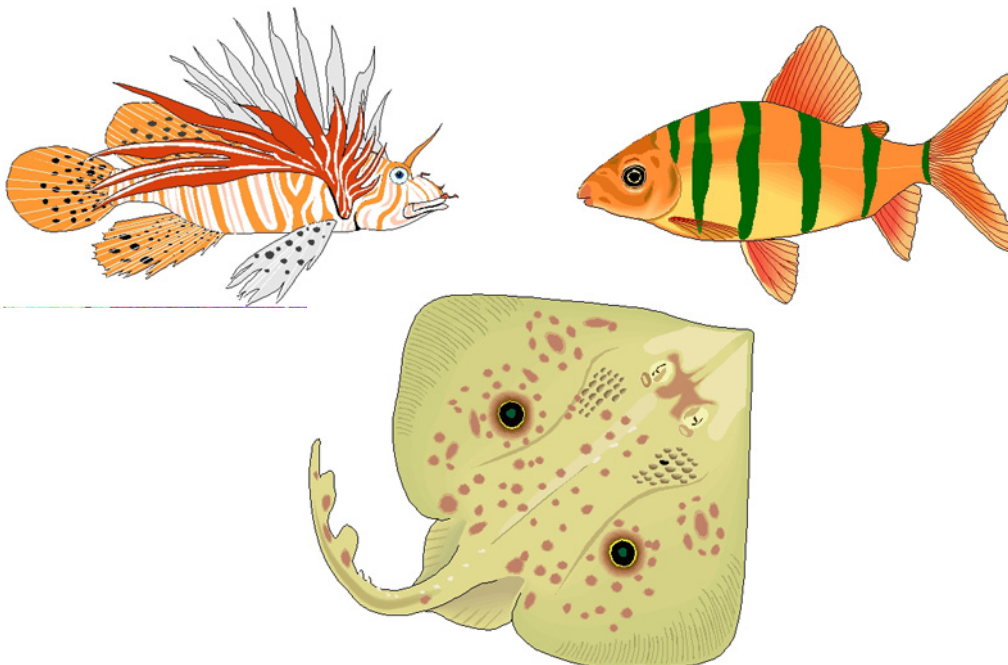


Chapitre 1.4 - Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.0.3

L'habillage du poisson





LES CRITERES DE FRAICHEUR

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



HABILLAGE DU POISSON

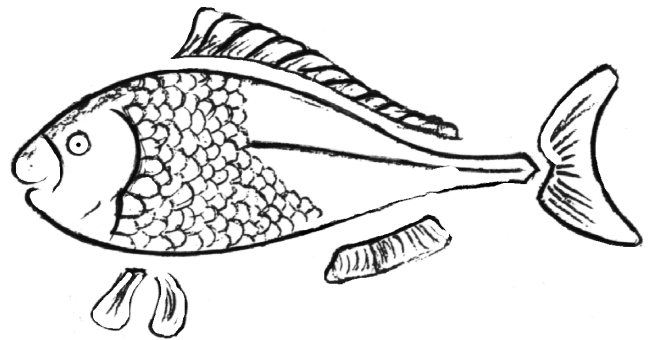
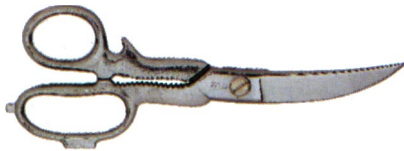
GENERALITE :

- 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

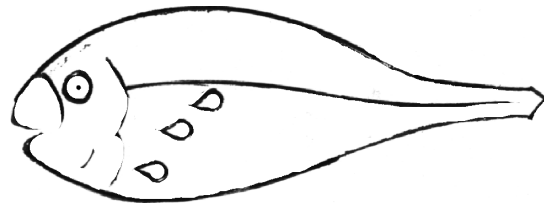
EBARBER

- Couper les nageoires aux ciseaux.



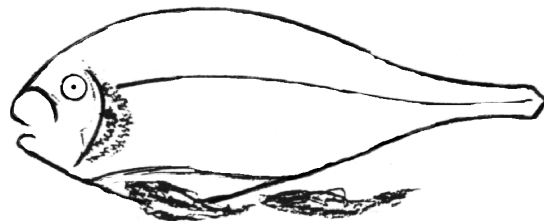
ECAILLER

- Gratter à rebrousse écailles avec un écailleur.



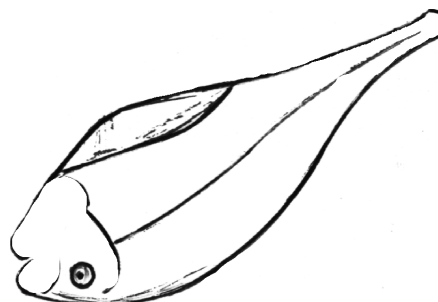
VIDER

- Retirer les viscères et les ouïes.



LIMONER

- Laver soigneusement sous un filet d'eau.

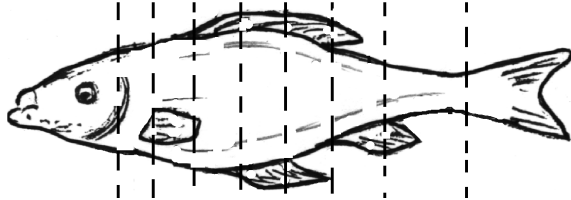




DECOUPE DU POISSON

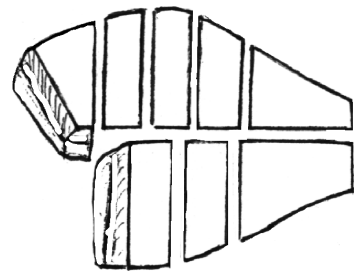
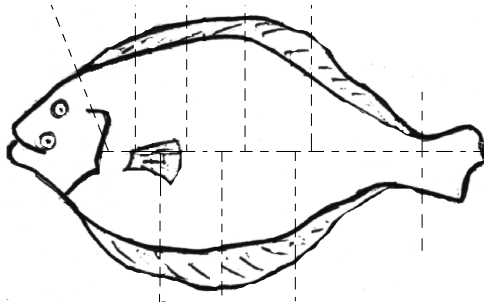
DARNES

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



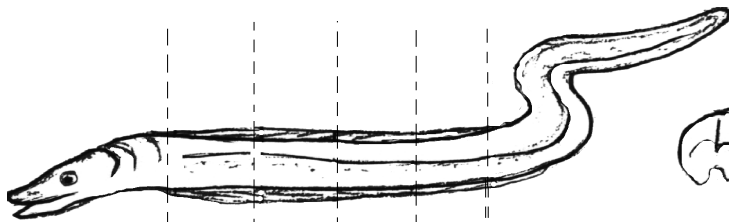
TRONCONS

- 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.).

