

ZERLEGUNG RINDERKNÖPFEL - DETAILBESCHREIBUNG

Grobzerlegung (Disziplin 3, Aufgabe 01)

Ausbeinen: Auslösen eines Rinderknöpfels

Zerlegung grob in folgende Teile:

- Gesamte Schale m. Deckel
im Ganzen belassen: Tafelspitz, Tafelstück, weißes Scherzel m. Wadelstutzen
- Hüferscherzel m. Hüferschwanzel im Ganzen
- Nuss im Ganzen
- hinterer Wadschinken und Fledermaus extra.

Alle Teile wie oben dargestellt dürfen nicht zugeputzt oder in irgendeiner Form verändert werden.

Bewertet werden:

- Genauigkeit beim Auslösen
- Schnittführung
- Sauberkeit der Knochen u. Knorpel
- Sauberkeit des Arbeitsplatzes

Zeitvorgabe für gesamte Grobzerlegung: 45 min
Mögliche Bewertungspunkte: 60 Punkte

Feinzerlegung (Disziplin 3, Aufgabe 02)

Schwarzes Scherzel (Schale)

Außenseite: anhaftendes Fett u. Sehnen entfernen
Bindegewebesteile belassen,
nicht entvliesen

Innenseite: zur Gänze entvliesen

Beinscherzel (Schale)

Außen u. Innenseite: zur Gänze entvliesen

Schalendeckel

Außen u. Innenseite: zur Gänze entvliesen 3 Teile

Tafelstück m. Tafelspitz

Teilung(Tafelstück v. Tafelspitz) durch die Teilnehmer nach Erläuterung des Vorsitzenden (Wirtschaftlichkeit)

Tafelstück

Außenseite: Belassen wie gewachsen

Innenseite: zur Gänze entvliesen

Tafelspitz

Außenseite: Belassen wie gewachsen, Fettränder kappen
Innenseite: Die Zurichtung der Innenseite wird
vor dem Bewerb bekannt gegeben

Weißes Scherzel

Außenseite: Belassen wie gewachsen, evtl. Fettränder kappen
Innenseite: Von Fett u. groben Sehnen befreien, Bindegewebe
belassen, nicht entvliesen

Hüferscherzel

Außenseite: Grobes anhaftendes Fett entfernen, ansonsten belassen
Innenseite: Deckel entfernen (siehe Foto), von Fett und groben
Sehnen befreien, nicht entvliesen

Hüftzapfen

Verbleibt beim Hüferscherzel

Hüferschwanzel

Außenseite: belassen, evtl. Fettränder kappen
Innenseite: von anhaftendem Fett befreien nicht zu streng entvliesen

Flache Nuss

Außenseite: anhaftendes Fett entfernen, Bindegewebe belassen, nicht
entvliesen
Innenseite: zur Gänze entvliesen

Runde Nuss

Außenseite u. Innenseite: zur Gänze entvliesen

Nussdeckel

zur Gänze entvliesen: Beinhaut am Fleisch belassen

Hinterer Wadschinken

Außenseite: von anhaftendem Fett befreien, Bindegewebe belassen,
Enden gerade schneiden (nach Bedarf abkappen).
Innenseite: nicht zu streng entvliesen

Wadelstutzen

Außenseite: anhaftendes Fett entfernen, Bindegewebe belassen,
Enden gerade schneiden (nach Bedarf abkappen)
Innenseite: anhaftendes Fett entfernen, Bindegewebe belassen,
Gschnatter m. Ludl nicht herausschneiden

Fledermaus

zur Gänze entvliesen

Bewertet werden:

- Exaktes Zuschneiden der Fleischteile,
- Wirtschaftlichkeit,
- Geschicklichkeit.

Zeitvorgabe für Feinzerlegung (Aufgabe 02) inkl. Zuschnitte sortieren (Aufgabe 03) und Arbeitsplatz 105 min
Mögliche Bewertungspunkte für Feinzerlegen: 110 Punkte

Zuschnitte sortieren und Arbeitsplatz

(Disziplin 3, Aufgabe 03)

Zuschnitte

Zuschnitte sortieren: R I, R II, R III, Fett und Sehnen, kein Salzstoß

Bewertet werden:

- Wirtschaftlichkeit,
- Genauigkeit der Sortierung.

Arbeitsplatz: Ordnung und Sauberkeit, sonstige Kriterien

Bewertet werden:

- Arbeitstisch,
- Boden,
- sonstige Kriterien (z.B. keine Arbeitswerkzeuge, Reinigungstücher usw am Tisch)

Zeitvorgabe für Feinzerlegung (Aufgabe 02)

Inkl. Zuschnitte sortieren (Aufgabe 03)

und Arbeitsplatz:

105 min

Mögliche Bewertungspunkte für Zuschnitte sortieren: 20 Punkte

Mögliche Bewertungspunkte für Arbeitsplatz: 10 Punkte