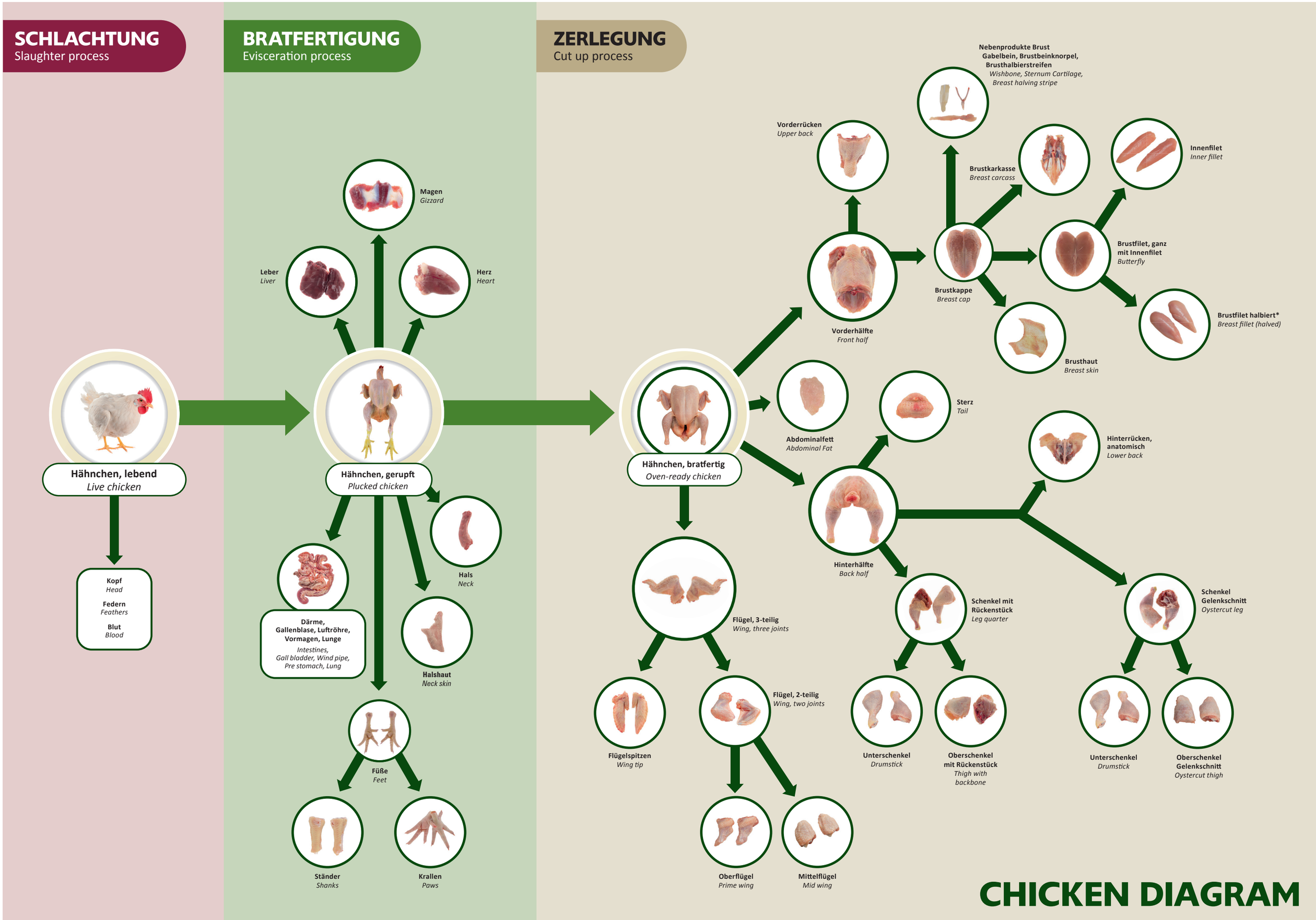
SCHLACHTUNG
Slaughter process
BRATFERTIGUNG
Evisceration process
ZERLEGUNG
Cut up process
Hähnchen, lebend
Live chicken
Kopf
Head
Federn
Feathers
Blut
Blood
Hähnchen, gerupft
Plucked chicken
Magen
Gizzard
Leber
Liver
Herz
Heart
Hals
Neck
Halshaut
Neck skin
Därme, Gallenblase, Luftröhre, Vormagen, Lunge
Intestines, Gall bladder, Wind pipe, Pre stomach, Lung
Füße
Feet
Ständer
Shanks
Krallen
Paws
Hähnchen, bratfertig
Oven-ready chicken
Vorderrücken
Upper back
Vorderhälfte
Front half
Nebenprodukte Brust
Gabelbein, Brustbeinknorpel, Brusthalbierstreifen
Wishbone, Sternum Cartilage, Breast halving stripe
Brustkarkasse
Breast carcass
Brustkappe
Breast cap
Brusthaut
Breast skin
Brustfilet, ganz mit Innenfilet
Butterfly
Innenfilet
Inner fillet
Brustfilet halbiert*
Breast fillet (halved)
Abdominalfett
Abdominal Fat
Sterz
Tail
Hinterrücken, anatomisch
Lower back
Hinterhälfte
Back half
Flügel, 3-teilig
Wing, three joints
Flügelspitzen
Wing tip
Flügel, 2-teilig
Wing, two joints
Oberflügel
Prime wing
Mittelflügel
Mid wing
Schenkel mit Rückenstück
Leg quarter
Unterschenkel
Drumstick
Oberschenkel mit Rückenstück
Thigh with backbone
Schenkel Gelenkschnitt
Oystercut leg
Unterschenkel
Drumstick
Oberschenkel Gelenkschnitt
Oystercut thigh
CHICKEN DIAGRAM
STAND 12/2025