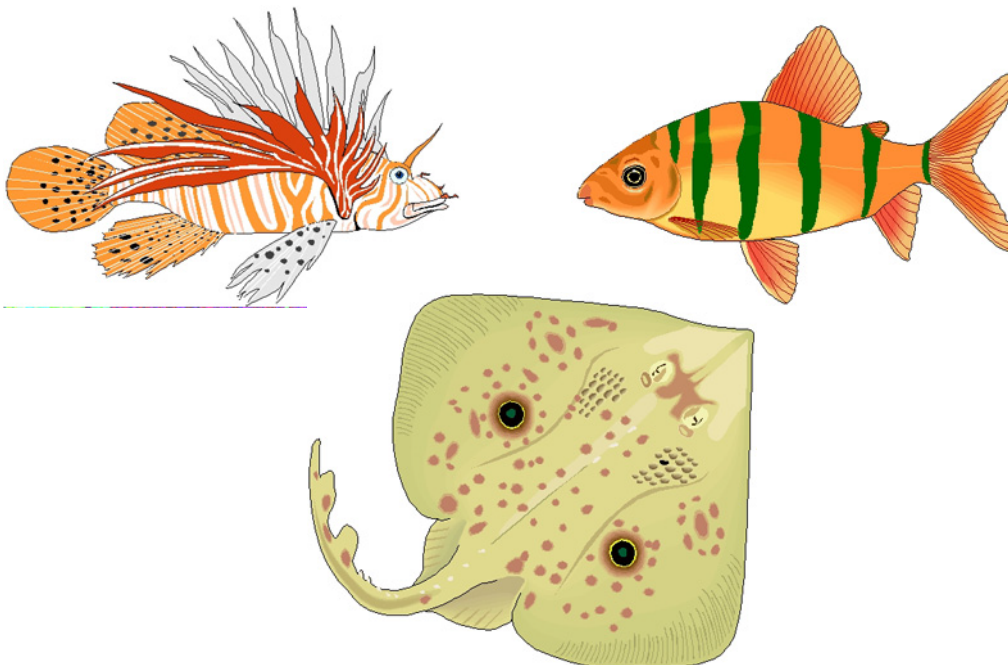


**Chapitre 1.4 - Les techniques de base cuisine**

**Sous chapitre 1.4.0.3**

**L'habillage du poisson**





## LES CRITERES DE FRAICHEUR

CRITERES		POSITIFS	NEGATIFS
<b>ODEUR</b>	→	- Légère, Agréable. - L'algue marine.	- Acre. - Acide. - Désagréable.
<b>ASPECT</b>	→	- Brillant.	- Mat. - Sans éclat.
<b>RIGIDITE</b>	→	- Consistance ferme.	- Corps mou.
<b>ECAILLES</b>	→	- Adhérentes.	- Soulevées. - Se détachant.
<b>PEAU</b>	→	- Tendue. - Bien colorée.	- Ridée. - Décolorée.
<b>OUIES</b>	→	- Roses ou rouges sang.	- Sèches. - Grisâtres.
<b>ABDOMEN</b>	→	- Ni gonflé. - Ni déchiré.	- Flasque. - Déformé.
<b>CHAIR</b>	→	- Ferme. - Blanche.	- Friable. - Coloration rouge.
<b>COLONNE</b>	→	- Adhérente. - Cassante.	- Facile à détacher. - Pliante.
<b>OEIL</b>	→	- Clair, Vif. - Convexe.	- Terne. - Vitreux. - Concave.



## HABILLAGE DU POISSON

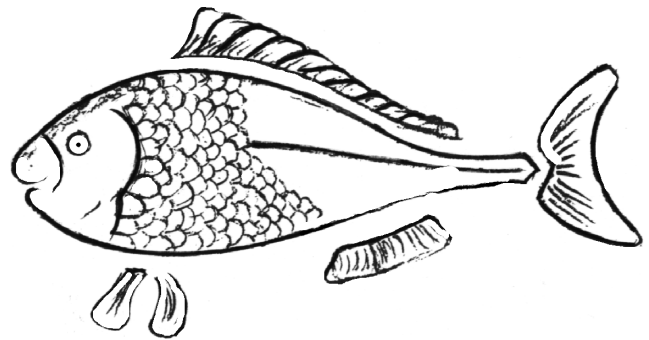
### GENERALITE :

- Les poissons nous sont livrés en cuisine le plus souvent dans l'état où ils ont été pêchés, c'est à dire sans aucune préparation préliminaire, il arrive quelques fois qu'ils aient été vidés et étêtés.
- Il est donc nécessaire d'enlever les parties impropres à la consommation : Habillage ! (ébarber, écailler, vider, étêter, limoner, etc).

## TECHNIQUE

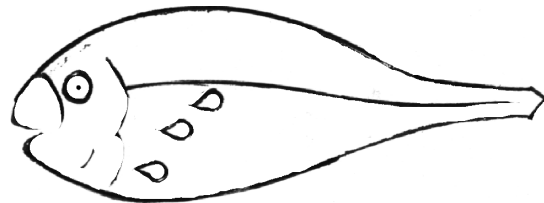
### EBARBER

- Couper les nageoires aux ciseaux.



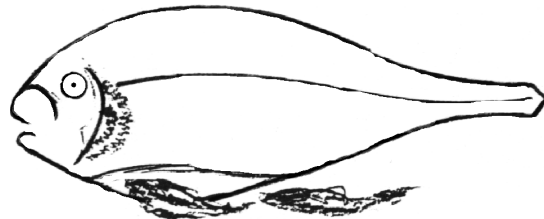
### ECAILLER

- Gratter à rebrousse écailles avec un écailleur.



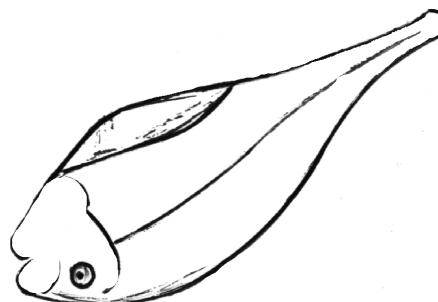
### VIDER

- Retirer les viscères et les ouïes.



### LIMONER

- Laver soigneusement sous un filet d'eau.

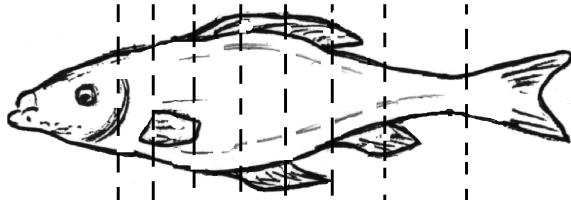




# DECOUPE DU POISSON

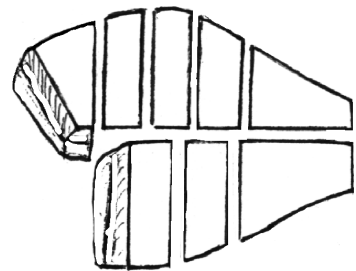
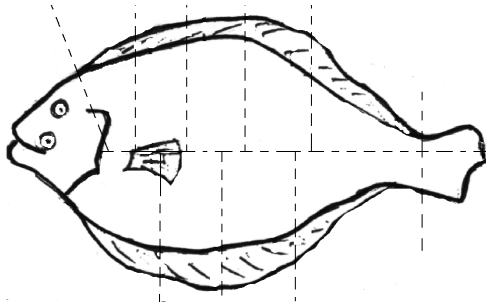
## DARNES

- Gros poissons ronds. Exemples : ( Saumon, Cabillaud, Brochet, etc.).



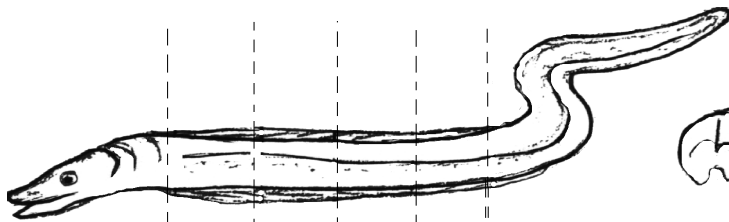
## TRONCONS

- Gros poissons plats 4 filets. Exemples : ( Turbot, Barbue, etc.).



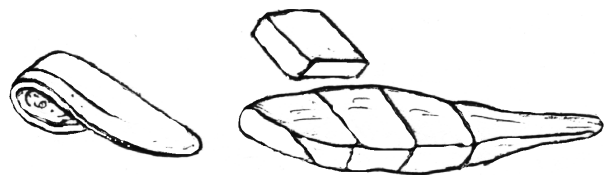
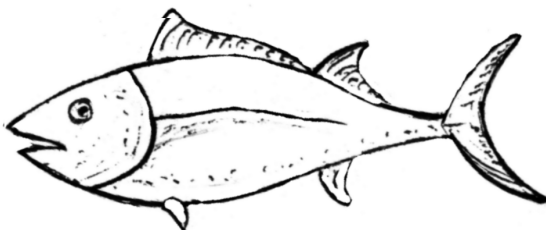
## TRONCONS

- Gros poissons ronds 2 filets. Exemples : ( Roussette, Anguille, etc.).



## FILETS

- Poissons 2 filets. Exemples : ( Lotte, Bar, Merlan, Rouget, Dorade, Saumon, etc.).



## FILETS

- Poissons 4 filets. Exemples : ( Sole, Limande, Turbotin, Raie, etc.).

