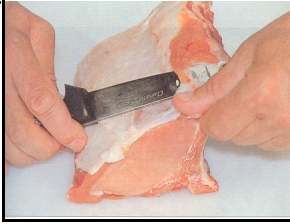
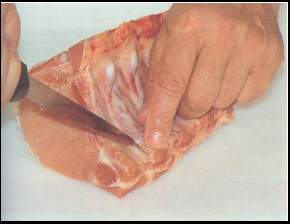
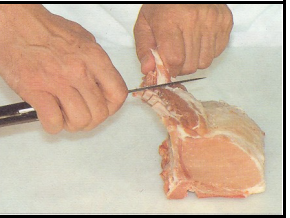
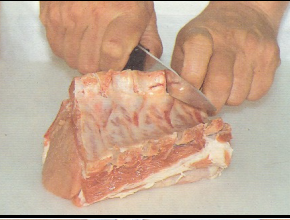

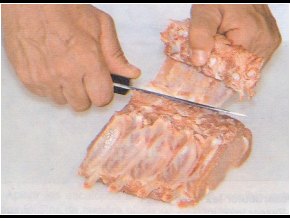
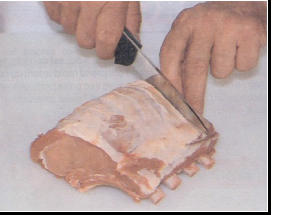
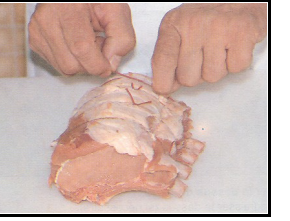


# TABLEAU D'ETUDE TECHNIQUE

NOM :  
PRENOM :  
CLASSE :

Date :

## HABILLAGE D'UN CARRE DE PORC

TECHNIQUES	PHOTOS	RECOMMANDATIONS
<p style="text-align: center;"><b>Parer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en place du poste</li> <li>Oter le parchemin/dégraissier</li> <li>Oter le nerf dorsal</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Eviter les coups de couteaux</li> <li>Ne pas inciser trop profondément</li> <li>Oter le nerf</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Manchonner</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Marquer la zone à dégager</li> <li>Inciser le haut des côtes (membrane qui entoure l'os)</li> <li>Dégager la chair</li> <li>Gratter à blanc</li> </ul>	 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bien inciser l'os afin de décoller l'aponévrose</li> <li>Bien marquer la limite à dégager avec le couteau</li> <li>Bien gratter les os</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Désosser</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Désarticuler les vertèbres</li> <li>Inciser en Y (de gauche à droite)</li> <li>Désolidariser les côtes de l'os des vertèbres</li> <li>Dégager la colonne vertébrale</li> </ul>	  	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bien désolidariser l'os des vertèbres</li> <li>inciser en forme de Y</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Apprêter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Inciser la graisse</li> <li>Ficeler</li> <li>Protéger les côtes avec du papier aluminium</li> </ul>	 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bien ficeler sans excès pour donner une belle forme (mauvaise présentation due à une mauvaise forme).</li> <li>Protéger les côtes manchonnées pour éviter qu'elles ne noircissent à la cuisson</li> </ul>

# LA CUISSON POELER

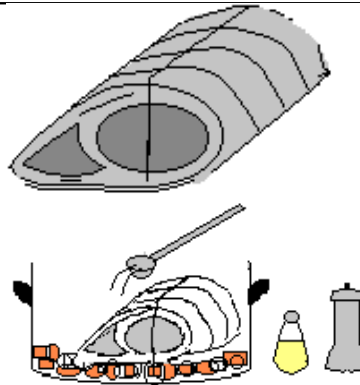
## MATERIELS

### TECHNIQUES

### RECOMMANDATIONS

#### Marquer le carré

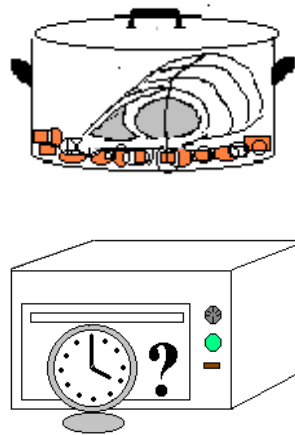
- Assaisonner
- Colorer le carré sur toutes ces faces
- Ajouter les parures, et la garniture aromatique



- ↪ Conduire la première cuisson à feu modéré
- ↪ Tailler la garniture avec une forme appropriée
- ↪ Protéger la base de la pièce avec les parures

#### Cuire le carré au four

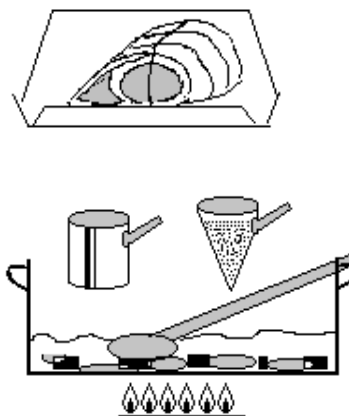
- Couvrir le rondau, enfourner
- Arroser très souvent (pour nourrir la pièce et l'empêcher de sécher)
- A ½ cuisson ajouter la tomate
- A terme vérifier la cuisson avec l'aiguille à brider



- ↪ Il faut arroser en cours de cuisson, et couvrir afin que l'humidité apporté par la GA hydrate la pièce
- ↪ Ne pas trop cuire le carré
- ↪ Les viandes blanche doivent être cuites à point

#### Marquer le fond de poêlage

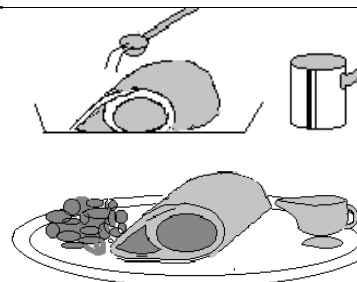
- Pincer les sucs, ajouter le vin blanc, réduire, ajouter le fond, réduire, passer sans fouler, dégraisser, rectifier



- ↪ Ne pas brûler la garniture
- ↪ Dégraisser avant de rectifier
- ↪ Bien colorer la garniture

#### Glacer le carré

- Napper régulièrement la pièce en bouche de four, avec le fond de poêlage afin qu'il se par d'une pellicule brillante



- ↪ Le fond n'est pas assez nappant
- ↪ Le fond manque de matière grasse et de gélatine
- ↪ Le four est trop chaud