

Les découpes de viandes

On vous a offert une pièce de viande ou d'os et vous ne savez pas ce que c'est ?
Voici en images quelques découpes de viandes.

Le poulet

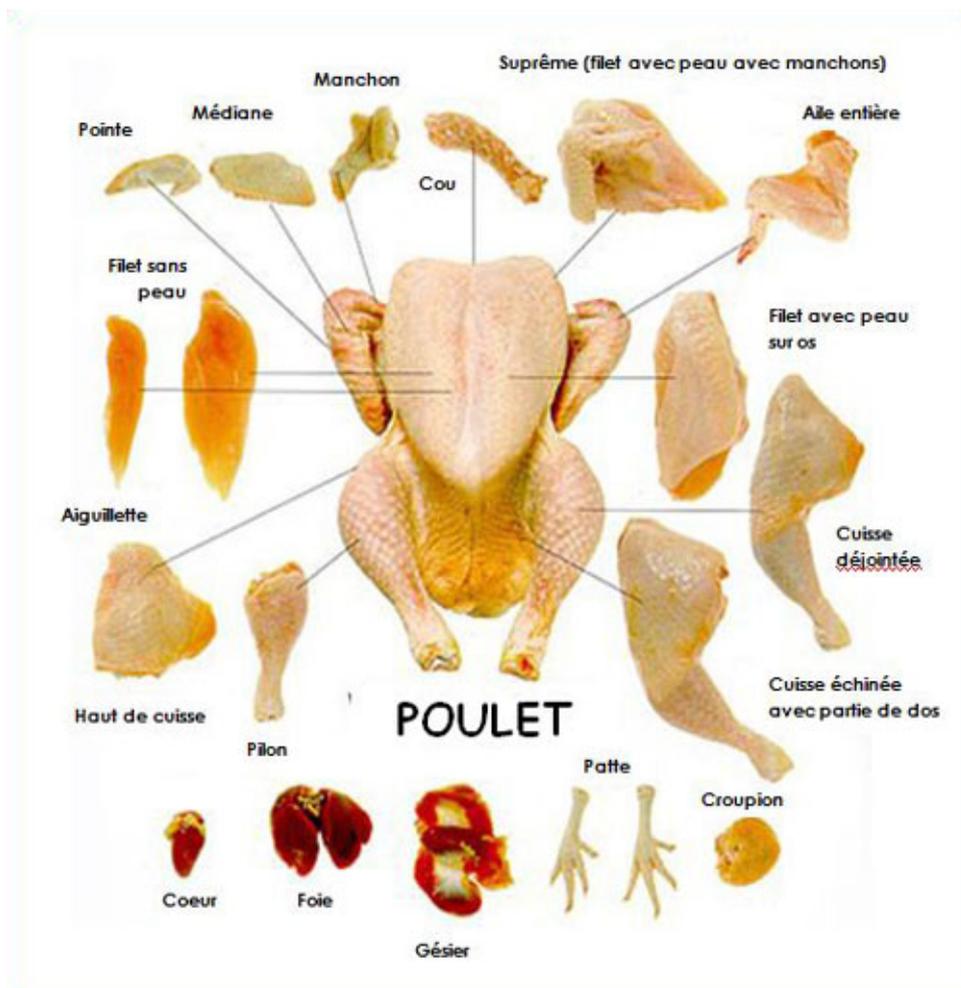


Image tirée du site La ferme du Terray

La dinde

LES DIFFÉRENTES PARTIES DE LA DINDE

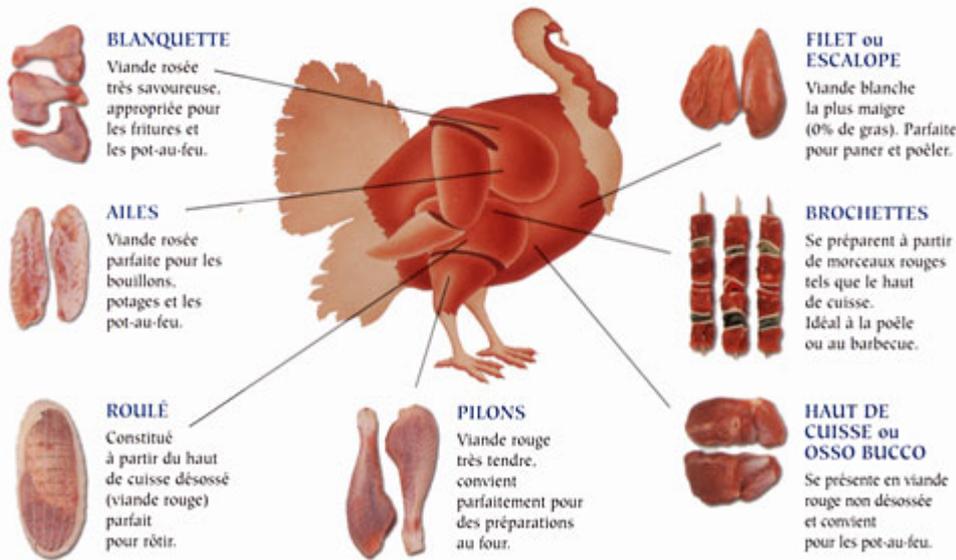
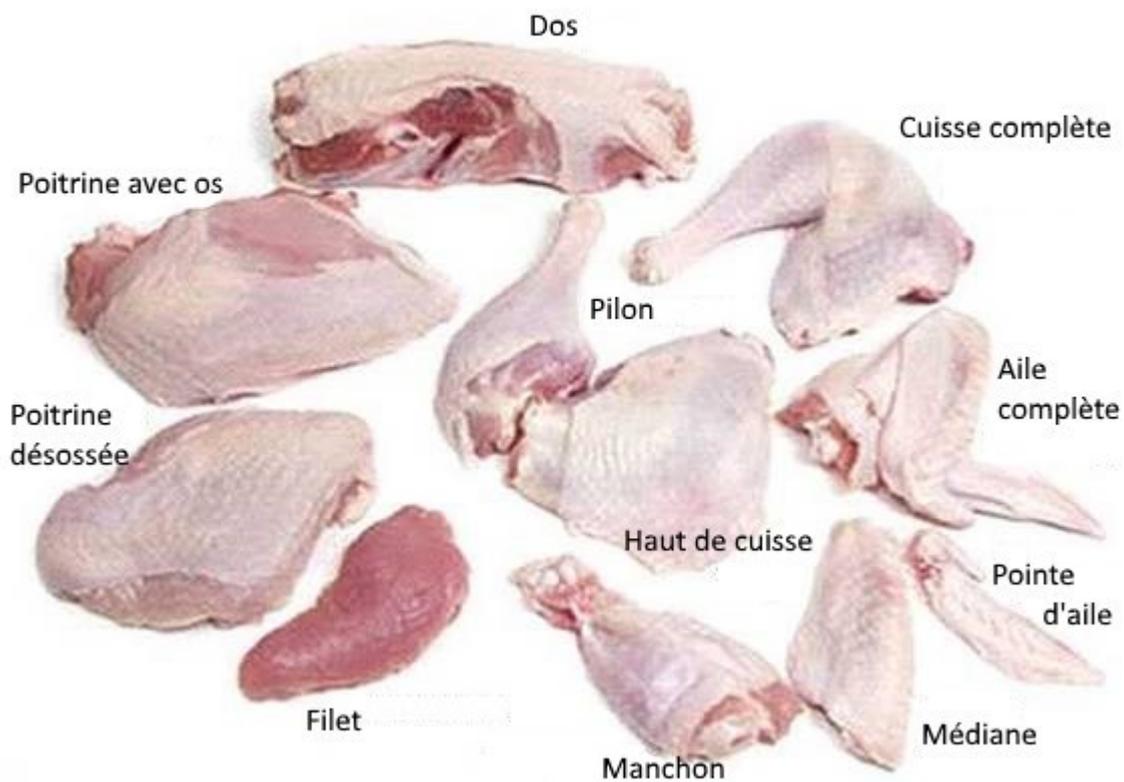


Image tirée du site Gavand Prudent



Le lapin

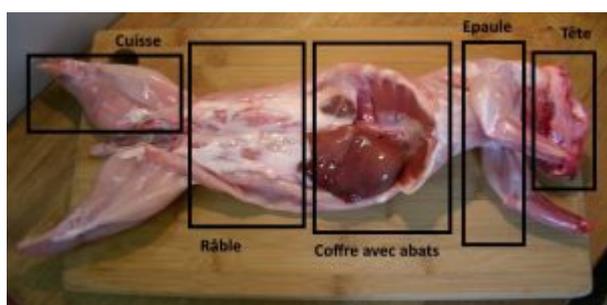
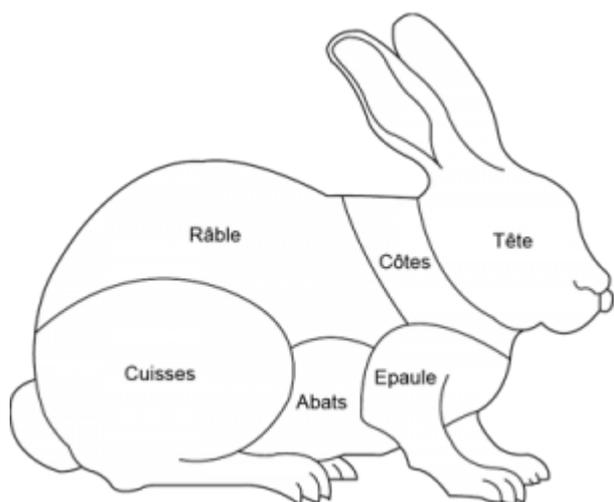
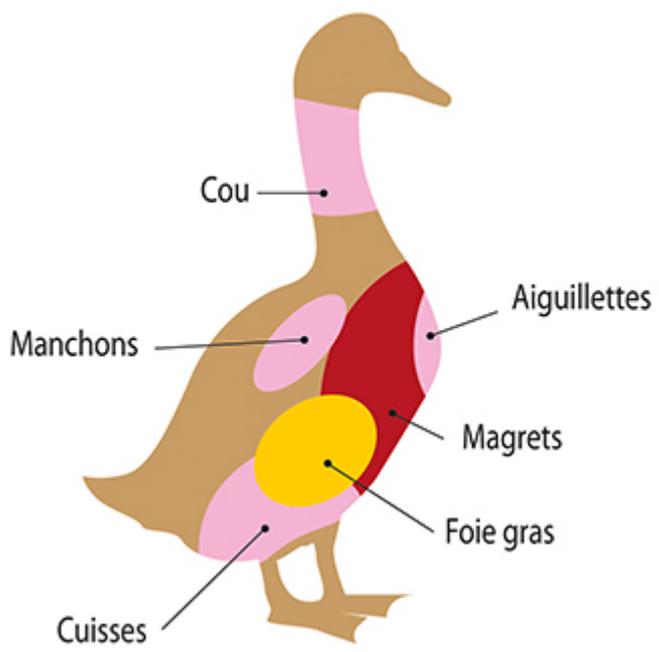


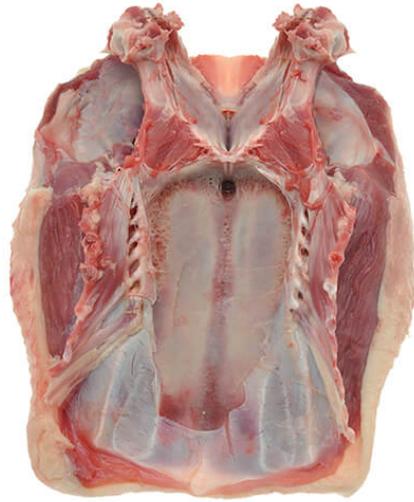
Image tirée du blog Le sot l'y laisse



Le canard



Canard entier (Tomassen duck)



Coffre de canard avec filets. (Canard Soulard)



Manchons (Canard Soulard)



Cuisse. (Canard Soulard)



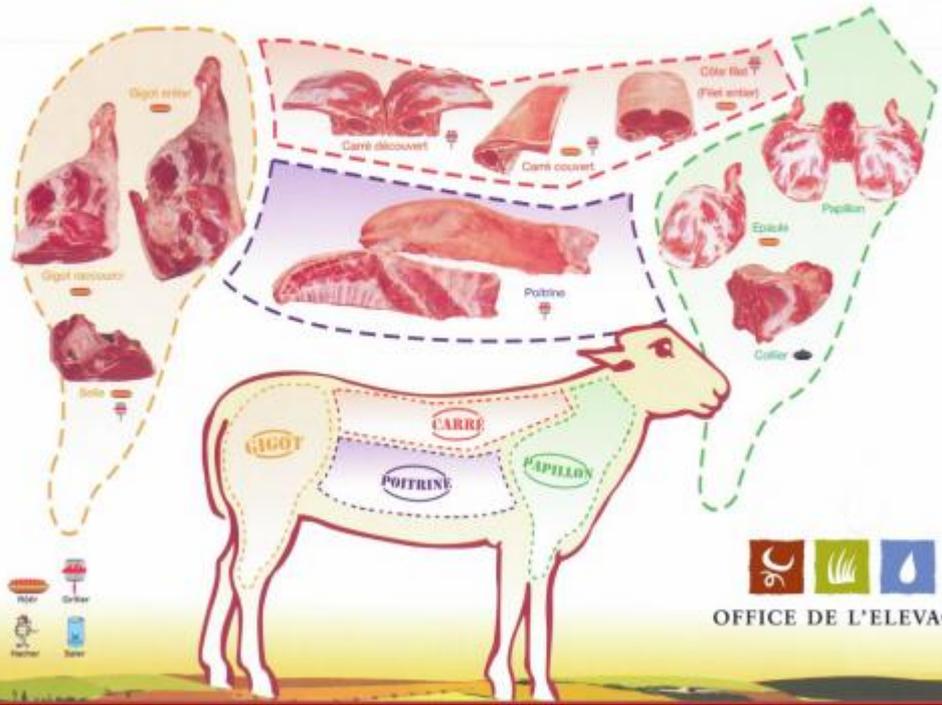
Aiguillette. (Canard Soulard)



Magret. (Canard Soulard)

L'agneau - Le mouton

DÉCOUPE DE LA VIANDE D'AGNEAU



LES COUPES D'AGNEAU AU DETAIL

L'AVANT ET LE FLANC



Flanc désossé roulé



Côte de flanc



Jarret avant côté cubitus



Jarret avant français

L'ÉPAULE



Tranche épaule



Tranches palette duo



Rôti d'épaule avec os



Tranche collier



Carré d'épaule



LE CARRÉ



Côtelette à manchette



Côtelettes bout des côtes



Couronne côtes



Rôti carré français double



Carré français



Rôti carré français 8 côtes



Carré hôtel

LA LONGE



Longe désossée noisettes



Côtelette centre



Côtelette centre double



Longe désossée



Longe papillon désossée



Filet (mignon)



Rôti longe avec os



Rôti longe double désossé

LE GIGOT



Gigot désossé



Rôti gigot désossé



Jarret français portion centre



Tranche surlonge désossée



Tranches gigot centre



Tranche surlonge avec os et filet duo



Gigot long français



Gigot raccourci

AUTRE



Agneau à mijoter



Agneau haché



Cubes à brochette



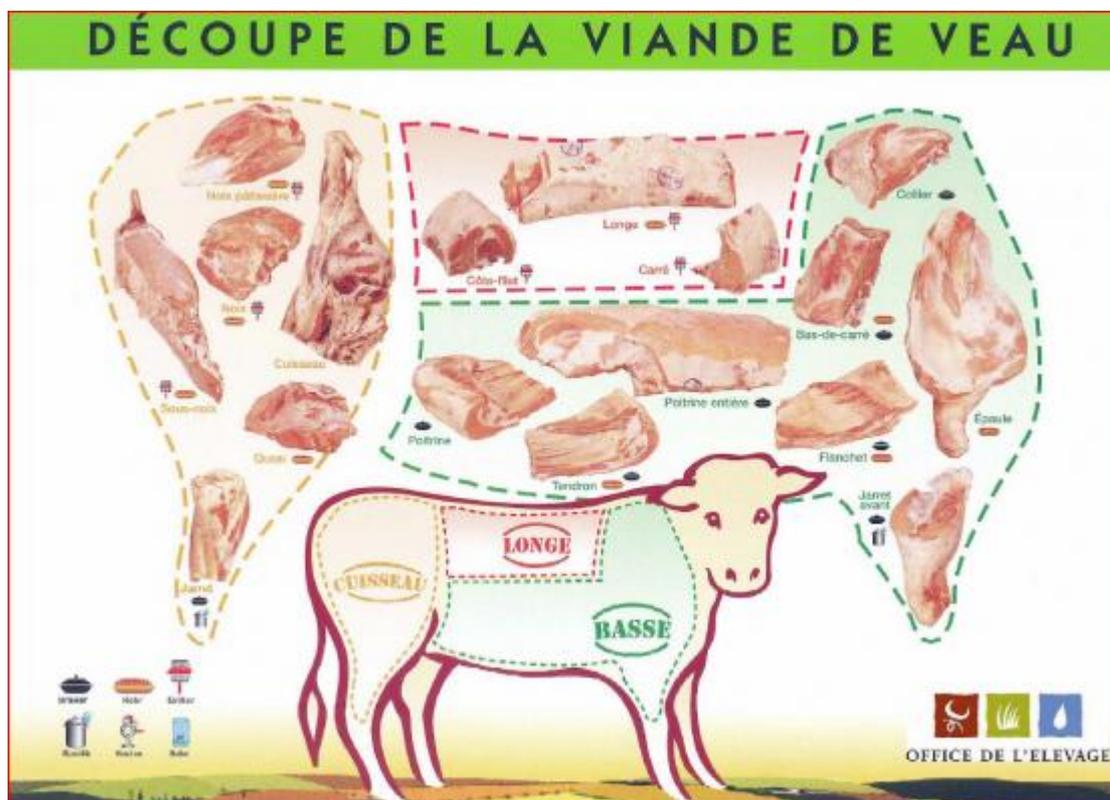
www.montpak.ca



Produit avec l'aide de

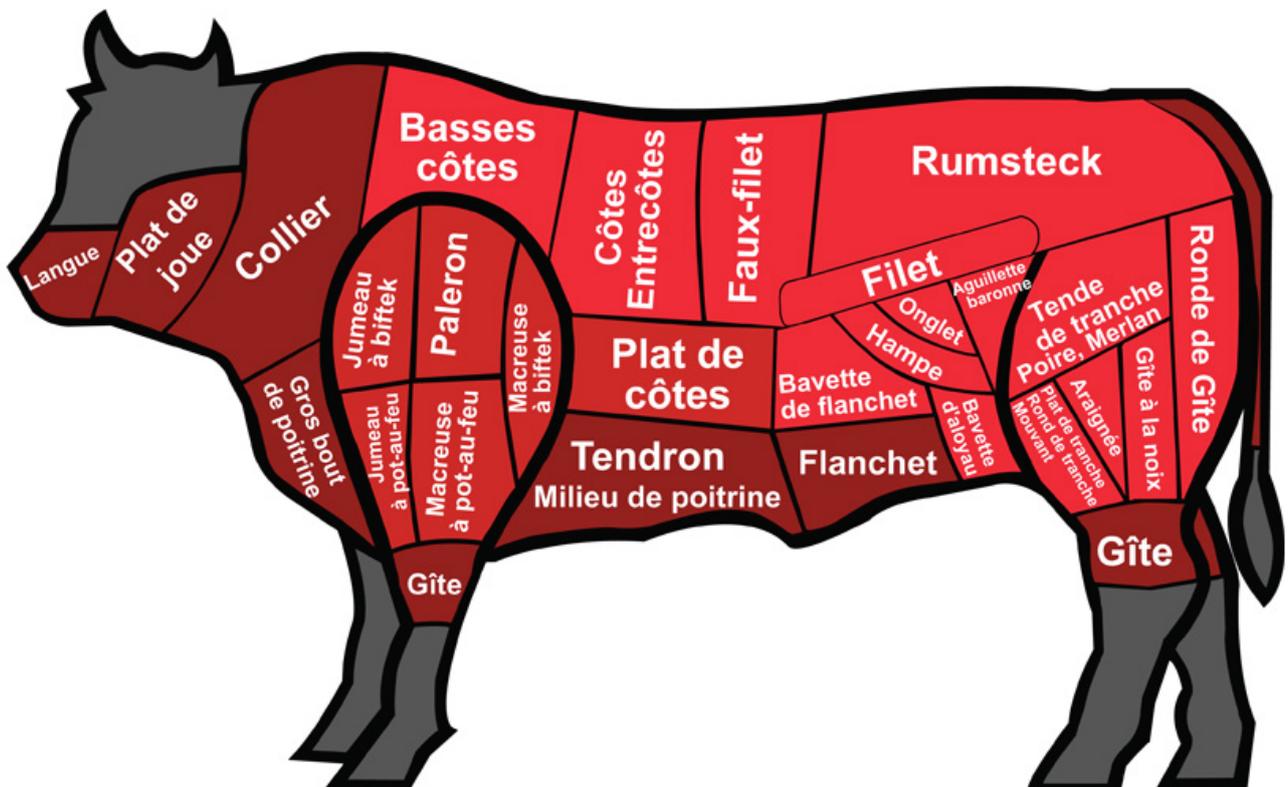
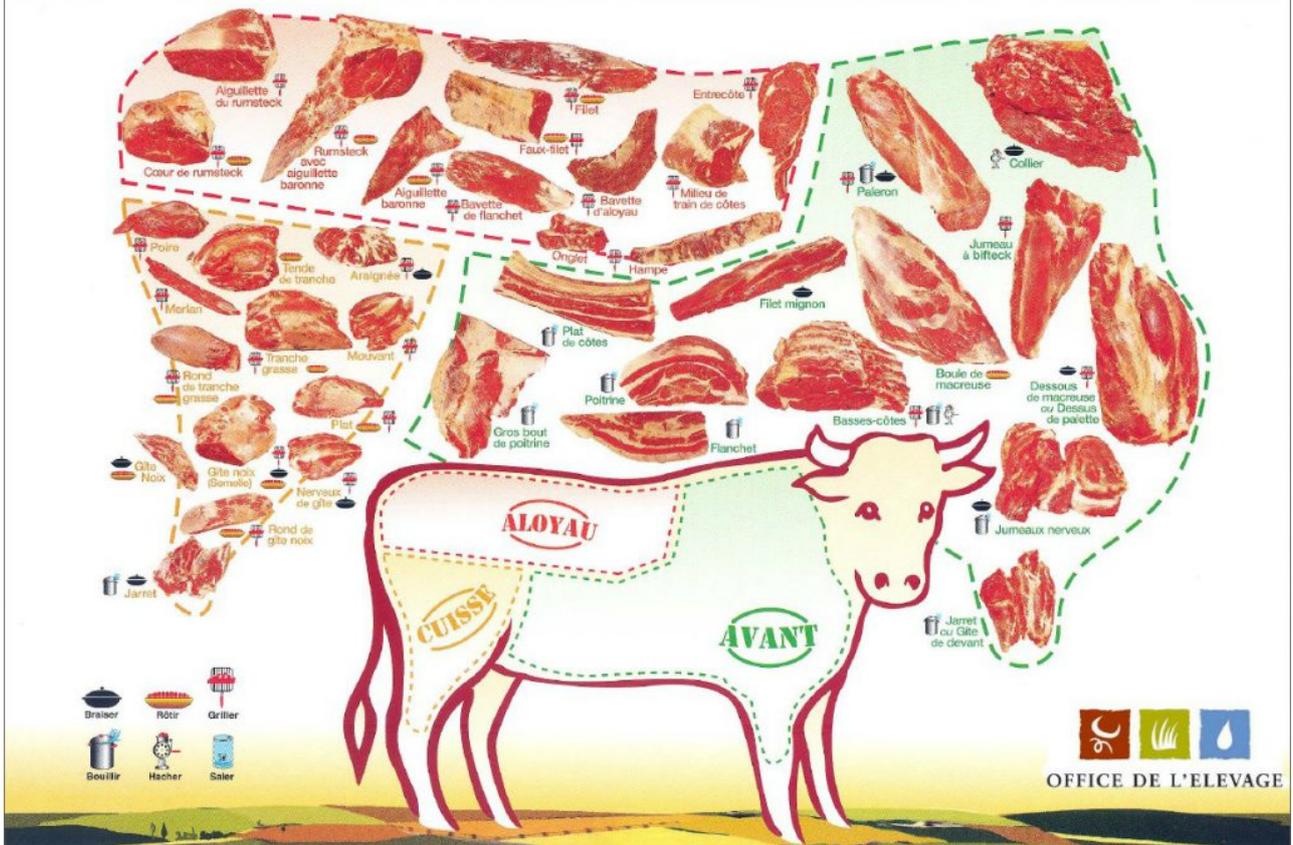
www.agneauduquebec.com

Le veau

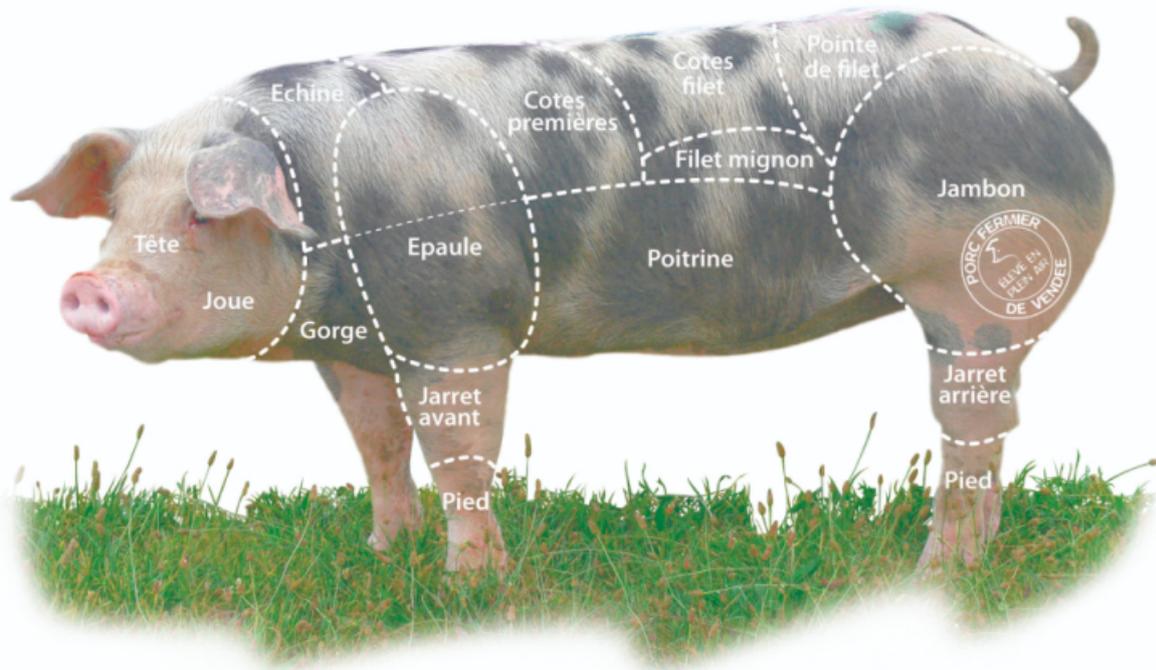
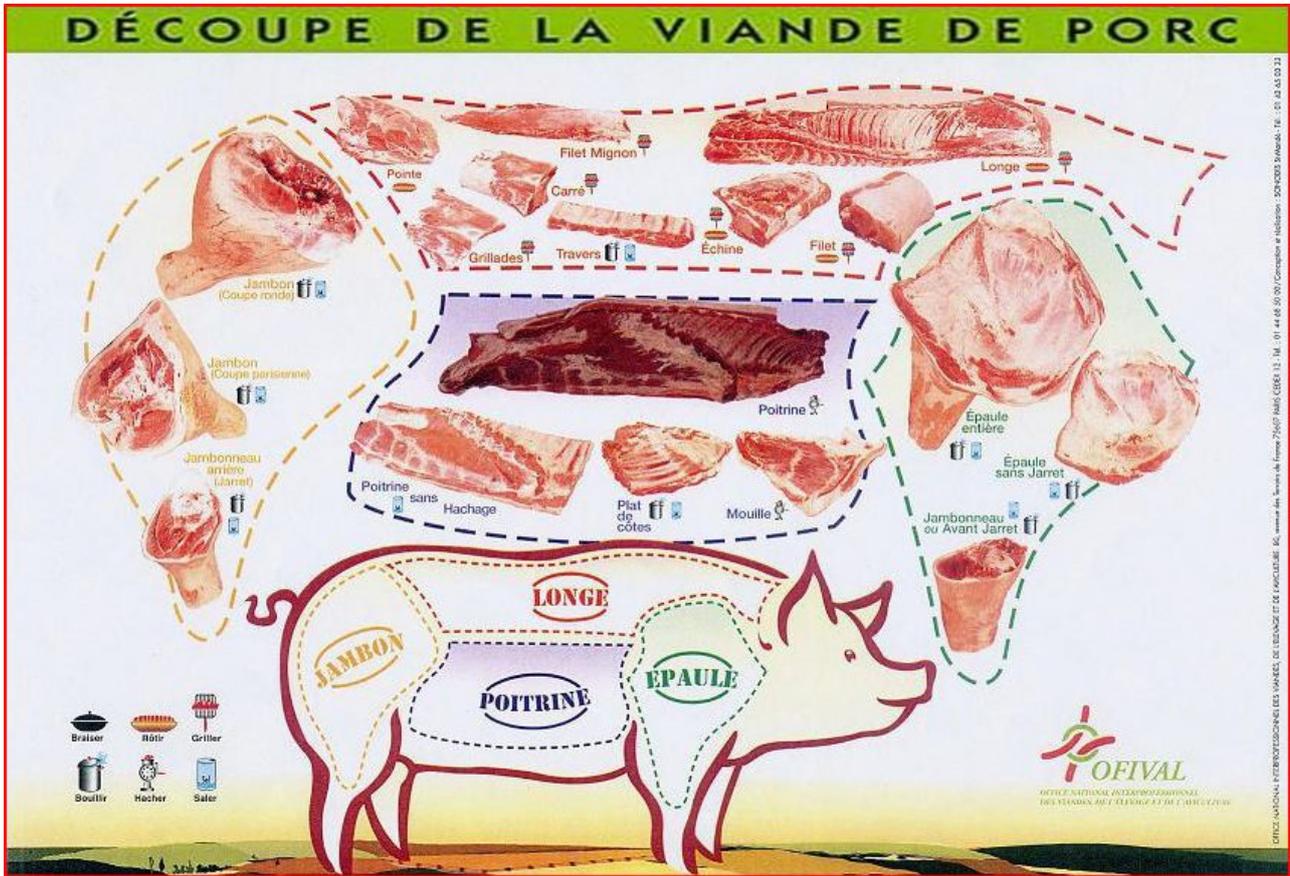


Le bœuf

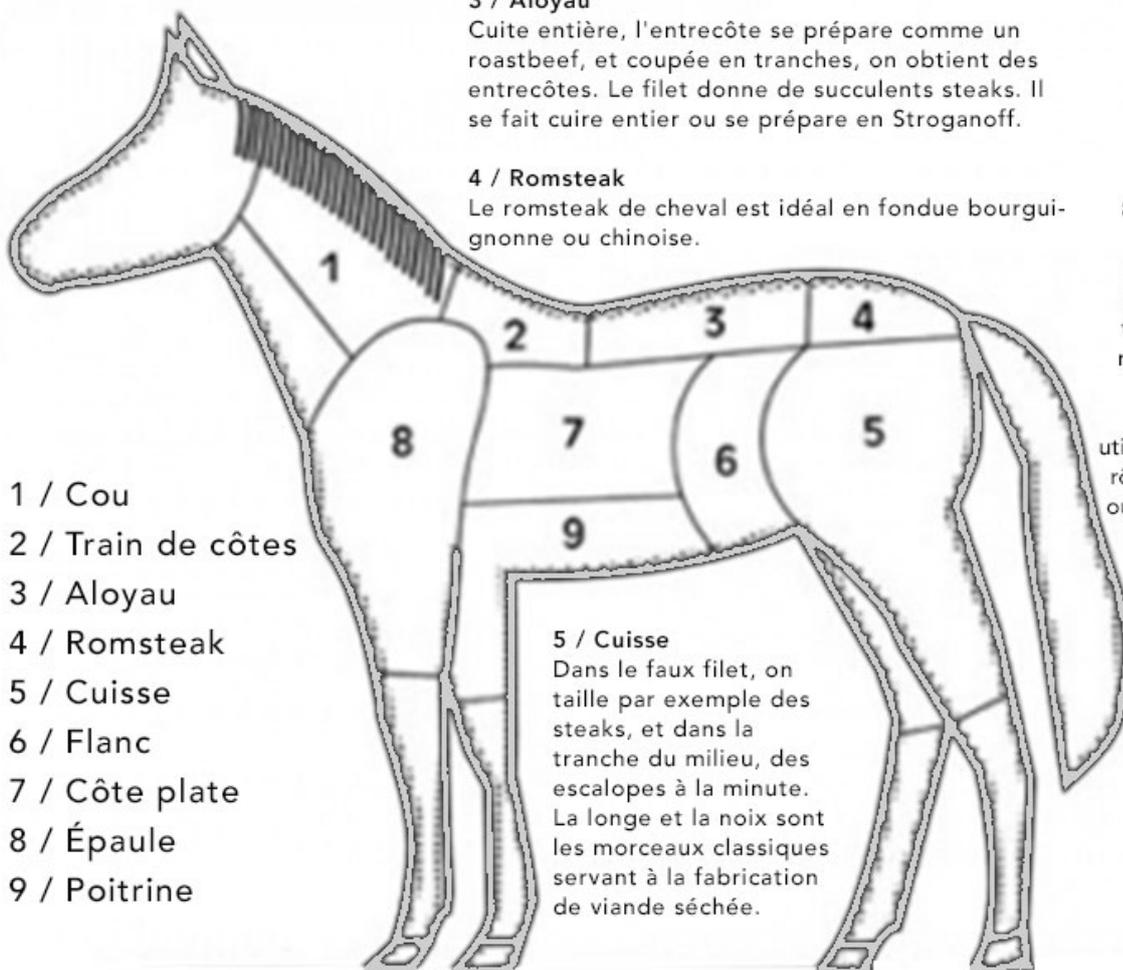
DÉCOUPE DE LA VIANDE DE BOEUF



Le porc



Le cheval



- 1 / Cou
- 2 / Train de côtes
- 3 / Aloyau
- 4 / Romsteak
- 5 / Cuisse
- 6 / Flanc
- 7 / Côte plate
- 8 / Épaule
- 9 / Poitrine

3 / Aloyau

Cuite entière, l'entrecôte se prépare comme un roastbeef, et coupée en tranches, on obtient des entrecôtes. Le filet donne de succulents steaks. Il se fait cuire entier ou se prépare en Stroganoff.

4 / Romsteak

Le romsteak de cheval est idéal en fondue bourguignonne ou chinoise.

8 / Épaule

L'épaule renferme un rôti très goûteux, mais ses morceaux sont également utilisés pour les rôtis en daube ou les ragoûts.

5 / Cuisse

Dans le faux filet, on taille par exemple des steaks, et dans la tranche du milieu, des escalopes à la minute. La longe et la noix sont les morceaux classiques servant à la fabrication de viande séchée.

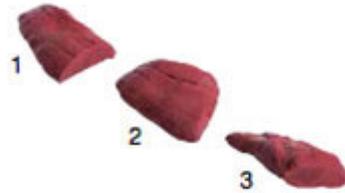
Morceaux

Epaule



- 1 Palette
- 2 Filet d'épaule
- 3 Epais d'épaule

Cuisse



- 1 Coin
- 2 Coin entier
- 3 Tranche du milieu

Rumpsteak



- 1 Rumpsteak étroit
- 2 Rumpsteak large

Filet



- 1 Roastbeef, Faux-filet
- 2 Entrecôte
- 3 Flet (entier)
- 4 Coeur de filet
- 5 Stroganoff

Image Commerce de Viande SA

Vous trouverez également sur ce site les équivalents français et belges des morceaux de viandes