

מליחת הבשר מכל צדדיו, והשהייתו במלח לשעה (סימן ט/א, 1)

2א



פרק א': סדר מליחה והדחה בקצרה (סימן סט)

השריית הבשר במים לחצי שעה (סימן א/ט)

1א



הדחה ראשונה של הבשר (סימן ט/ז)

4א



הסרת המלח בניפוף או בשטיפה (סימן ט/ז)

3א



הדחה שלישית של הבשר (סימן ט/ז) ("א שדי בשתי הדחות)

6א



הדחה שנייה של הבשר (סימן ט/ז)

5א



עיקרי השולחן / א

פרק ב': שלבי הכשרת הבשר בעזרת טכנולוגיה מתקדמת

3ב הסרת הנוצות במכונה מיוחדת



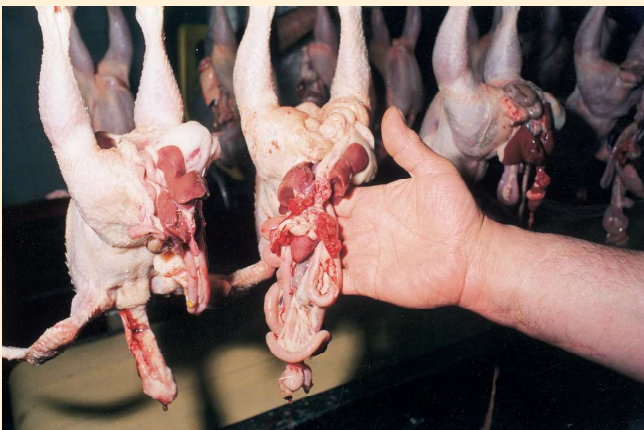
2ב שחיטה (סימנים א-כח)



1ב בדיקת הסכין (סימן יח)



5ב בדיקת וטרינר ובדיקת טרפות



4ב חיתוך הכנפיים כדי שהדם יצא במליחה (סימן סה/א-ג)



7ב הוצאת החלקים הפנימיים וניקוי יסודי של העוף (בואקום ובשטיפה) - לפני השריית הבשר במים



6ב בדיקת צומת הגידים מחשש טרפה (סימן נה-נו)

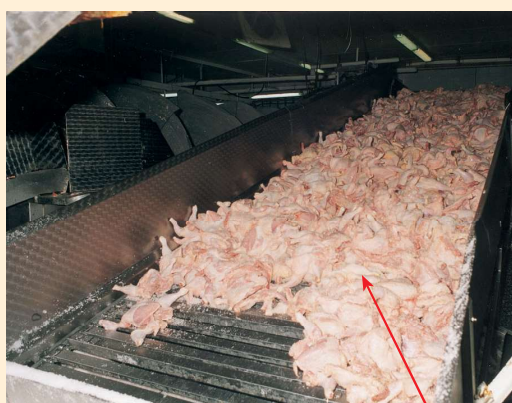


עיקרי השולחן / ב

15ב הסרת המלח ע"י שטיפה או ניפוץ (סימן סט/ז)

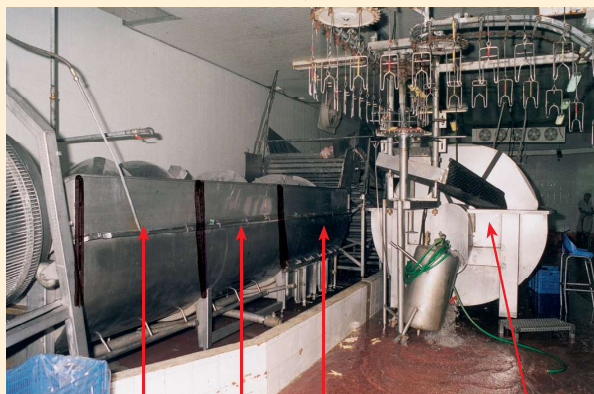


14ב השהיית הבשר במלח לשעה (סימן סט/א)



בתמונה זו בולט הדין של מליחת מספר חתיכות בשר יחד, זו על גבי זו. (סימן ע/א)

17ב צילור בעל שלושה תאי הדחה נפרדים (סימן סט/ז)



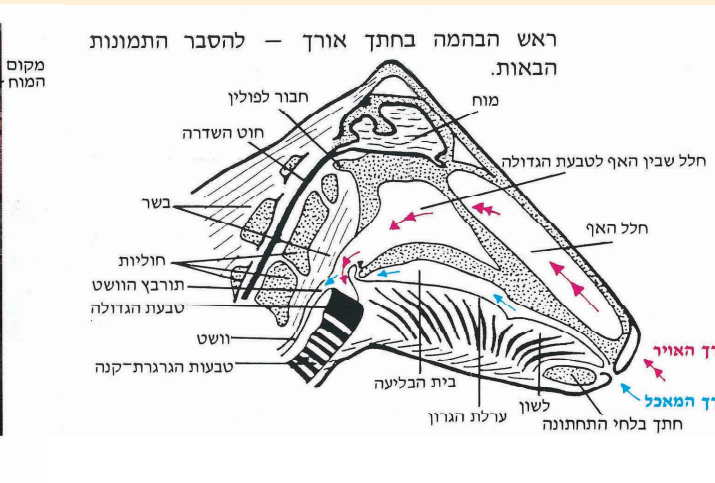
הצילור שבצד ימין מכיל תא אחד, ובו מדיחים את ההדחה הראשונה שלפני המליחה. הצילור שבצד שמאל מכיל 3 תאים נפרדים, ובו מדיחים את שלוש ההדחות שלאחר המליחה והניפוץ, (י"א שדי בשתי הדחות). תא א' תא ב' תא ג'

16ב 3 הדחות לבשר בשלושה תאים נפרדים (י"א שדי ב-2 הדחות) (סימן סט/ז)



פרק ג': אברי העוף והבהמה (סימונים עא-עו)

1ג מבנה הראש (סימן עא) (מתוך "מאור למסכת חולין")

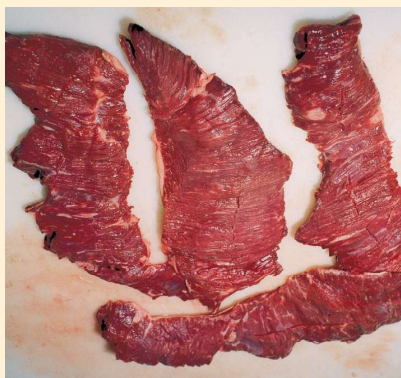


עיקרי השולחן / ד

11ג כבד עוף (סימן עג)



10ג טרפש הכבד



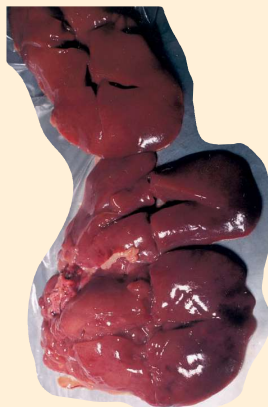
9ג הכבד והטחול (סימן עג-עד) (מתוך "מאור למסכת חולין")



14ג טחול (סימן עד)



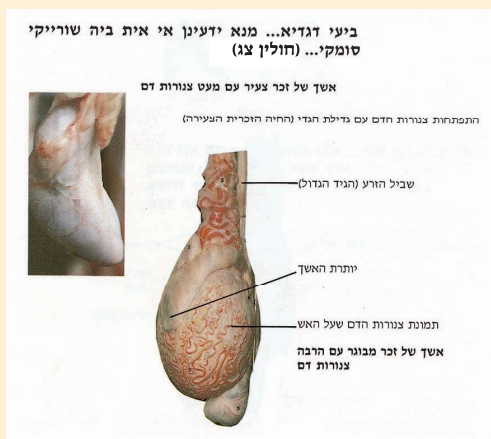
13ג חיתוך כבד שתי וערב לפני צלייתו (סימן עג/א)



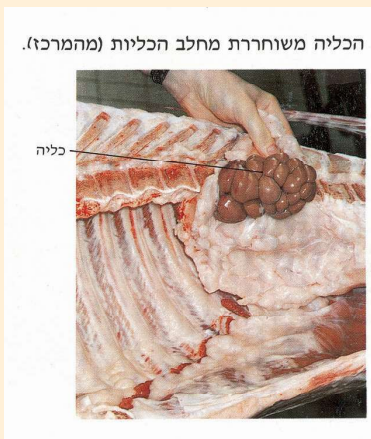
12ג כבד בהמה (סימן עג)



16ג אשך של זכר (סימן עד) (מתוך "מאור למסכת חולין")



15ג כליות בהמה (סימן עד) (מתוך "מאור למסכת חולין")



עיקרי השולחן / ו