

CLASSIFICATION

Les volailles à chair blanche

Poussins, et Poulardes, Coqs à rôtir et Chapons, **Poules** et Coqs, Dindonneaux et Dindes

Les volailles à chair brune

.....(Nantais, Challans, Rouennais, Duclair, de Barbarie, Mulard), Oies, Pintadeaux,

Le lapin animal domestique, animal de la basse-cour est généralement rattaché aux volailles à chair blanche, il est vendu par le volailler.



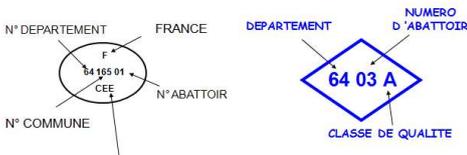
COMMERCIALISATION

Les colis de volailles doivent porter des indications obligatoires :

- les références de l'abattoir
- les références du
- le du colis
- la d'abattage
- le nombre de
- le mode de conservation
- la classe de qualité
- le calibre de poids

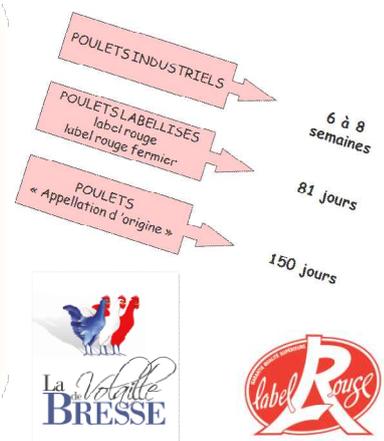
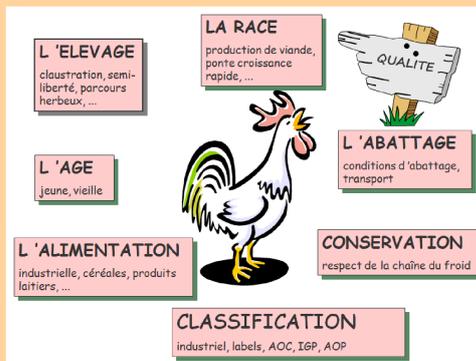
Les volailles peuvent être vendues

- ⇒ **P.A.C.** (.....), appelées aussi éviscérées.
- ⇒ **Effilées**, c'est à dire



AUTORISATION
EUROPENNE

INSPECTION SANITAIRE
VETERINAIRE AUTORISATION
FRANCAISE



Comment reconnaître une jeune volaille ?

- Les ergots sont peu développés
- La peau est
- Le est cartilagineux
- Les sont peu écailleuses!

Comment reconnaître la qualité d'une bonne volaille ?

- L'odeur doit être
- La conformation doit être excellente
- Elle doit être correctement plumée
- Elle ne doit pas présenter de

Avant d'être traitées en cuisines, les volailles sont :

- Plumées
- (éviscérées)
- ou découpées
- Flambées
- Parées

L'habillage d'une volaille terminé, on doit conserver les qui se composent :

- du cou
- du cœur sans caillots
- du gésier dé hussé
- des ailerons
- des pattes sans écailles
- de la crête
- du foie défilé

CUISSONS

..... : Coquelet, poulet, pintadeau,

pigeonneau, dinde, oie, chapon

Griller : Coquelet, pigeonneau, poulet

Poêler : Pintade, caneton

..... : Poule, poularde, dinde

..... : Coq, poule, dinde, oie

En salmis : Pintade



Les appellations des différents morceaux d'une découpe de volaille

Escalopes, filets, poitrines, blancs, suprêmes, magrets,

Ailes, ailerons

Cuisses, pilons, gras de cuisses, sauté et blanquette



CLASSIFICATION

Les volailles à chair blanche

Poussins, **Coquelets**, **Poulets** et Poulardes, Coqs à rôtir et Chapons, **Poules** et Coqs, Dindonneaux et Dindes

Les volailles à chair brune

Canards (Nantais, Challans, Rouennais, Duclair, de Barbarie, Mulard), Oies, Pintadeaux, **Pintades**, **Pigeons**

Le lapin animal domestique, animal de la basse-cour est généralement rattaché **aux volailles à chair blanche**, il est vendu par le volailler.



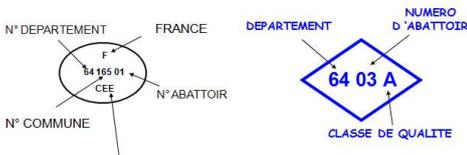
COMMERCIALISATION

Les colis de volailles doivent porter des indications obligatoires :

- les références de l'abattoir
- les références du **producteur**
- le **poids** du colis
- la **date** d'abattage
- le nombre de **pièces**
- le mode de conservation
- la classe de qualité
- le calibre de poids

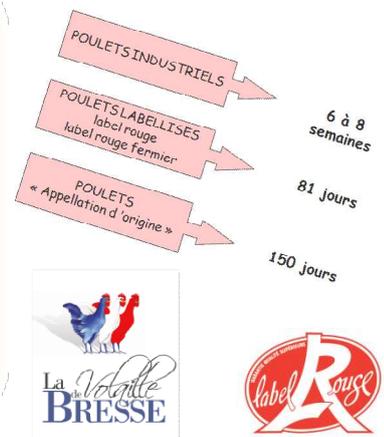
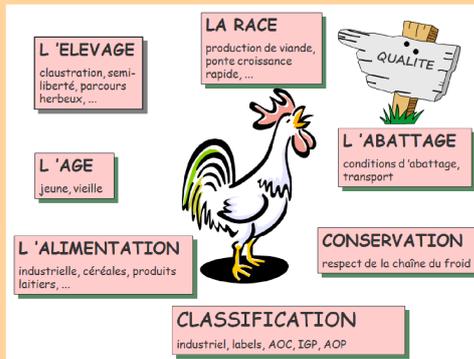
Les volailles peuvent être vendues

- ⇒ **P.A.C.** (**prêt à cuire**), appelées aussi éviscérées.
- ⇒ **Effilées**, c'est à dire **déarrassé simplement de l'intestin**.



AUTORISATION EUROPEENNE

INSPECTION SANITAIRE VETERINAIRE AUTORISATION FRANCAISE



Avant d'être traitées en cuisines, les volailles sont :

- Plumées
- Flambées
- **Vidées** (éviscérées)
- Parées
- **Bridées** ou découpées **à cru** (selon l'utilisation)

L'habillage d'une volaille terminé, on doit conserver les **abatis** qui se composent :

- du cou
- du cœur sans caillots
- du gésier dé hussé
- des ailerons
- des pattes sans écailles
- de la crête
- du foie défilé

CUISSONS

Sauter, rôtir : Coquelet, poulet, pintadeau, pigeonneau, dinde, oie, chapon

Griller : Coquelet, pigeonneau, poulet

Poêler : Pintade, caneton

Pocher : Poule, poularde, dinde

Ragoût : Coq, poule, dinde, oie

En salmis : Pintade



Les appellations des différents morceaux d'une découpe de volaille

Escalopes, filets, poitrines, blancs, suprêmes, magrets,

Ailes, ailerons

Cuisses, pilons, gras de cuisses, sauté et blanquette

