**Õppeülesanne 2**

Täitke tabel:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pooltoote**  **nimetus** | **Jaotustükk veiselihast, millest valmistatakse** | **paneeritud**  **või**  **paneerimata** | **Joonista pooltoote**  **kuju** | **Kuumtöötlemisvõte**  (praadimine, hautamine) |
| **Romsteek** |  |  |  |  |
| **Klops** |  |  |  |  |
| **Biifsteek** |  |  |  |  |
| ***Filet mignon*** |  |  |  |  |
| **Liharullid** |  |  |  |  |
| ***Tournedos*** |  |  |  |  |
| ***Chateaubiand*** |  |  |  |  |
| **Antrekoot** |  |  |  |  |
| **Langett** |  |  |  |  |
| **Medaljonid** |  |  |  |  |