

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

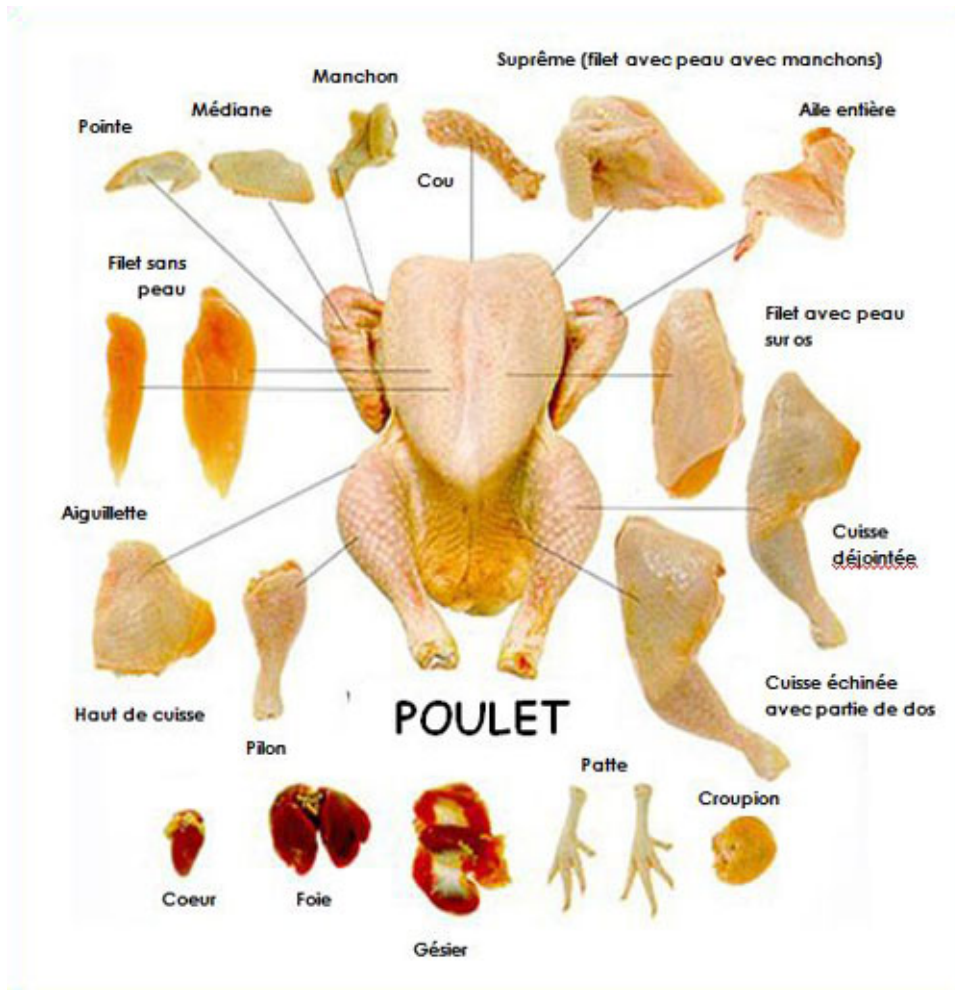


Image tirée du site La ferme du Terray

La dinde

LES DIFFÉRENTES PARTIES DE LA DINDE

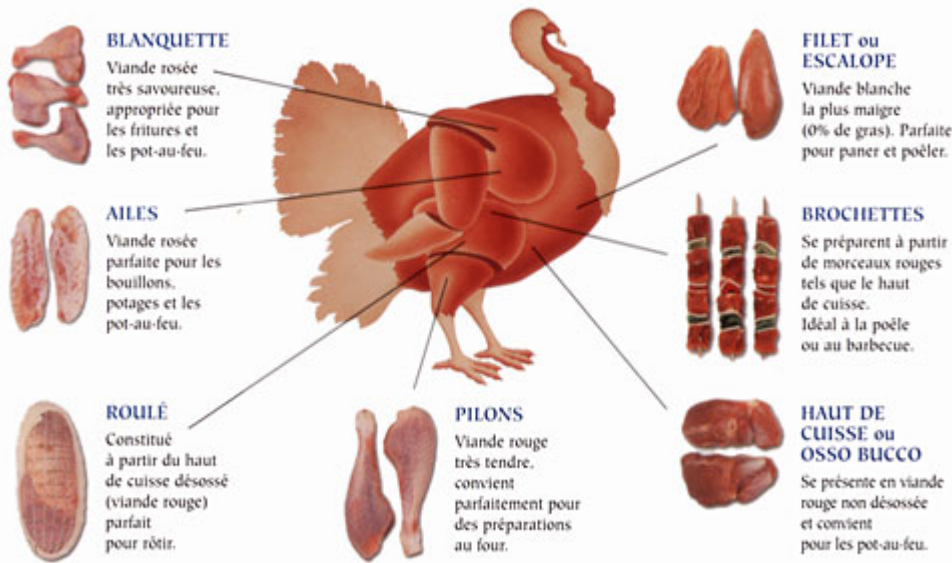
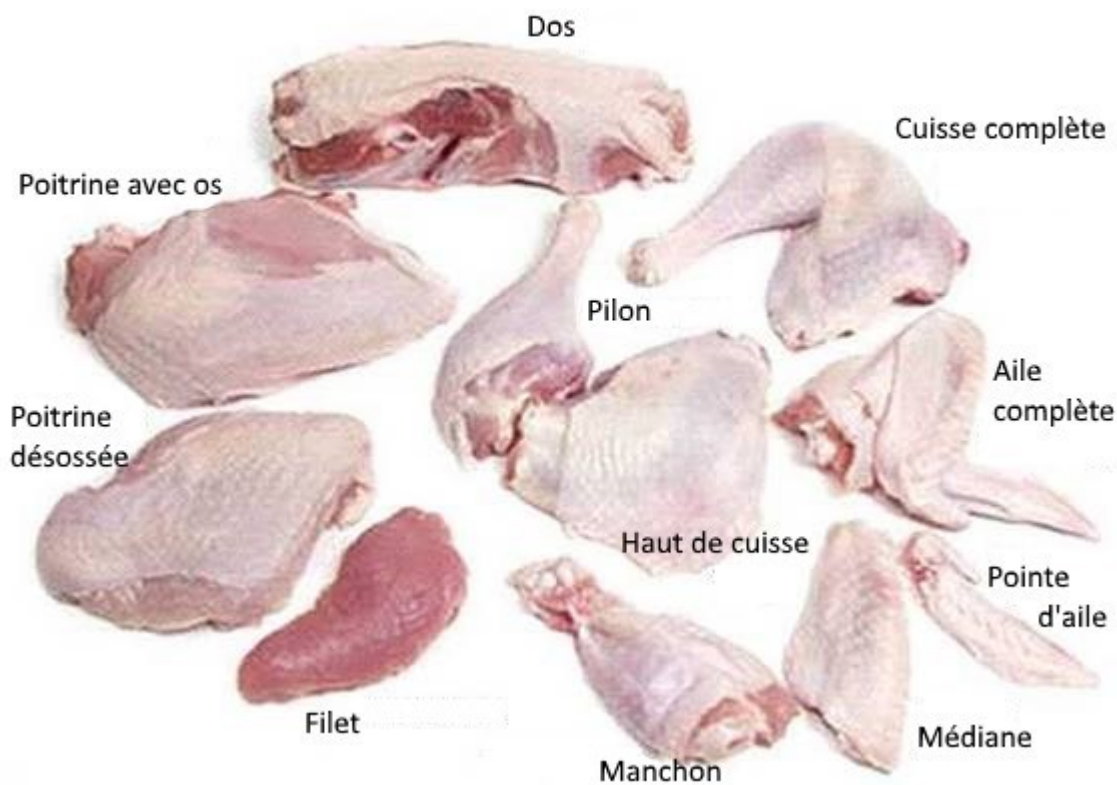


Image tirée du site Gavand Prudent



Le lapin

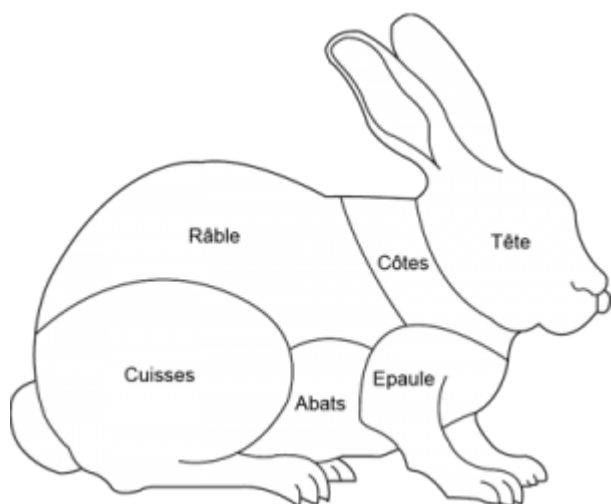
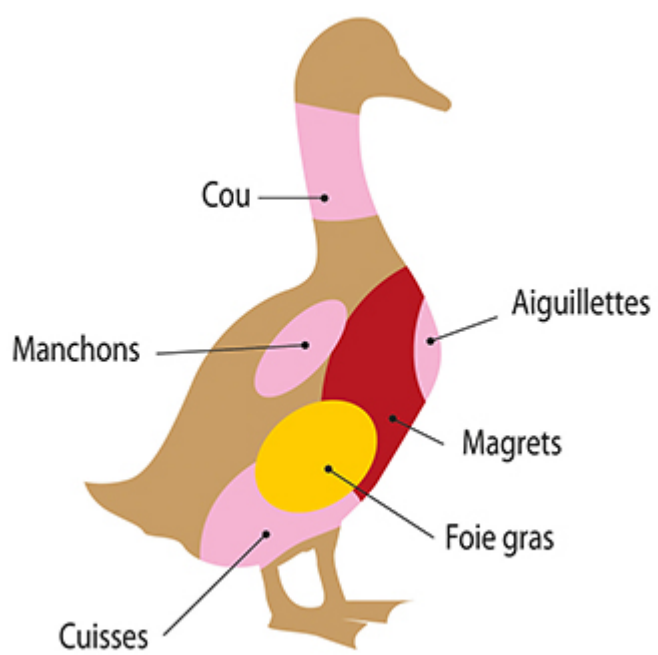


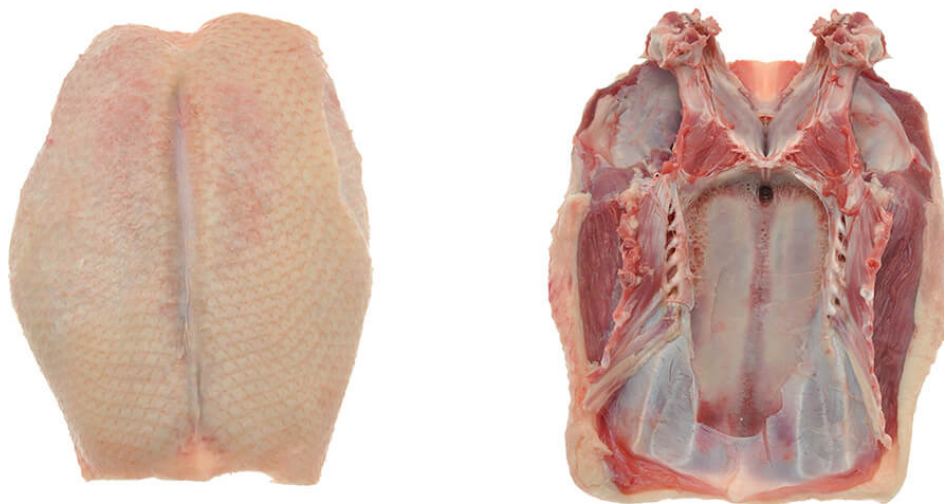
Image tirée du blog Le sot l'y laisse



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



Jarret français portion centre



Tranche surlonge désossée



Tranche surlonge avec os et filet duo



Gigot raccourci



Rôti gigot désossé



Tranches gigot centre



Gigot long français

AUTRE



Agneau à mijoter



Agneau haché



Cubes à brochette

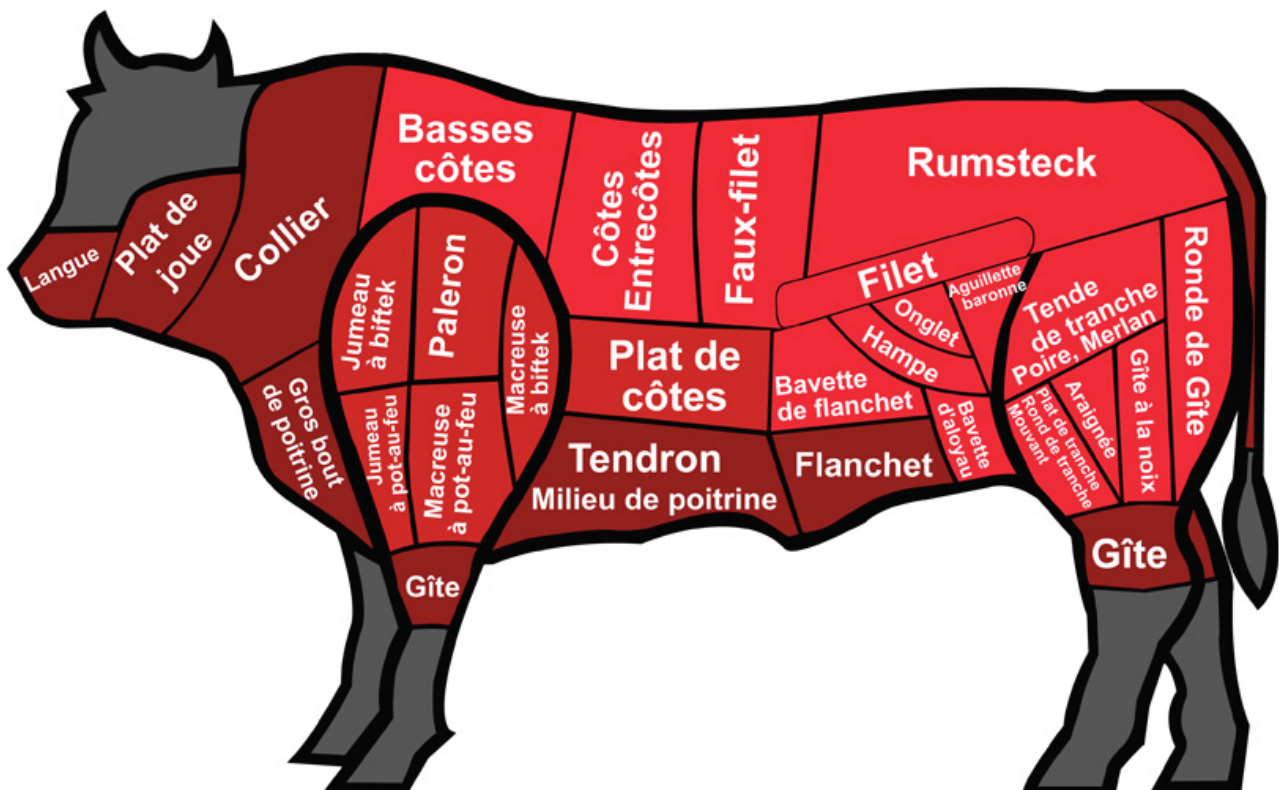
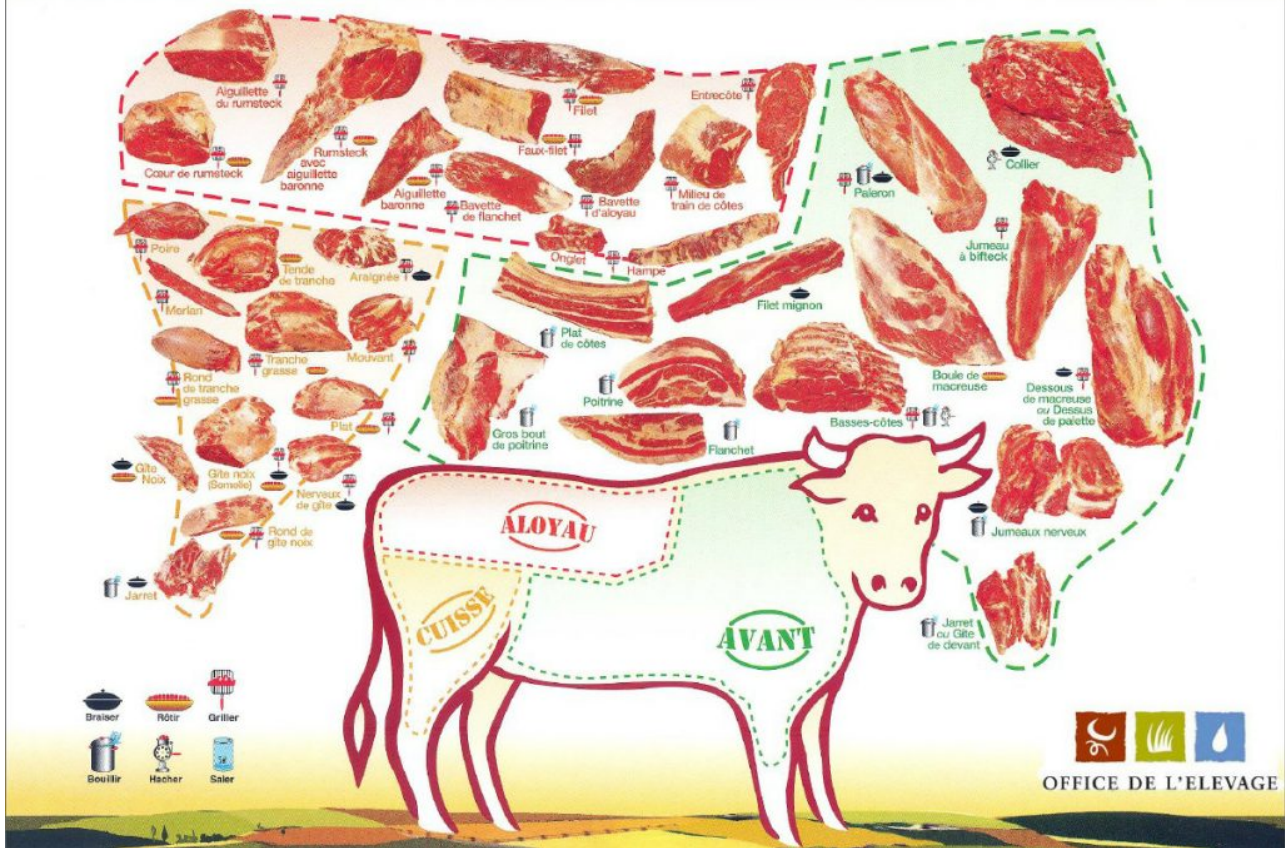


Le veau



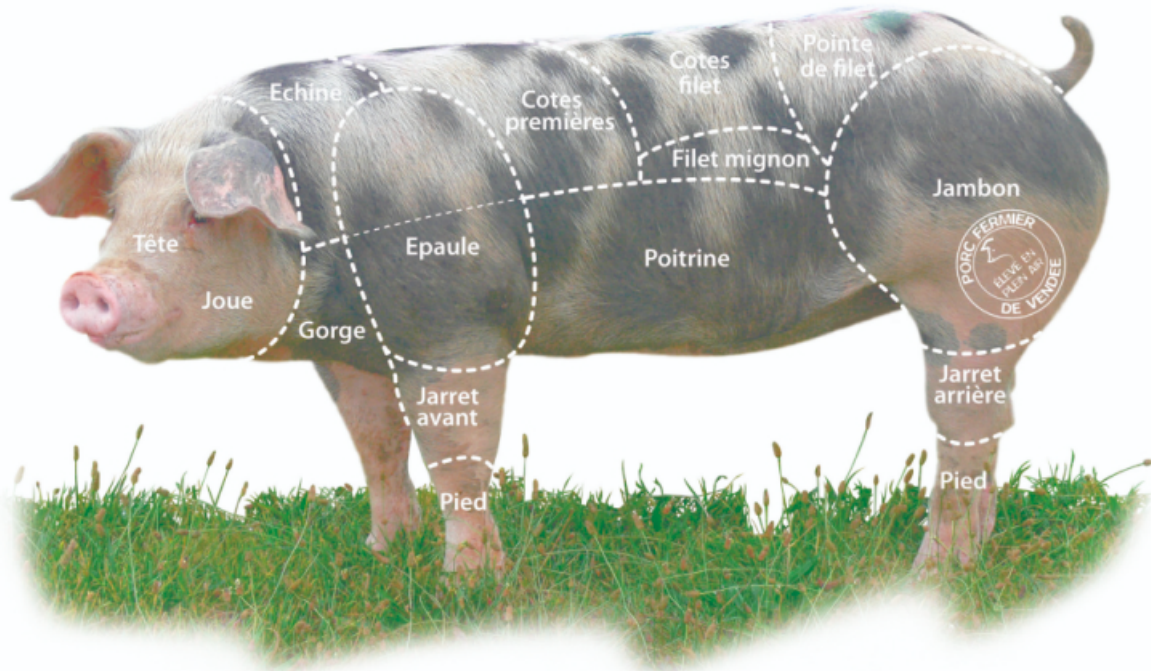
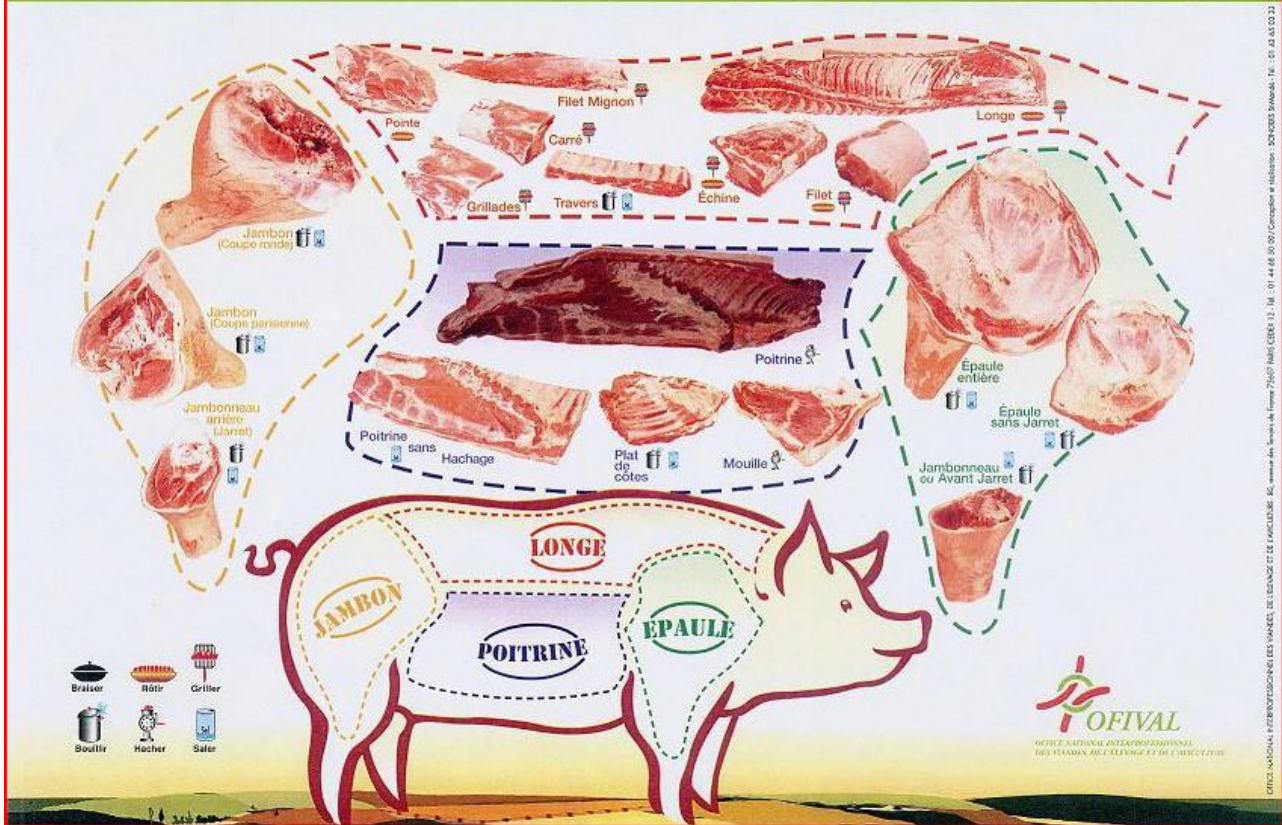
Le bœuf

DÉCOUPE DE LA VIANDE DE BOEUF

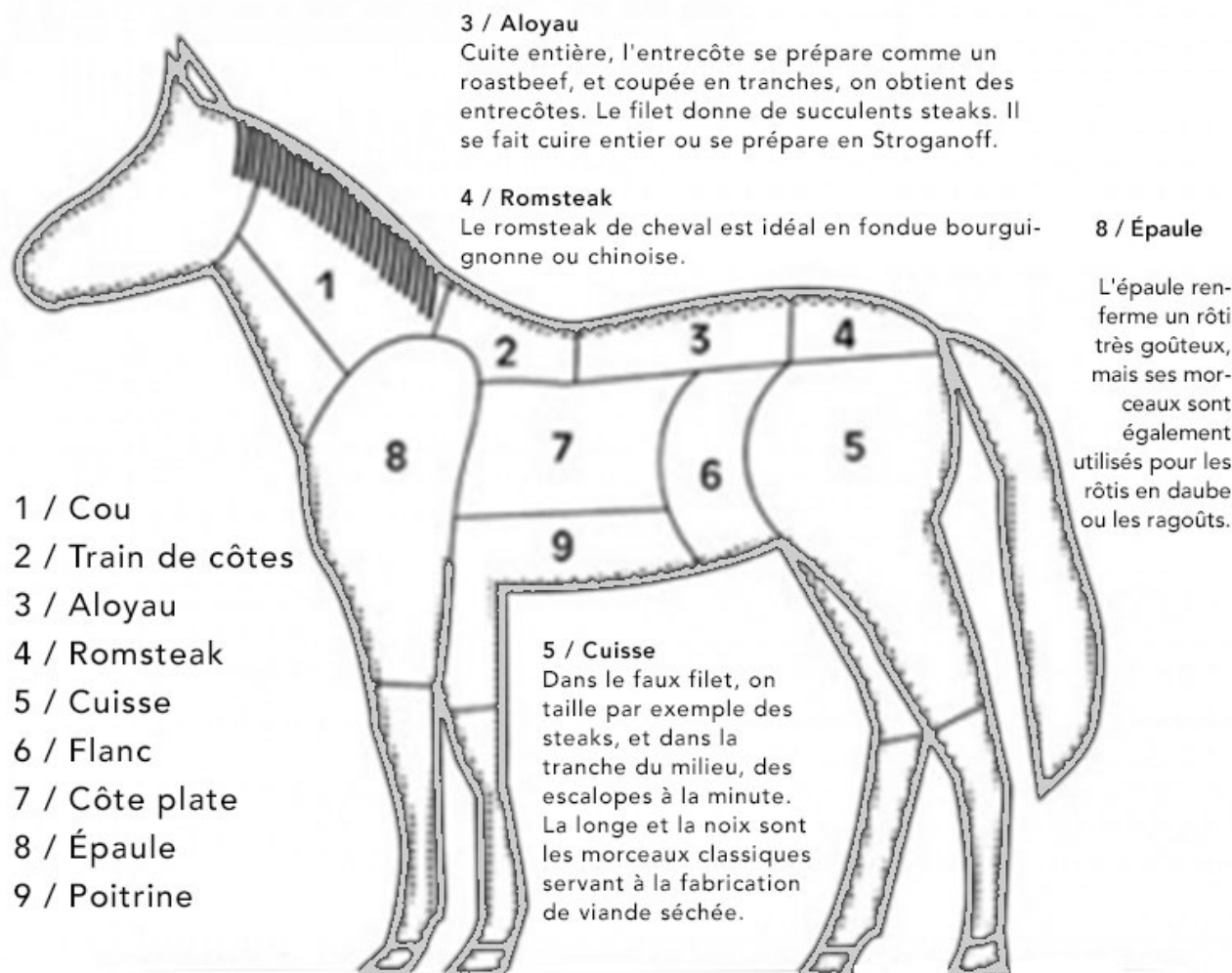


Le porc

DÉCOUPE DE LA VIANDE DE PORC



Le cheval



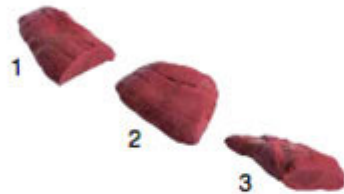
Morceaux

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