Espace pédagogique de l'académie de Poitiers > Site du lycée hôtelier de La Rochelle > CUISINE > CUISINE JPI > Classe de 2BTSB1 > Technologie culinaire

https://etab.ac-poitiers.fr/lycee-hotelier-la-rochelle/spip.php?article49 - Auteur: M PINTEUR



Fiche de révision 1

publié le 14/09/2010

La filière viande de boucherie

La fiche sur la filière boucherie concerne les ovins (mouton et assimilé), les porcins, les bovins (bœuf et veau). Les informations qu'elle comportera seront :

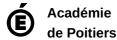
- Les généralités sur l'espèce (dénomination des animaux, âge et poids de sacrifice).
- Les critères de qualité (conformation, état d'engraissement, couleur de la chair, appellation d'origine et label de qualité, critères d'achat).
- Les appellations commerciales (nom des morceaux, appellation classique, catégorie, situation sur l'animal).
- Un tableau récapitulatif des modes de cuisson en fonction des principales catégories et morceaux.

Document joint



la filiere viande de boucherie (Word de 33 ko)

Document réalisé par J.Clément



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers. Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.