

Gewichtsverluste

Durch Garen in %

Durch verschiedene Garmethoden wie braten, schmoren, sieden und dämpfen usw.

Roastbeef, Rindshuft, Rindsfilet	17 – 20 %
Lamm Gigot, Lamm Karree	15 – 18 %
Rehrücken	10 – 15 %
Rehschlegel	12 – 16 %

Schmorbraten, Rind

Stotzen, Schulter	32 – 36 %
ältere Tiere	- 40 %

Glasierter Braten / Braten

Kalbsfrikassee, Schulter	23 – 27 %
Kalbsbrust	20 – 30 %
Kalbsbraten, Carré, Nuss	20 – 25 %
Schweinsbraten	20 – 25 %

Sieden von Fleisch

Rindszunge	28 – 32 %
Siedfleisch Schulter, Brust, Federstück	32 – 36 %
Ältere Tiere	- 40 %
Speck geräuchert	22 – 30 %

Poschieren von geräuchertem Schweinefleisch

Rippli, Schinken	22 – 28 %
------------------	-----------