**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** |  |  |  |  |