

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.0.2

**L'habillage de la volaille**





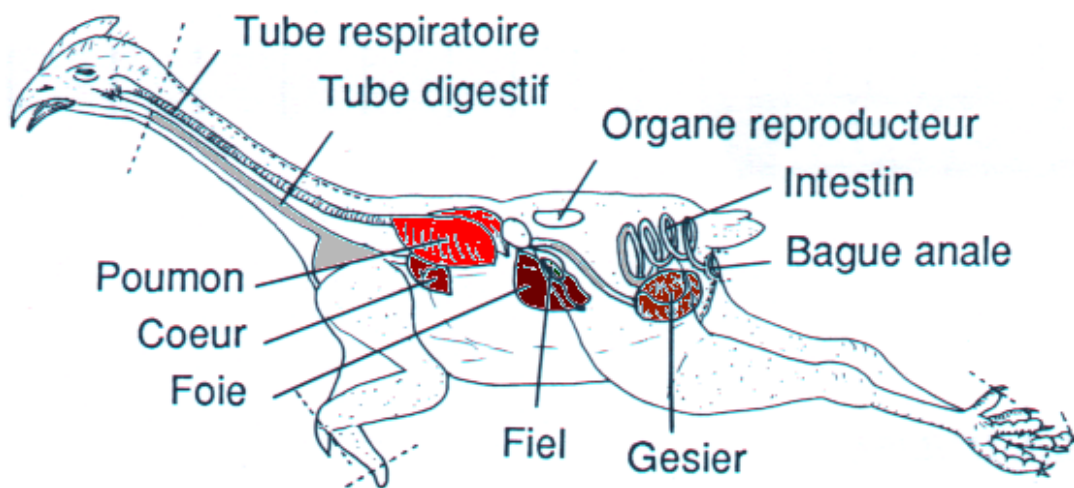
## HABILLER UNE VOLAILLE

### DEFINITION

➤ Habillage d'une volaille: Se sont les phases préliminaires de la préparation, ( étirer, flamber, parer, vider ) ensuite intervient le bridage ou découpage à cru suivant leur utilisation.

### 1) SITUER LES ORGANES

➤ Bien situer les organes d'une volaille pour mieux la vider.



**NOTA:** Les viscères ne doivent en aucun cas être déposés sur la planche à découper.

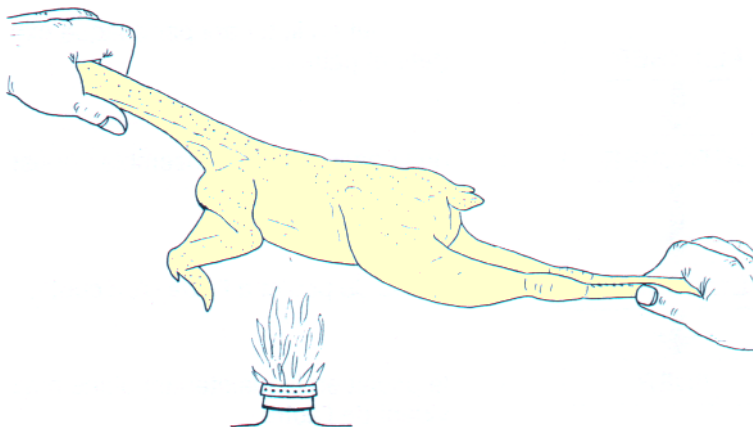


## HABILLAGE (suite)

2)

### ETIRER

➤ La volaille. Flamber l'ensemble, cou, ventre, ailes et écailler les pattes.



3)

### DETACHER

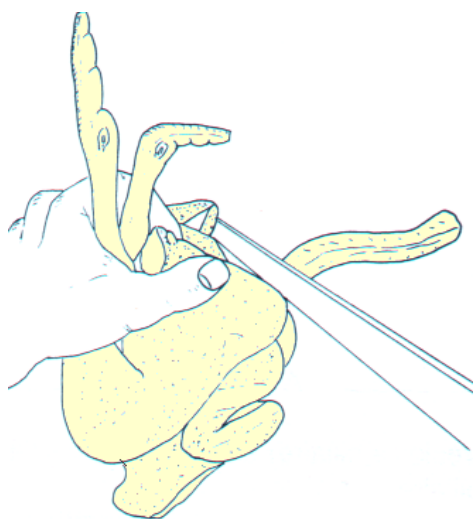
➤ De la peau du cou, glandes, graisse, jabot, tubes digestif et respiratoire.



4)

### SECTIONNER

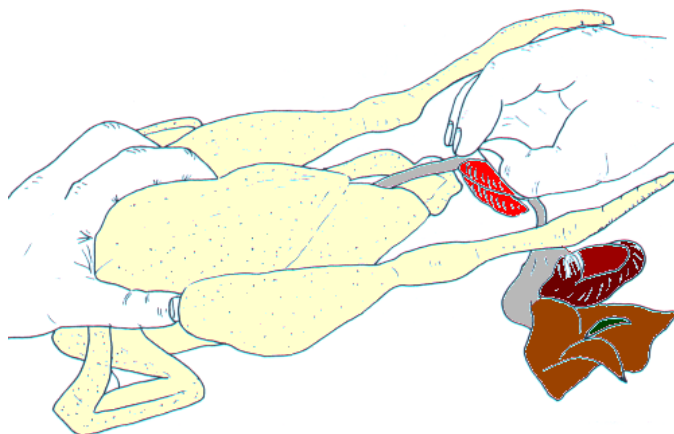
➤ Le cou à la base de la colonne vertébrale; le placer sur une planche à découper.



5)

### VIDER

➤ Le poulet. En retirant les organes par l'arrière, poulet posé sur le dos. Vérifier que ce travail soit bien fait.

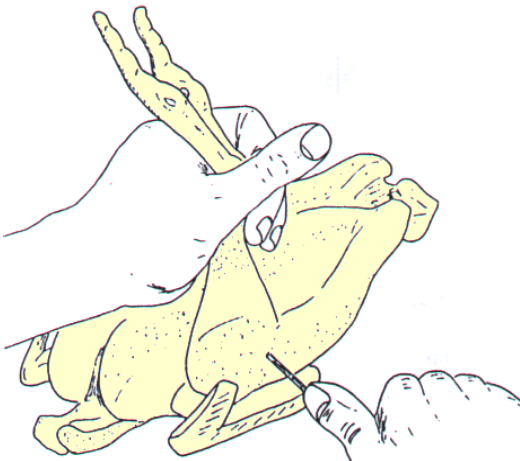




## BRIDER UNE VOLAILLE

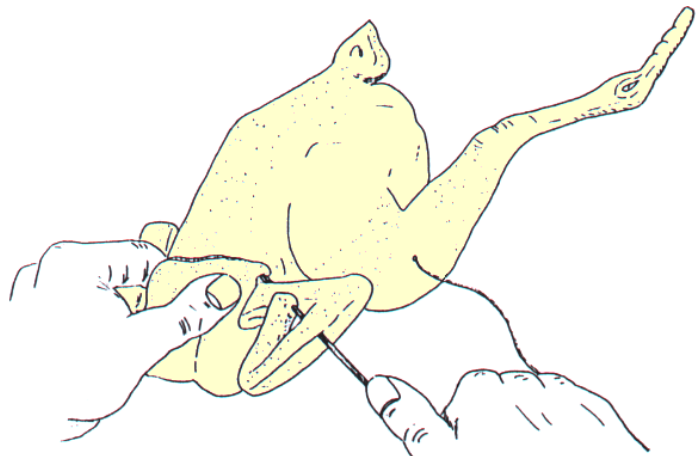
### 1) PIQUER

➤ A la jointure "pilon - gras de cuisse"; Traverser en maintenant bien les pattes.



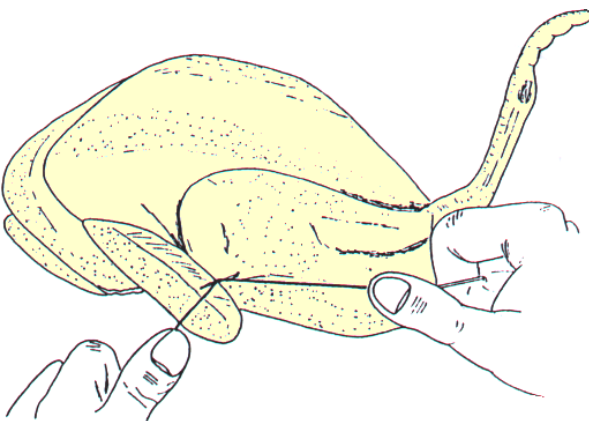
### 2) PASSER

➤ L'aiguille sous la colonne vertébrale en piquant les ailes et la peau du cou repliée.



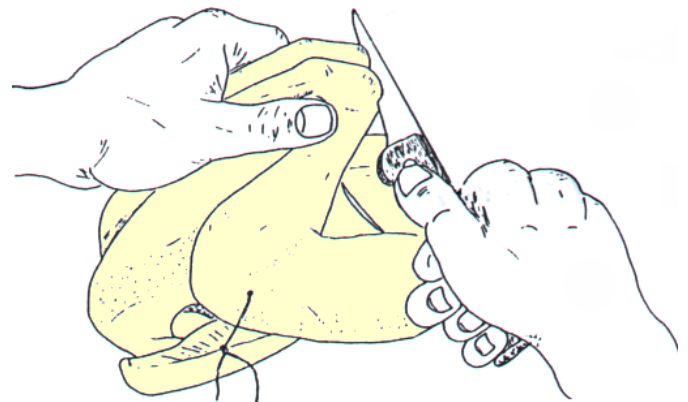
### 3) LIER

➤ Serrer et attacher les deux extrémités de la ficelle.



### 4) SECTIONNER

➤ Le tendon des pattes, plier les pattes pour le travail.

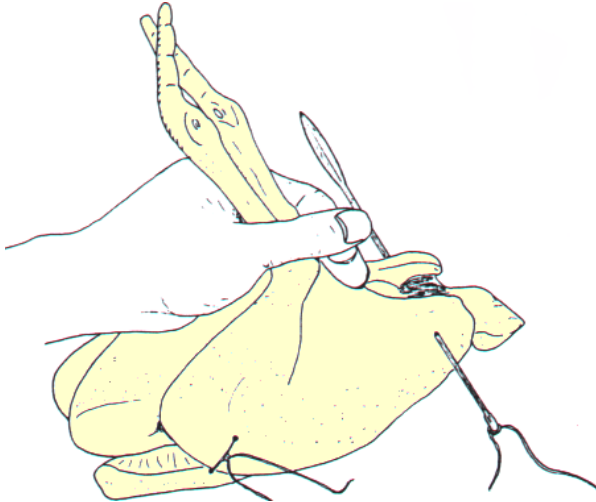




## BRIDAGE (suite)

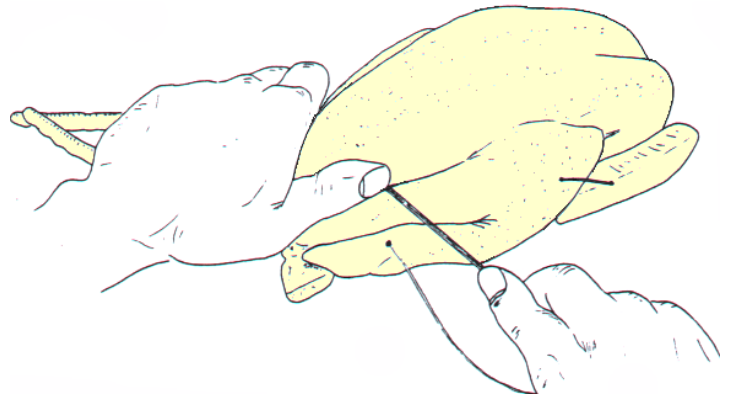
### 5) PIQUER

➤ A l'extrémité du gras de la cuisse.  
Traverser en maintenant les pattes.



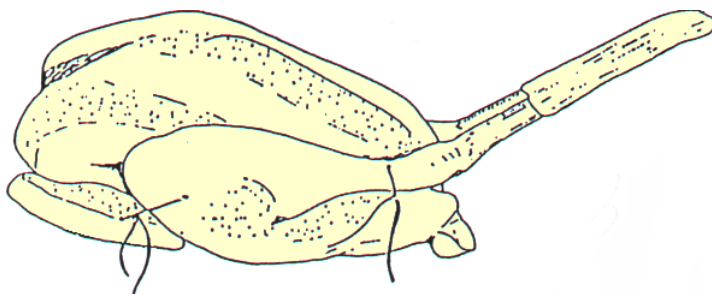
### 6) REPIQUER

➤ En passant la ficelle sous le bréchet.  
Attacher les deux extrémités de la ficelle. ( 2<sup>ème</sup> bride ).



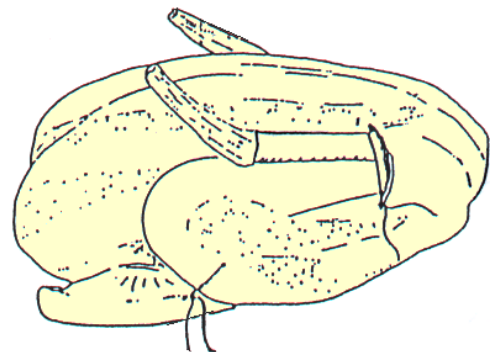
### 7) PRESENTER

➤ Une volaille " A ROTIR " protéger les pattes à l'aide de papier d'aluminium.



### 8) PRESENTER

➤ Une volaille " A ROTIR " les pattes sont pliées et introduites de chaque côté dans le flanc.





## DECOUPE DU LAPIN

