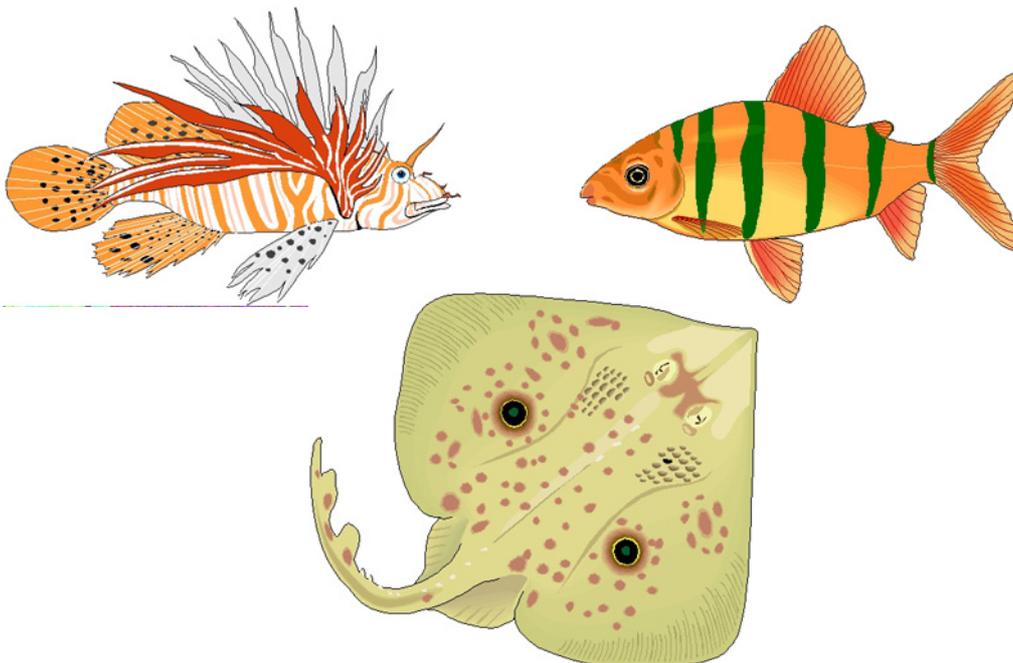
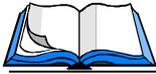


**Chapitre 1.4 - Les techniques de base cuisine**

**Sous chapitre 1.4.0.3**

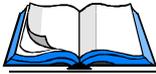
**L'habillage du poisson**





## LES CRITERES DE FRAICHEUR

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



# HABILLAGE DU POISSON

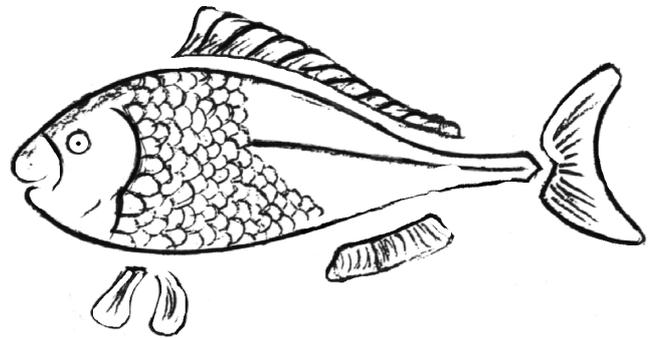
## GENERALITE :

- 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

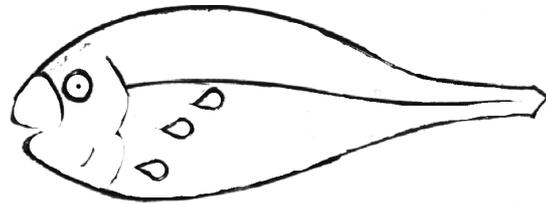
### EBARBER

- Couper les nageoires aux ciseaux.



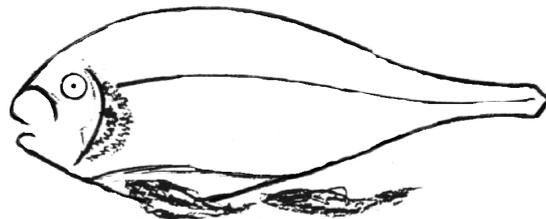
### ECAILLER

- Gratter à rebrousse écailles avec un écailleur.



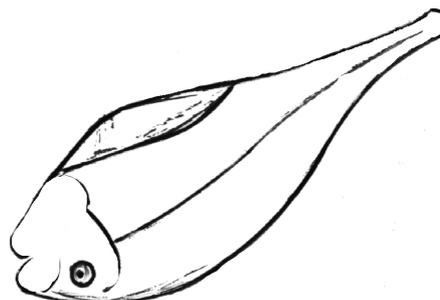
### VIDER

- Retirer les viscères et les ouïes.



### LIMONER

- Laver soigneusement sous un filet d'eau.

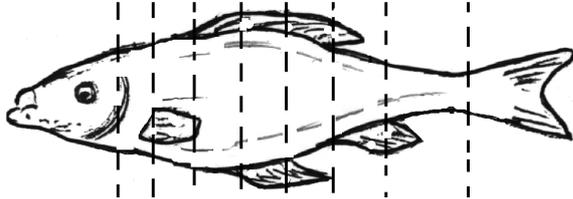




# DECOUPE DU POISSON

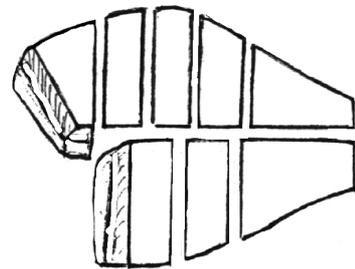
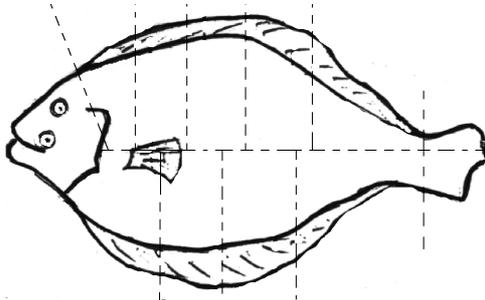
## DARNES

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



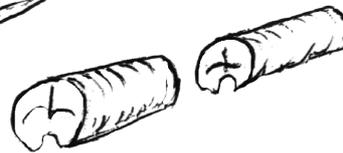
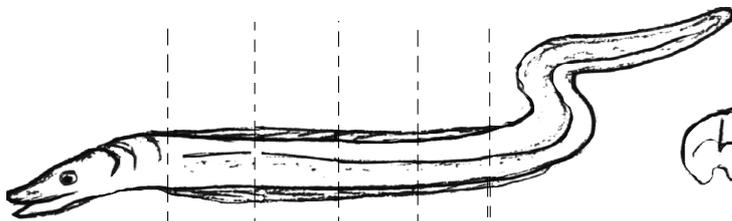
## TRONCONS

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



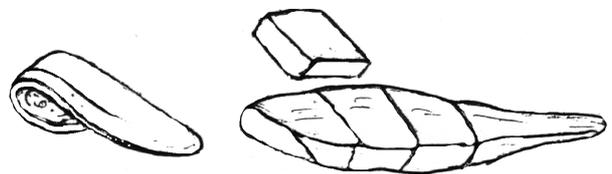
## TRONCONS

- 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.).

