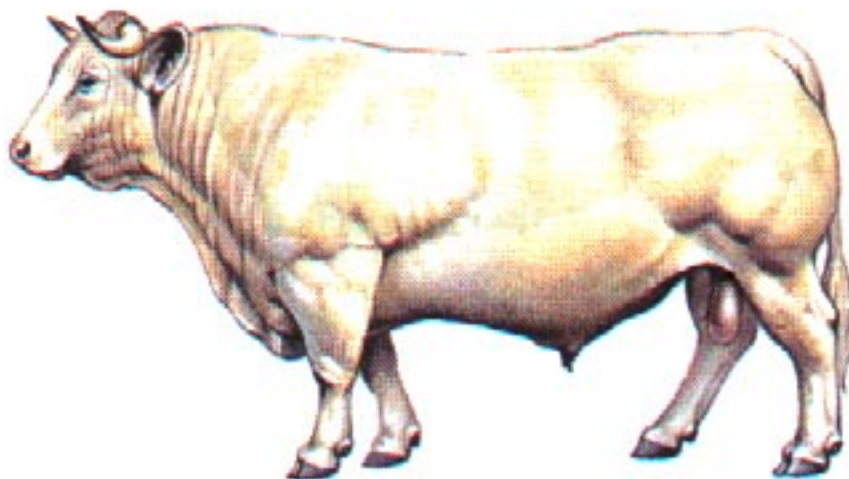


Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.0.1

Les viandes de boucherie

Le bœuf





LE BŒUF

GENERALITE :

➤ Bovin mâle castré. En boucherie, le terme s'applique à la viande de tous les gros bovins (génisse, vache, bœuf, taureau, taurillon).

Le rendement du bœuf est de 55 %

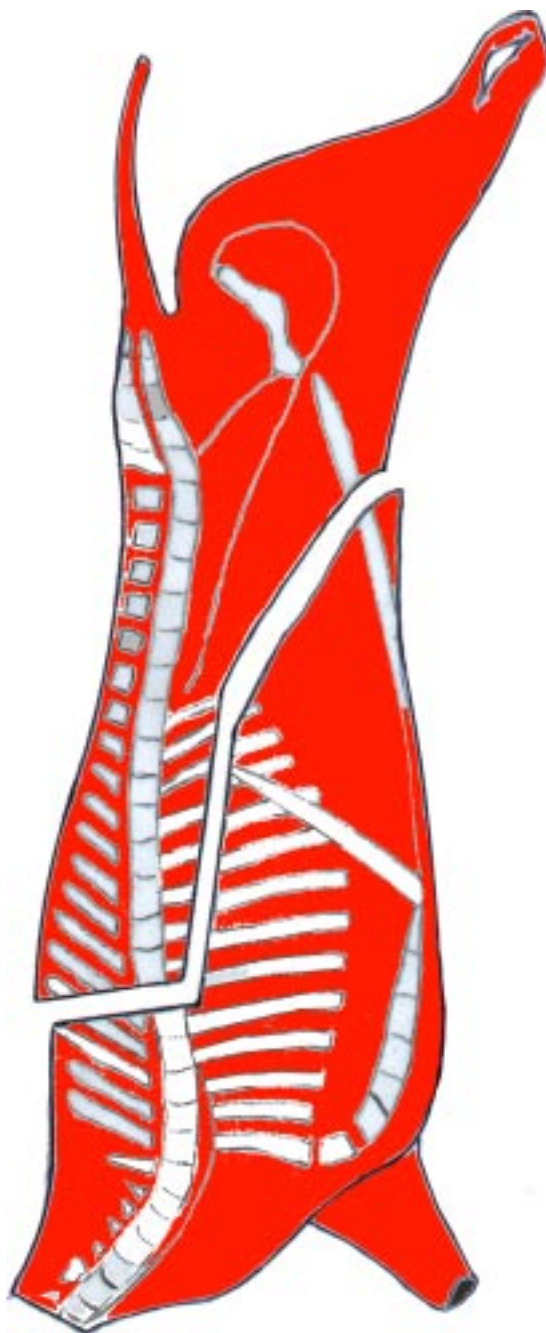
CHOIX ET MORCEAUX

APPELLATION	MODE	MORCEAUX
COTE DE BŒUF	Sauter, Griller	Train de côtes.
TOURNEDOS	Sauter	Filet.
CHATEAUBRIANT	Sauter, Griller	Filet (pièce pour 2 personnes)
ENTRECOTE	Sauter, Griller	Train de côtes désossé.
CARPACCIO	(Viande marinée)	Filet
BŒUF BRAISE	Braiser	Aiguillette de Rumsteack (lardée)
CONTRE FILET	Sauter, Griller	Faux filet .
POT-AU-FEU	Bouillir	Plat de côtes, paleron, jarret, queue
T.BONE STEACK	Sauter, Griller	Faux filet, filet (non désossés)
BROCHETTE	Sauter, Griller	Rumsteack, chaînette de filet.
ROTI	Rôtir	Tende de tranche, tranche grasse.
PAVE	Sauter, griller	Rumsteack.
ONGLET	Sauter	Onglet.
BAVETTE	Sauter	Bavettes d'aloyau ou flanchet.
STROGONOF	Sauter	Queue de filet.
SAUTE EN SAUCE	Ragoût	Jarret, Paleron, Jumeau à pot .



LE BOEUF

A.R.T. 8

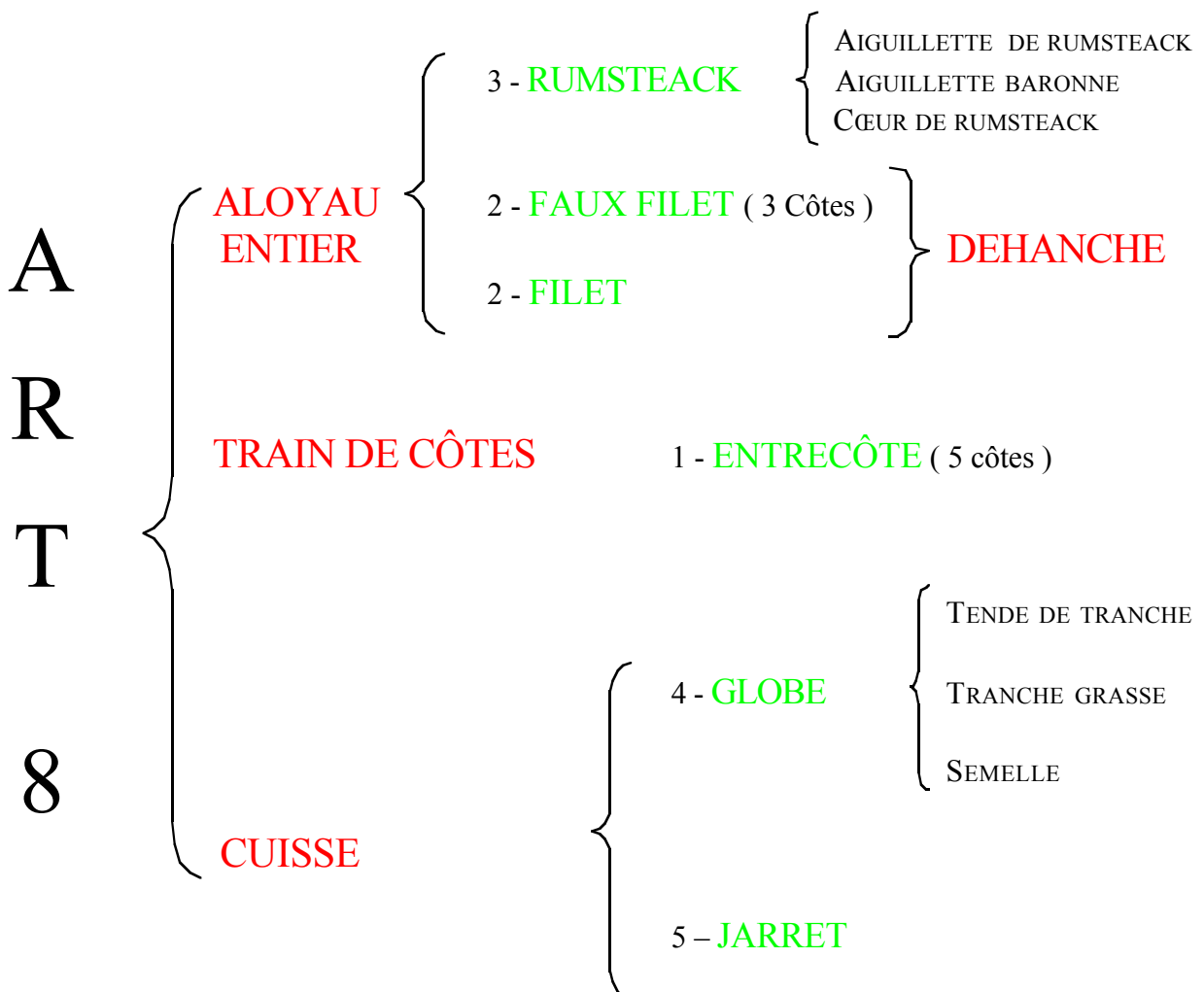
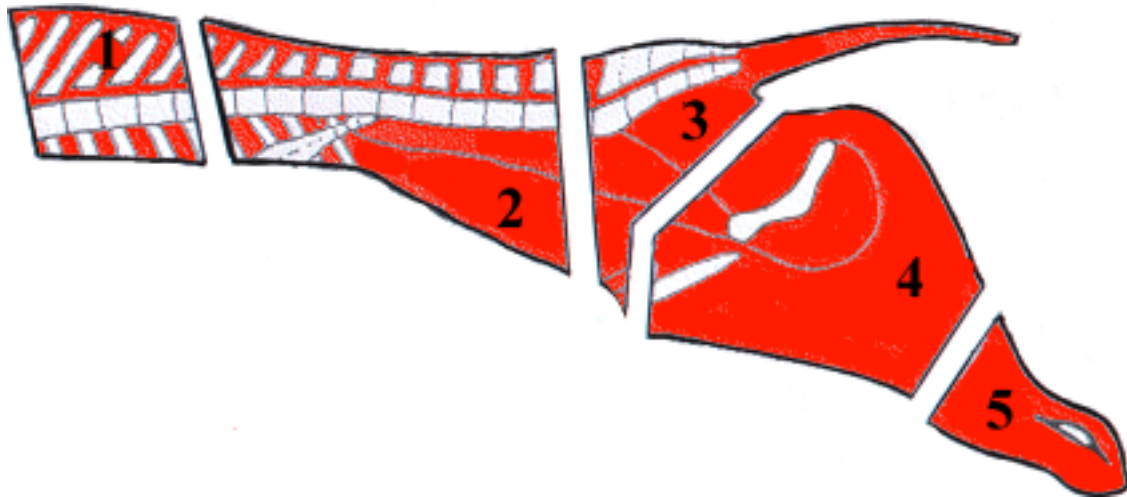


A.V.T. 5



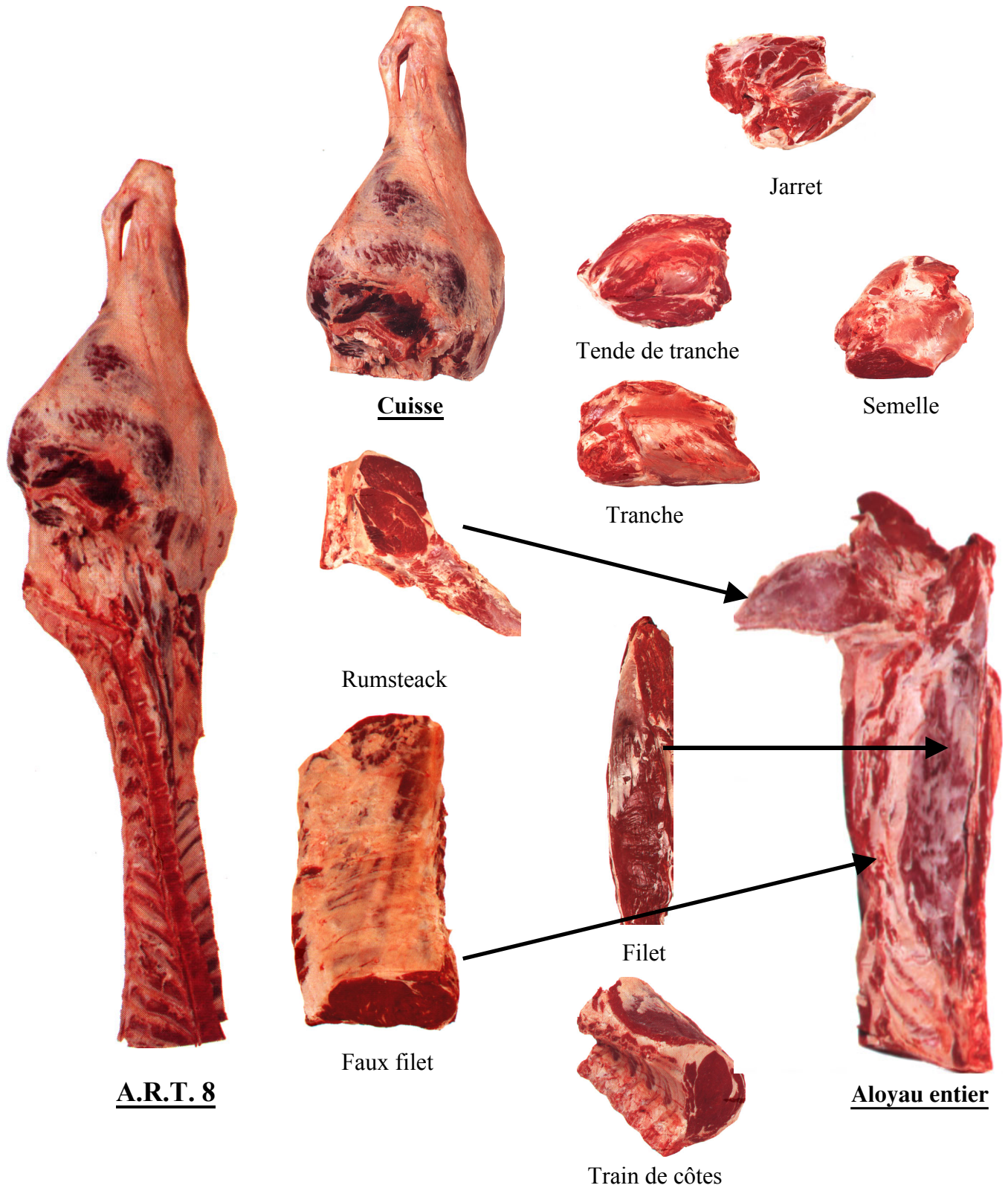
LE BOEUF

A.R.T. 8





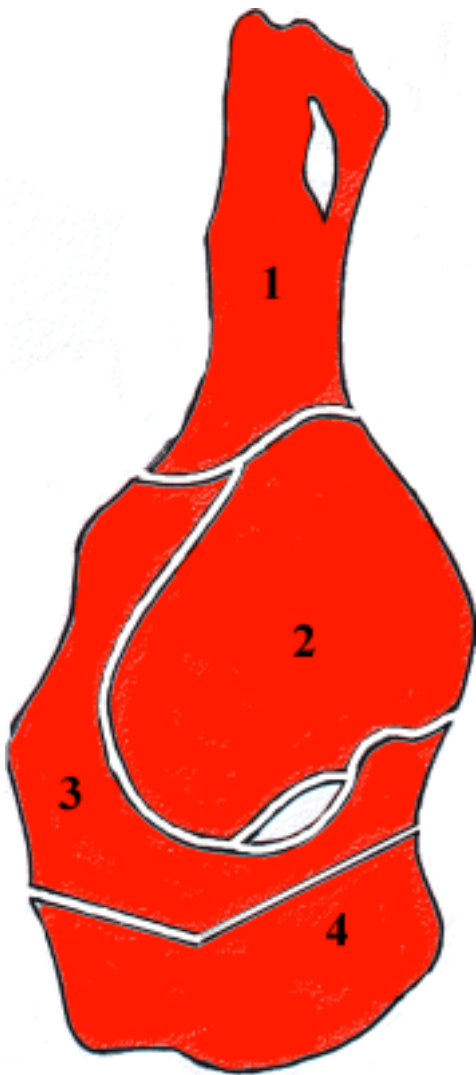
ARRIERE TRAITE A 8 COTES





LE BOEUF

B.C.U.H



1 - JARRET

2 - TENDE DE TRANCHE

- Poire
- Merlan
- Araignée
- Dessus de

3 - SEMELLE

- Rond de gîte
- Nerveux de gîte
- Gîte à la noix

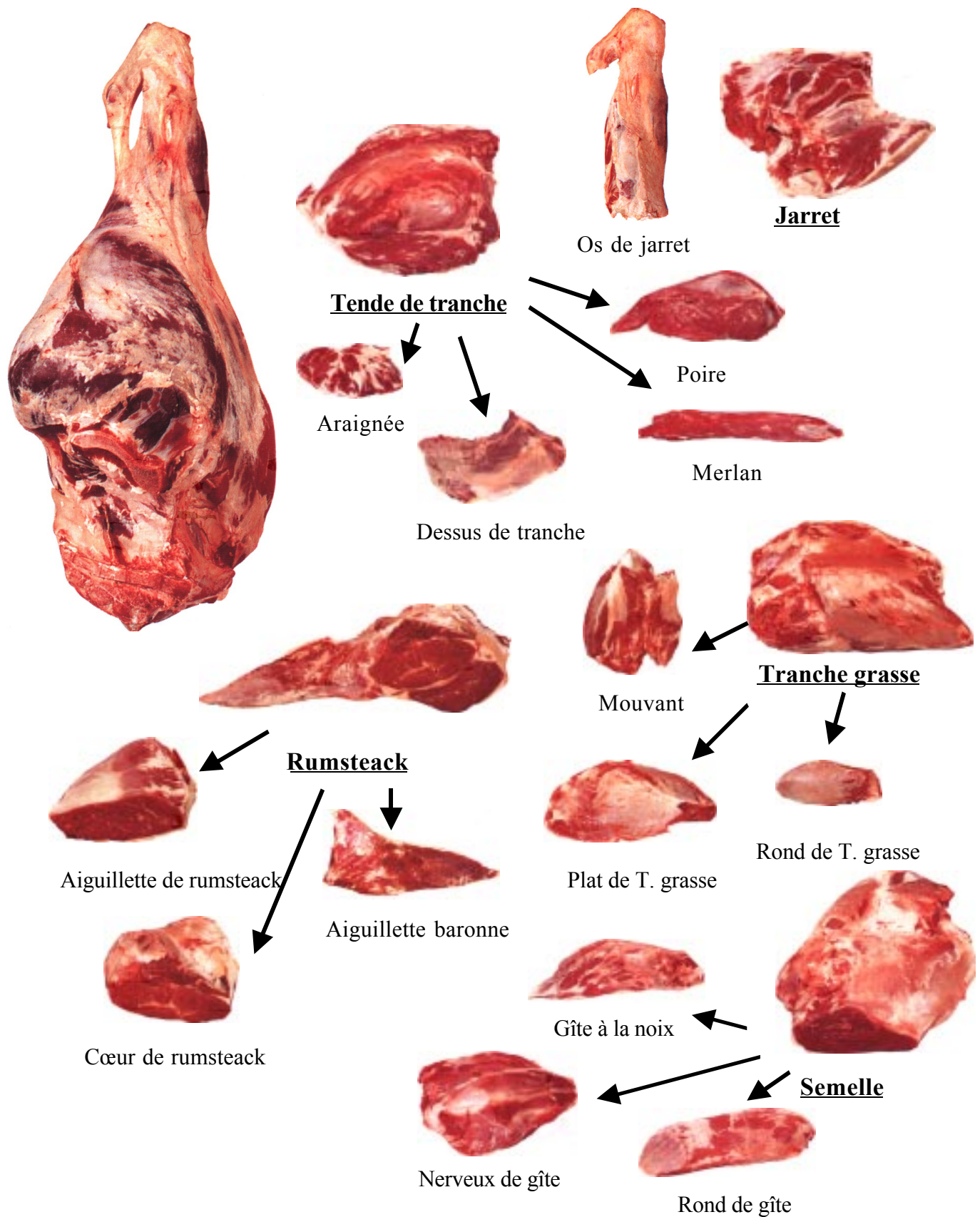
4 - RUMSTEACK

- Aiguillette baronne
- Aiguillette de rumsteack
- Cœur de rumsteack

5 - TRANCHE GRASSE

- Plat de tranche grasse
- Rond de tranche grasse
- Mouvant
- Nourrice

BOULE DE CUISSE AVEC HANCHE



LE BOEUF

A.V.T. 5



A
V
T
5

EPAULE

1 - COLLIER

- SALIERE
- VEINE GRASSE
- VEINE MAIGRE

TRAIN DE COTES

2 - ENTRECOTE DECOUVERTE

4 - CAPARACON

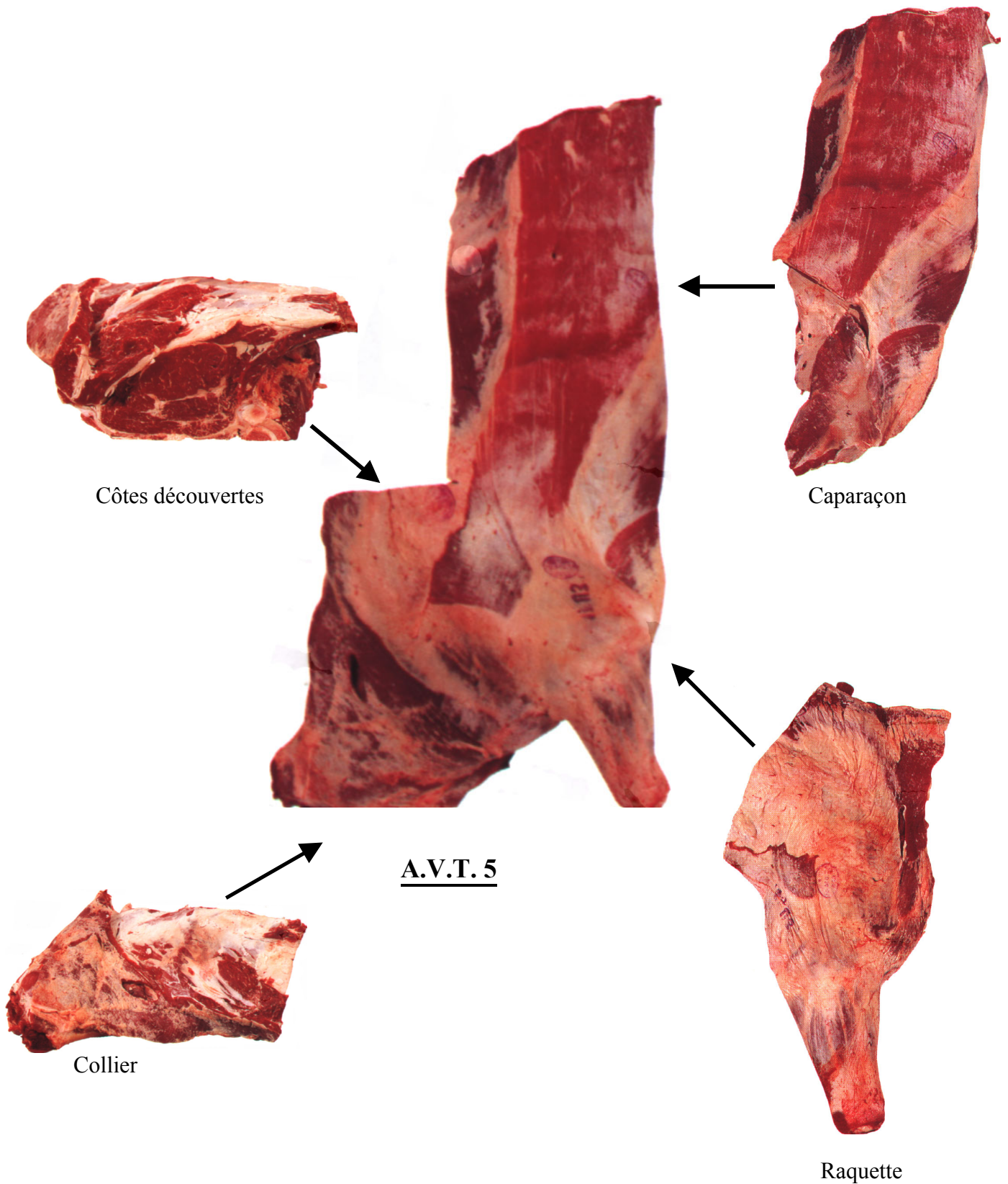
- BAVETTE D'ALOYAU
- BAVETTE DE FLANCHET
- PLAT DE COTES DECOUVERT
- PLAT DE COTES COUVERT
- TENDRON
- POITRINE
- GROS BOUT DE POITRINE

3 - RAQUETTE

- MACREUSE A POT
- MACREUSE A BIF
- JUMENT A POT
- JUMENT A BIF
- DESSUS DE PALETTE
- JARRET AVANT



AVANT TRAITE A 5 COTES



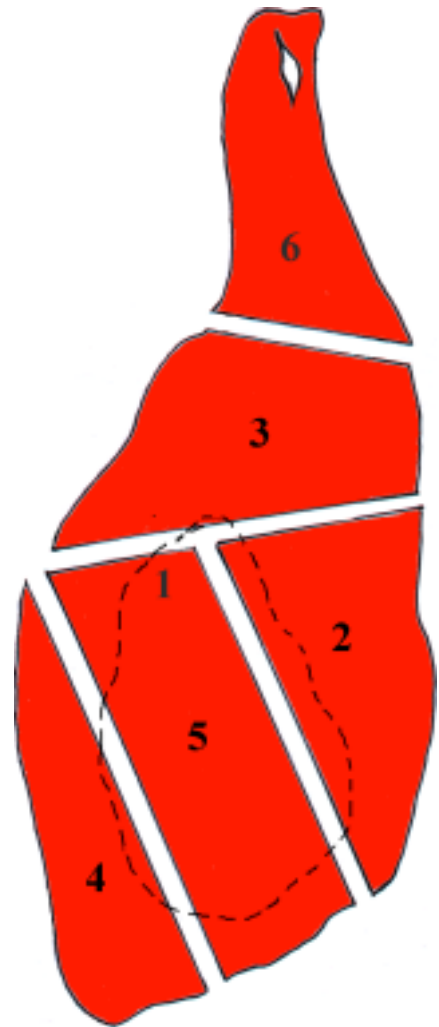


LE BOEUF

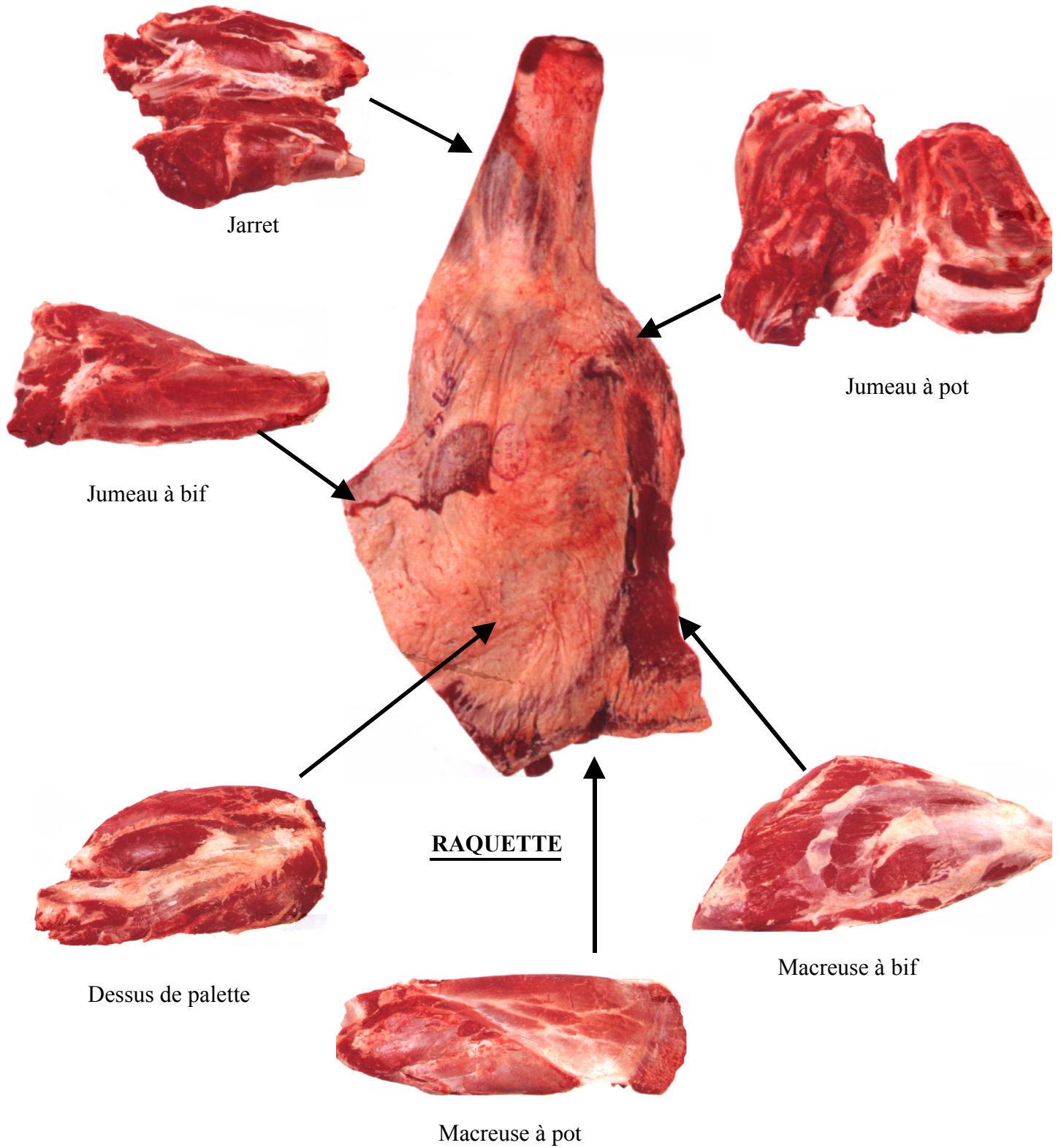
LA RAQUETTE

R
A
Q
U
E
T
T
E

- 1 - **MACREUSE A POT**
- 2 - **MACREUSE A BIF**
- 3 - **JUMENTAU A POT**
- 4 - **JUMENTAU A BIF**
- 5 - **DESSUS DE PALETTE**
- 6 - **JARRET**



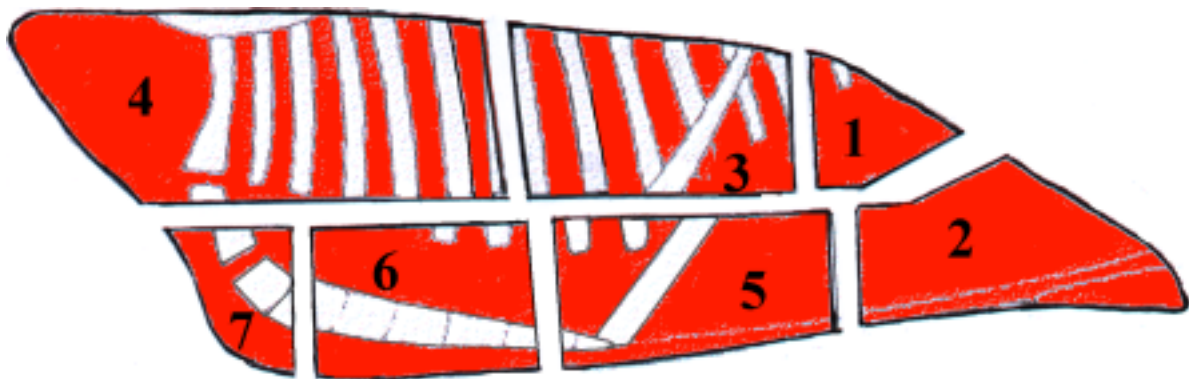
LA RAQUETTE





LE BOEUF

LE CAPARACON

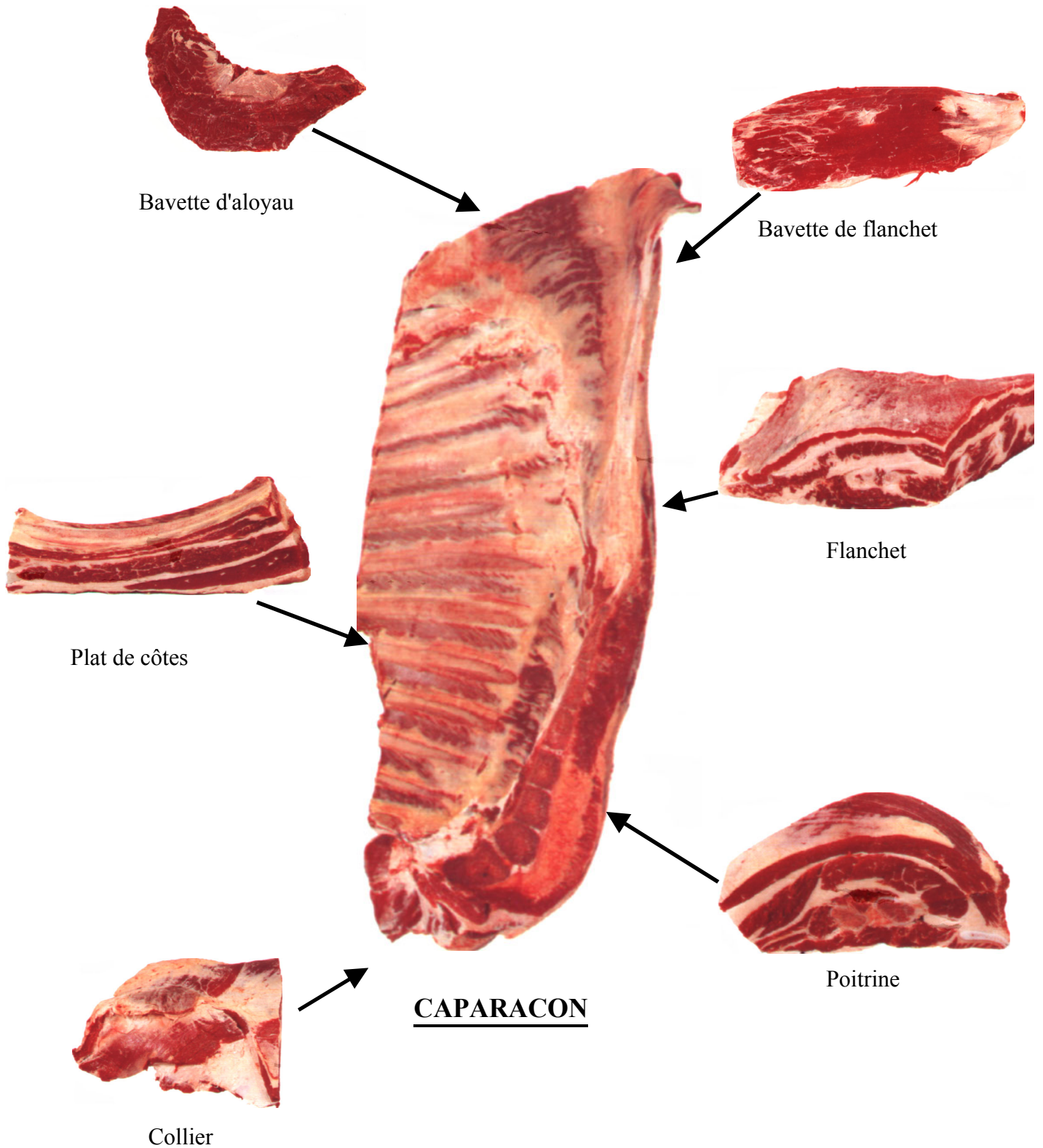


C
A
P
A
R
A
C
O
N

- 1 - BAVETTE D'ALOYAU
- 2 - BAVETTE DE FLANCHET
- 3 - PLAT DE CÔTES COUVERT
- 4 - PLAT DE CÔTES DECOUVERT
- 5 - TENDRON
- 6 - POITRINE
- 7 - GROS BOUT DE POITRINE



LE CAPARACON





MORCEAUX DIVERS



Queue



Hampe



Onglet