Σε ένα σφάγιο εκτός από  την σάρκα του,  στην οποία αποσκοπούμε, πέρα από αυτό έχουμε  τα παραπροϊόντα και υποπροϊόντα.  Τα παραπροϊόντα αντιθέτως με τα υποπροϊόντα  είναι βρώσιμα και κατατάσσονται σε μια ειδική κατηγορία, στον τεμαχισμό σφάγιου.

Τα παραπροϊόντα, είναι αυτά τα οποία μας δίνουν διατροφικές αξίες τα περισσότερα τα οποία είναι πολύ σημαντικές για τον οργανισμό μας και για αυτό η διατήρηση τους στο ψυγείο πρέπει να είναι 0-1 βαθμό κελσίου και να μην είναι περισσότερο από 1-2 ημέρες στην συντήρηση .

Παραπροϊόντα είναι τα εξής .

A.      Συκώτι / το μοσχαρίσιο συκώτι είναι ποιο θρεπτικό διατροφικά και για αυτό είναι και το ακριβότερο. Το συκώτι καταναλώνετε σε μια-δυο  μέρες, μετά την σφαγή και είναι πλούσιο σε βιταμίνη Α και σίδηρο. Επίσης συκώτι χρησιμοποιούμε από αρνί, και λιγότερο από τα άλλα σφάγια.

B.      Νεφρά / είναι πολύ θρεπτικά όπως και το συκώτι. Τα ποιο νόστιμα είναι τα αρνίσια νεφρά. Πολύ σημαντικό είναι  να αφαιρούνται (νεύρα-ξιγκι)  πριν το μαγείρεμα τους για να είναι ποιο τρυφερά.

C.      Καρδιά / είναι ένα όργανο χωρίς λίπος, για αυτό στην μαγειρική τους επεξεργασία, πρέπει να υπάρχει  δυνατή φωτιά για να μην μένει αρκετή ώρα και είναι πλούσια σε πρωτεΐνη.

D.      Γλυκάδια / είναι αδένες που συνδέονται με την καρδιά. Τα περισσότερο θρεπτικά είναι τα μοσχαρίσια και του αρνιού. Τα αρνίσια γλυκάδια  . τα μουλιάζουμε σε νερό να καθαριστεί από το αίμα και τα μπλανσάρουμε πριν το μαγείρεμα. Το ίδιο ακριβός κάνουμε και στα μοσχαρίσια γλυκάδια.

E.       Στομάχι /  ιδανικό για πατσά, και πριν το μαγείρεμα το ξεπλένουμε με λίγο ξύδι, για να απομακρύνουμε τις έντονες οσμές. Το φρέσκο και καλό ποιοτικά στομάχι όμως δεν πρέπει να έχει οσμές και γλίτσα.

F.       Μυαλά / τα μουλιάζουμε και τα ξεπλένουμε μέχρι να φύγει το αίμα το περιττό και αφαιρούμε την εξωτερική μεμβράνη που τα περιβάλει.

G.     Γλώσσα / μουλιάζουμε σε νερό α φύγουνε τα αίματα, πριν θερμική της επεξεργασία.

H.      Κεφάλι / το μοσχαρίσιο γίνετε σούπα, ενώ του αρνιού και το χοιρινό για ζωμούς.

Υποπροϊόντα είναι τα εξής.

A.      Ουρά

B.      Δέρμα /  μερικές θερμικές επεξεργασίες κυριός για χοιρινά και αρνιά, με την προϋπόθεση ότι δεν πρέπει αν έχει άσχημη οσμή κατά την θερμική του επεξεργασία.

C.      Κόκαλα /  σάλτσες ζωμούς

D.      Μεδούλι /  σάλτσες ζωμούς