

A sertésmáj külső vékony hártóját lefejtjük, belső oldaláról az erezet-inakat kivágjuk. Frissen sütvé vagy rövid ideig párolva szokás elkészíteni.

A sertésszívet főzve-párolva készítjük el.

A sertésvesét - miután külső hártóját lehúztuk - lapjában félbehásítjuk, ereit kiskéssel kivágjuk. Enyhén sós vízzel leforrázzuk, szárazra töröljük. Frissen sütvé vagy rövid ideig párolva szokás elkészíteni.

A sertésnyelvről a gégenyúlványt és a torokhúst levágjuk, majd a nyelvet lekapargatjuk, megmossuk. Egészben főzzük vagy fölcsíkozva, párolva tokánynak készítjük el.

A sertésvelőt langyos vízbe áztatjuk, majd hártójaitól megtisztítjuk. Ezután forrásban lévő enyhén sós, citromos vízbe rakjuk, majd amikor a víz újra forni kezd, leszűrjük. Felhasználásig enyhén sós, citromos vízben, hűtőszekrényben tartjuk. Frissen sütvé, rántva vagy pirítva szokás elkészíteni.