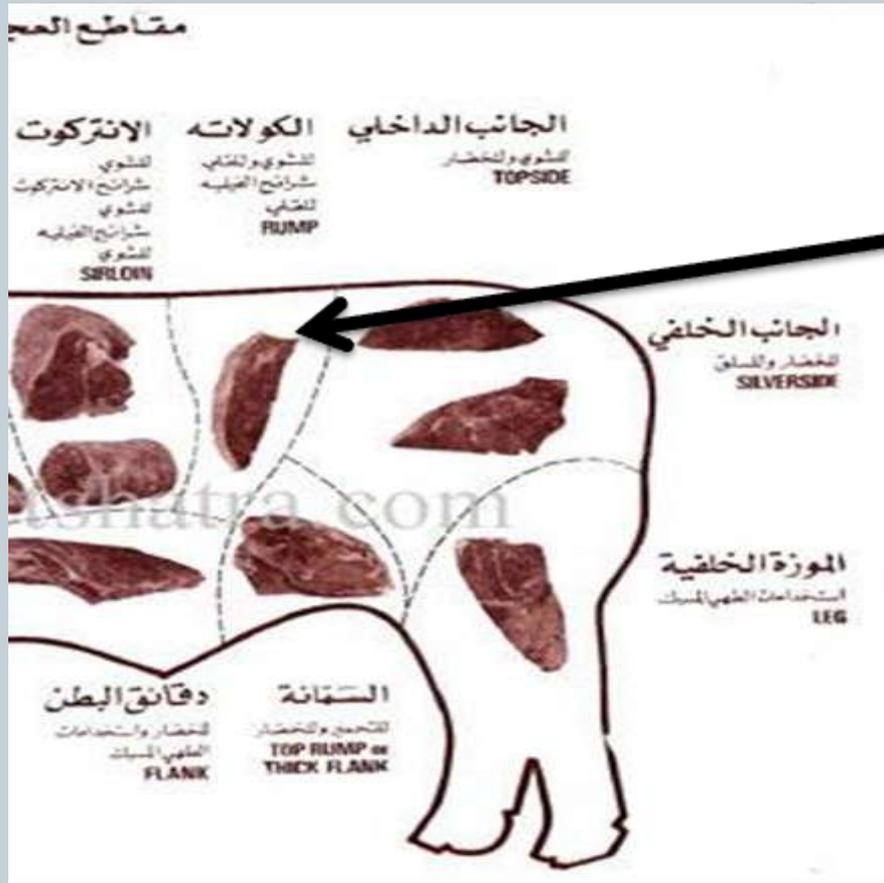
المستوى الرابع

د/ محمود عبد الحميد الوكيل
قسم علوم الاغذية



المحاضرة السابعة

٣- الكولاته:





٤- الفلتو:



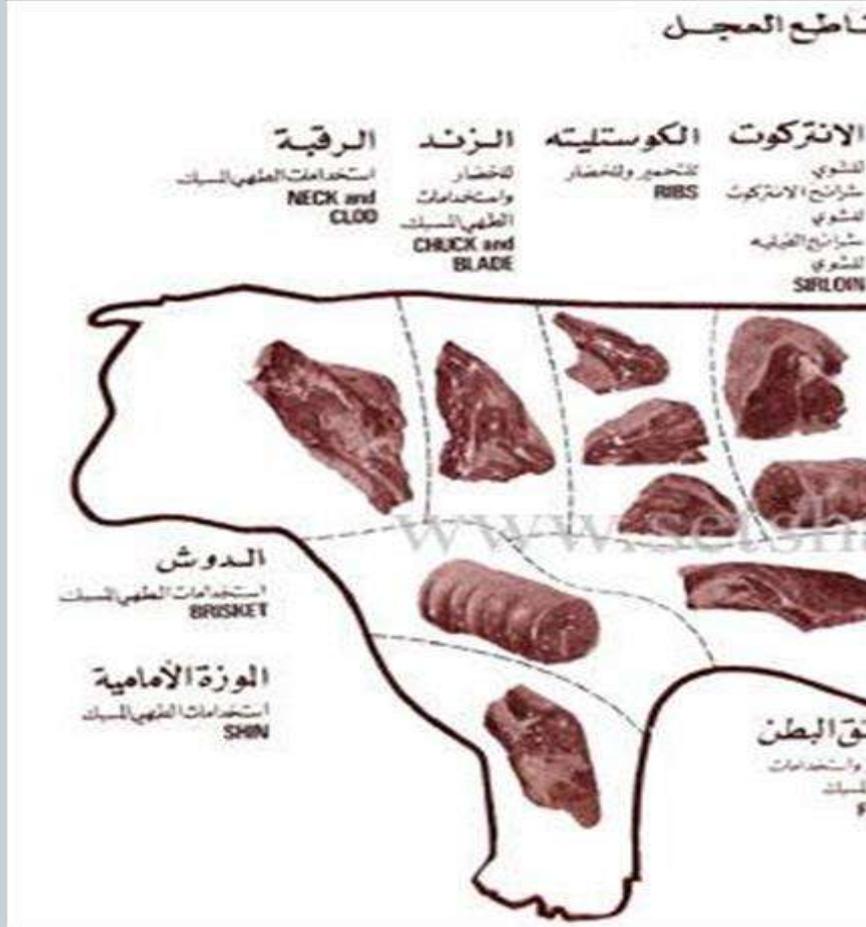
٥- السمانة:

٦- بيت الكلاوى (الإنتركوت)

٧- السرة:



(ب) الربع الأمامي: ١- الكوستليّة البريمو:



٢- الكوستليّة الترسو:



٣- المروحة:

٤- الدوش:

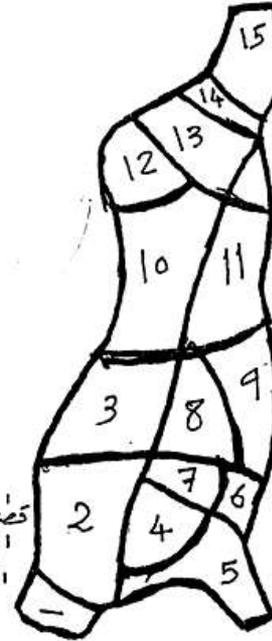
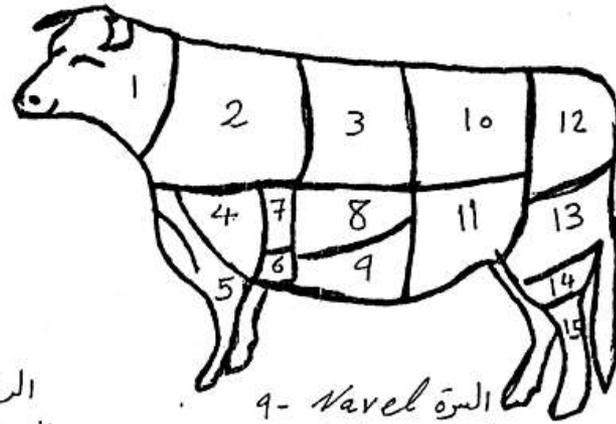
٥- الدوش الثاني:

٦- الزند:

٧- الموزة الامامية:

* Veal Cuts

* تقطيع اللحم



الأبقار Beef

1- Neck الرقبه

2- Chuck المروحة

3- Ribs الكوسقلمتر

4- Shoulder clod الزند

5- Fore shank الموزة الأمامية

6- Brisket الدرسي الشاف

7- Cross ribs الربيث المتقاطع

8- plate الدرسي

9- Navel السرة

10- Loin بيت الكلاوي

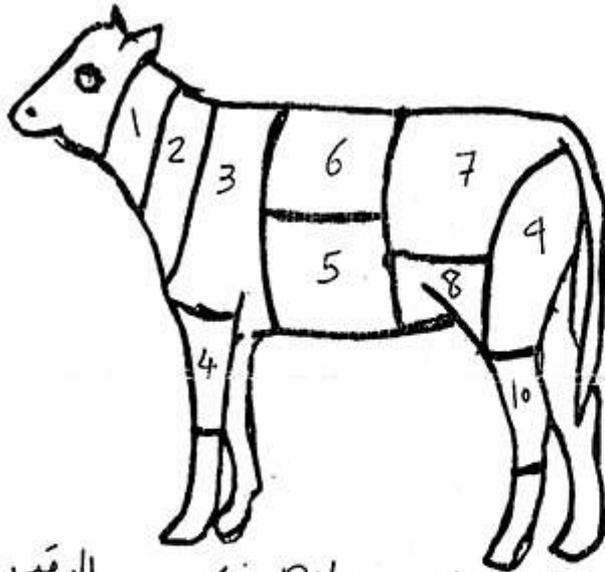
11- Flank السمان

12- Rump الفلق

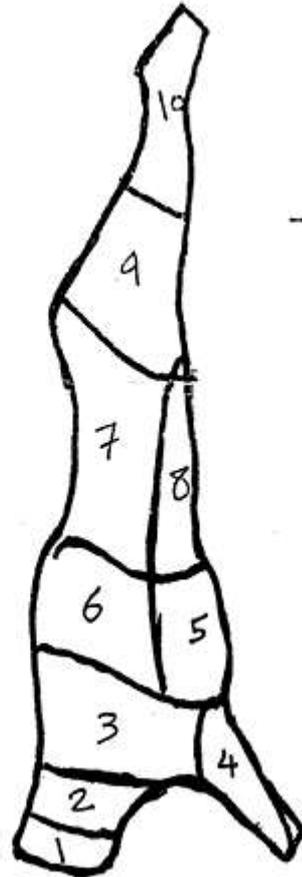
13- Round العظن

14- Second cut round قطع النغز الشاف

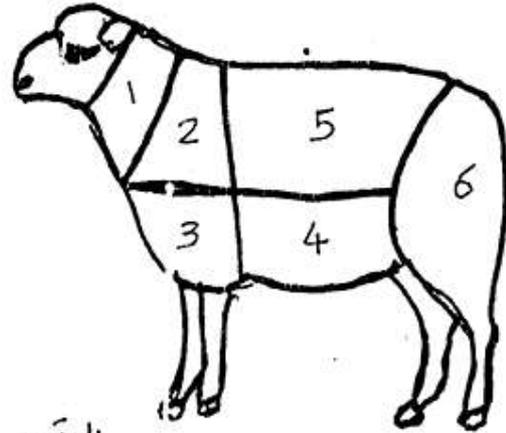
15- Hind shank الموزة الخلفية



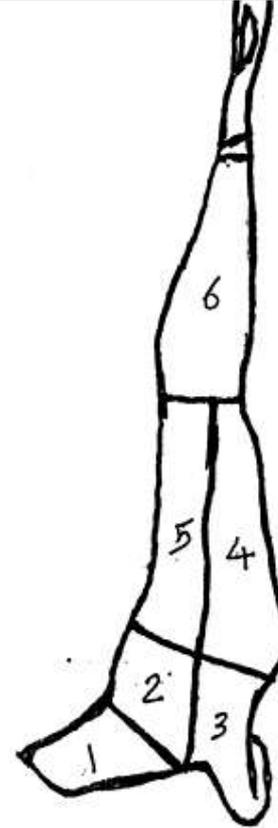
- | | | | |
|---------------|--------|----------------|--------------|
| 1- Neck | الرقبة | 6- Ribs | الكوسقطن |
| 2- Chuck | الروص | 7- Loin | بيت الكلاوي |
| 3- Shoulder | الزند | 8- Flank | المان |
| 4- Fore shank | المزة | 9- Leg | الرجل |
| 5- Breast | الصدر | 10- Hind shank | المزة الخلفي |



العجول الصغيرة Veal



- 1- Neck الرقبير
- 2- Chuck المروصر
- 3- Shoulder الزند
- 4- Flank السماض
- 5- Loin بنيج اكلادى
- 6- Leg الدجل



Mutton الغراف

● مميزات المجازر الآلية :-





• المرجع :

كتاب تكنولوجيا اللحوم والاسماك د/ محمود الوكيل ٢٠٢٠