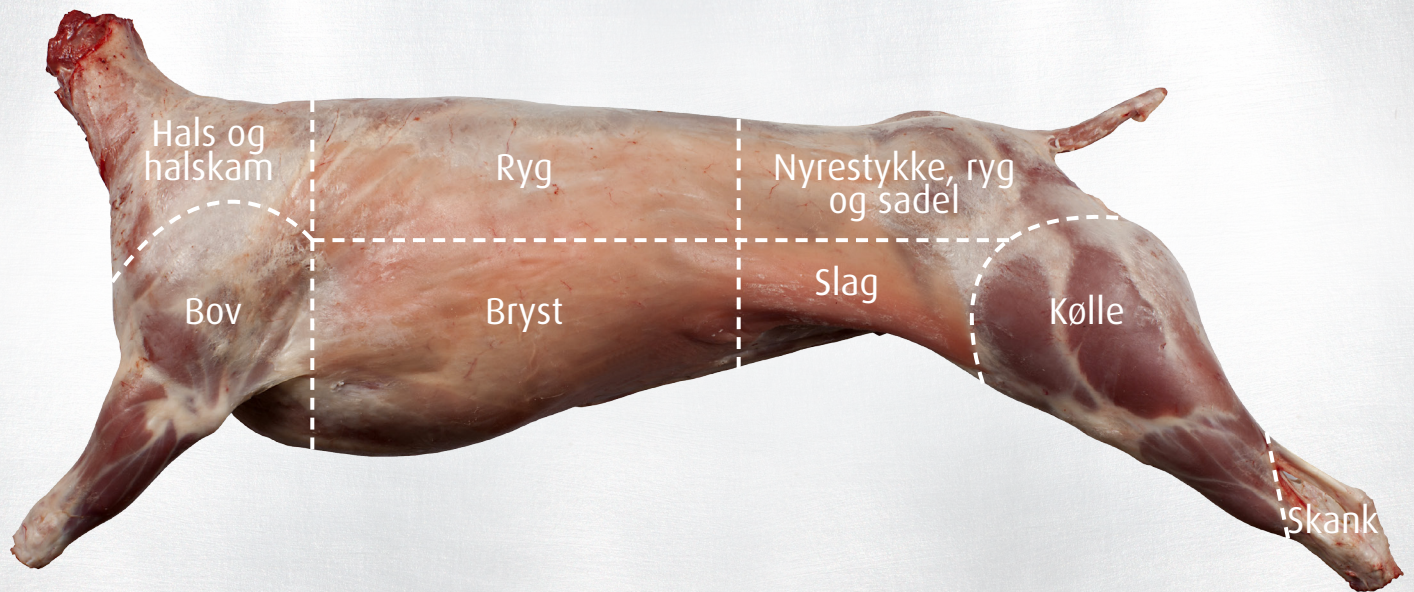
























Udskæring af lam



Hals og halskam	Bov	Ryg	Bryst
 <p>Lammehals</p>  <p>Lammehals, filet</p>  <p>Lammekød i tern</p>	 <p>Lammebov</p>  <p>Lammebov, udbenet</p>  <p>Hakket lammekød</p>	 <p>Lammeryg</p>  <p>Lammechups</p>  <p>Lammecarret</p>	 <p>Lammebryst</p>  <p>Lammebryst, udbenet</p>  <p>Lammerullepølse</p>
Nyrestykke, ryg og sadel	Kølle		Skank
 <p>Lammekotelet</p>  <p>Lammemørbrad</p>  <p>Lammefilet</p>	 <p>Lammekølle</p>  <p>Lammekølle, udbenet</p>  <p>Lammeyderlår, klump</p>	 <p>Lammeculotte</p>  <p>Lammekølleschnitzler</p>  <p>Lammeinderlår, klump</p>	 <p>Lammeskank</p>