

Schoonmaken en in porties verdelen van gevogelte.



Onderstaande werkwijze is voor al het gevogelte de zelfde werkwijze. Als men na de jacht, het gevogelte ontdoet van krop, maag en darmen dan hoeft men niet thuis in de keuken te doen.

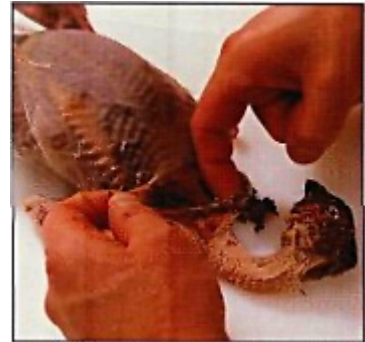
Wild en gevogelte kan men het gemakkelijkst droog plukken. De vogel kan men ook net zoals een kip in kokend water soppen en daarna nat plukken.



1. Plukken ; trek de veren beginnend bij de borst, tegen de groeirichting uit.



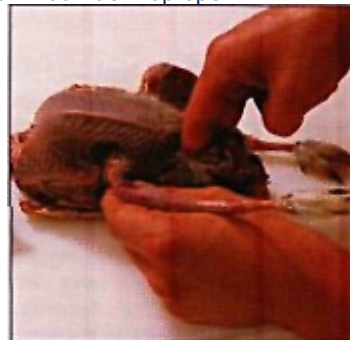
2. Schoonmaken: snij het vel over de krop richting van het borstbeen en maak de krop open.



3. Verwijder de krop in zijn geheel of maak deze leeg



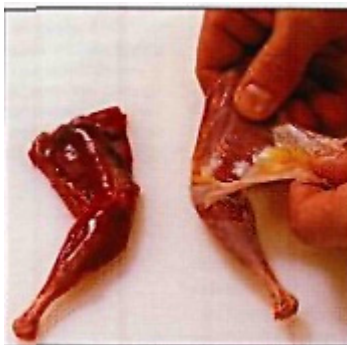
4. Snij de buik van de darmuitgang tot het borstbeen open, let hierbij vooral op de darmen niet te beschadigen



5. Haal de ingewanden en de organen eruit met twee vingers



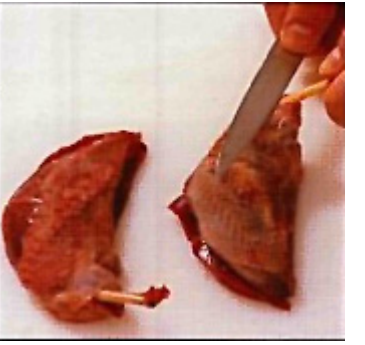
6. Snij de poten van het lichaam door ze zijwaarts los te snijden tot aan het gewricht en snij daarna het gewricht door.



7. trek het vel van boven naar beneden en snij het aan de onderkant rondom los.



8. Snij de borstfilets vanaf het borstbeen naar de rug voorzichtig los



9. Snij de vleugelgewrichten door en schraap het vlees met de achterkant van het mes af van de botjes.