**Vepřové maso**

 

1. Kýta

2. Kotlety - pečeně

3. Panenská svíčková

4. Plec

5. Krkovička

6. Bůček, Žebírko

7. Kolínko

 8. Nožičky

 9. Vepřová hlava s lalokem

**Dělení vepřového masa do jakostních tříd:**

Vepřové maso se dělí podélným řezem v páteři na 2 půlky a každá půlka na jednotlivé anatomické části. Ze hřbetní části se nejprve odřezává sádlo.

**1. třída** - kýta, pečínka, panenská svíčková, krkovička

**2. třída** - plecko, ramínko

3**. třída** - bůček, kolínka, lalok