

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.0.2

L'habillage de la volaille





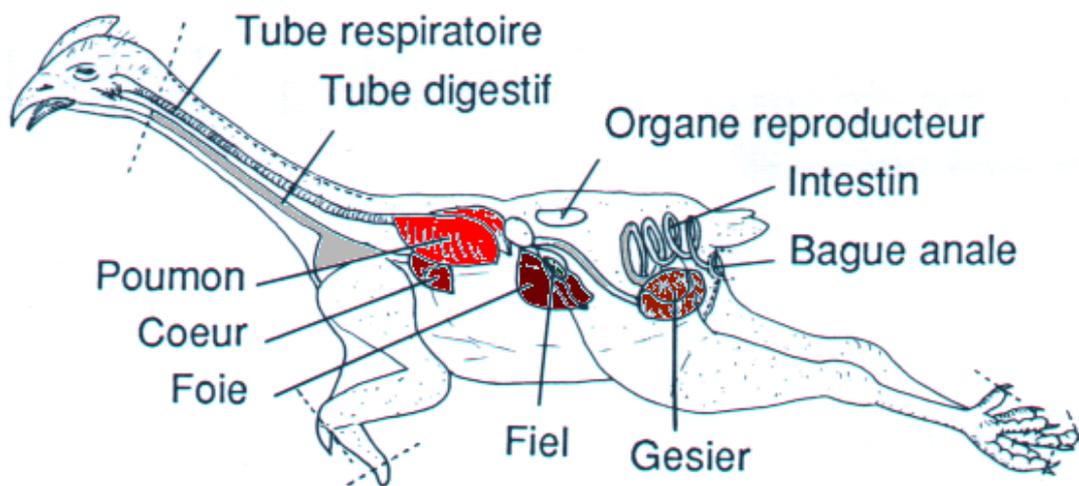
HABILLER UNE VOLAILLE

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.

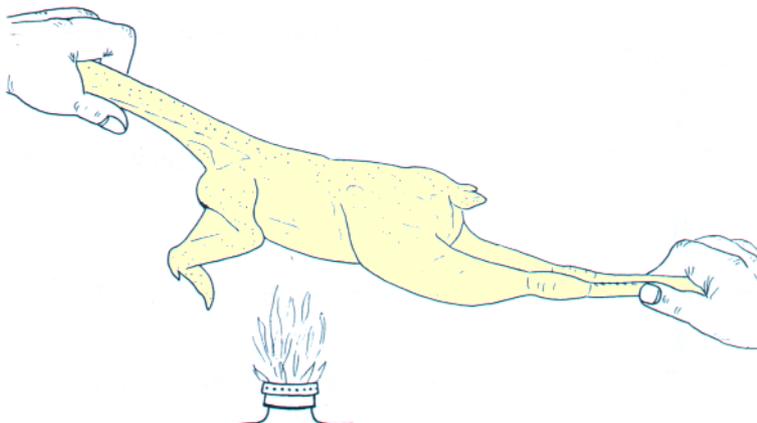


HABILLAGE (suite)

2)

ETIRER

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



3)

DETACHER

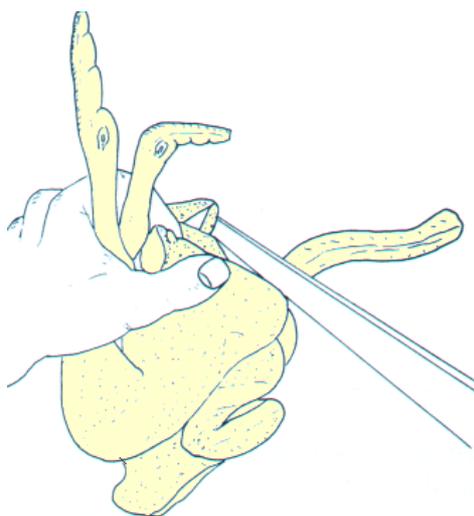
➤ De la peau du cou, glandes, graisse, jabot, tubes digestif et respiratoire.



4)

SECTIONNER

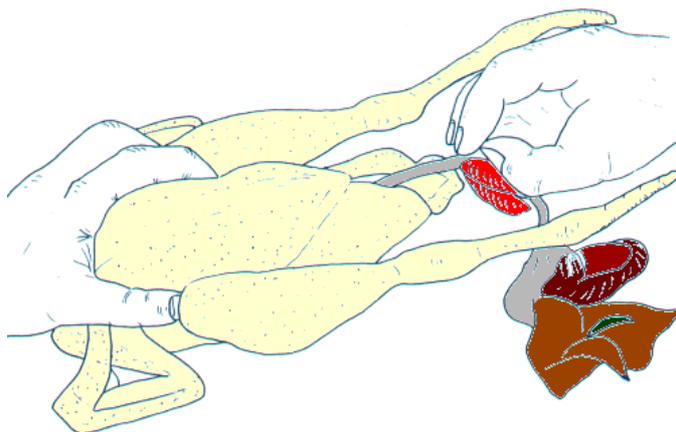
➤ Le cou à la base de la colonne vertébrale; le placer sur une planche à découper.



5)

VIDER

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



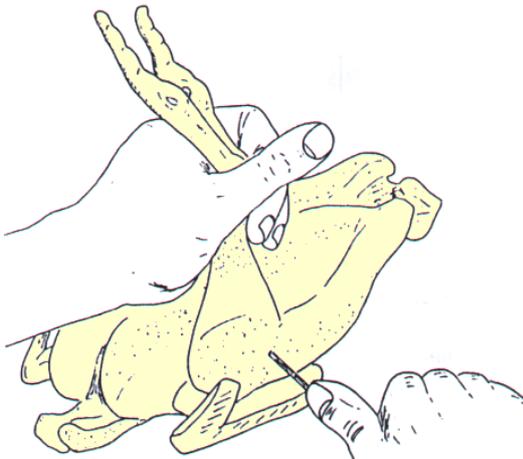


BRIDER UNE VOLAILLE

1)

PIQUER

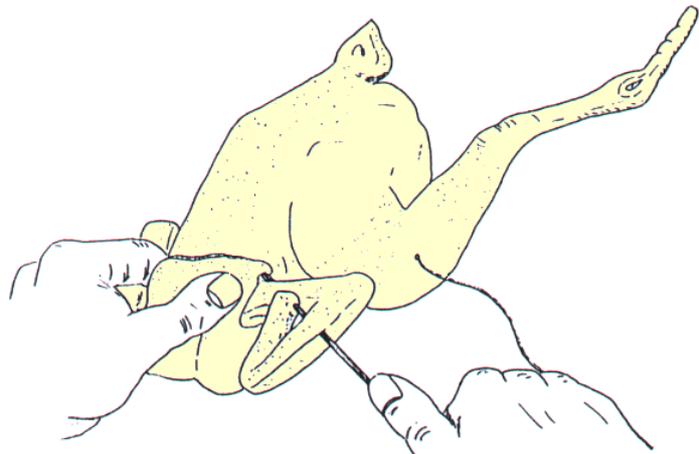
➤ A la jointure "pilon - gras de cuisse"; Traverser en maintenant bien les pattes.



2)

PASSER

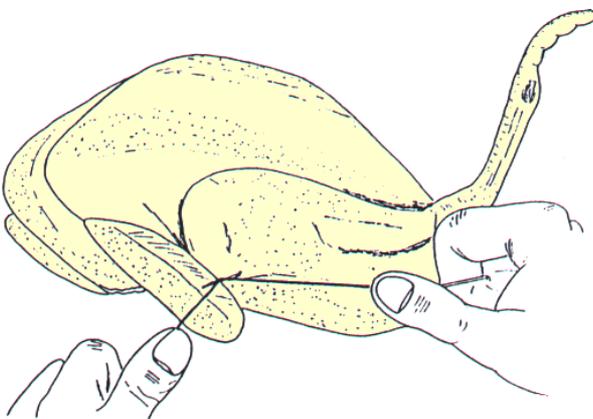
➤ L'aiguille sous la colonne vertébrale en piquant les ailes et la peau du cou repliée.



3)

LIER

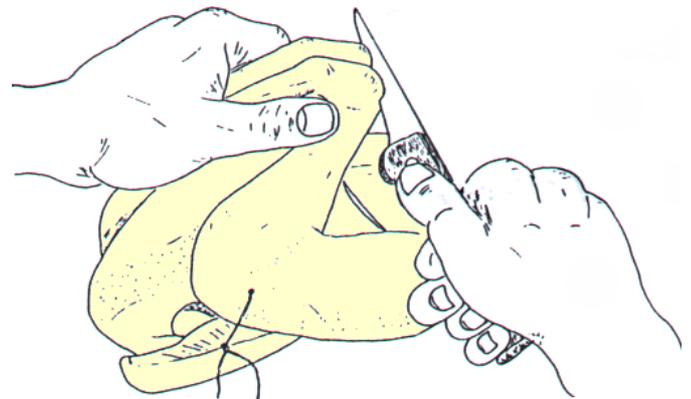
➤ Serrer et attacher les deux extrémités de la ficelle.



4)

SECTIONNER

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

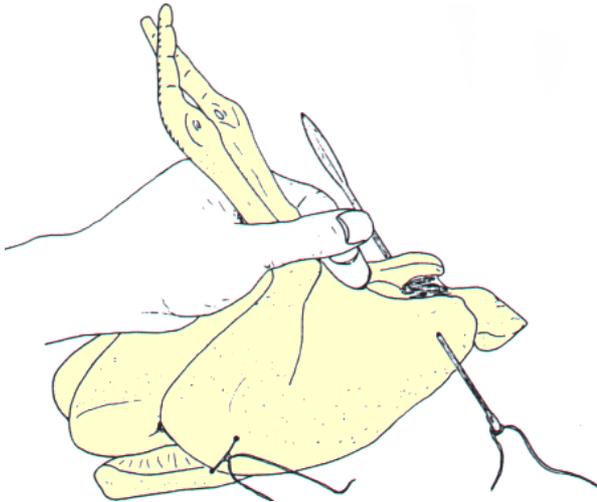




BRIDAGE (suite)

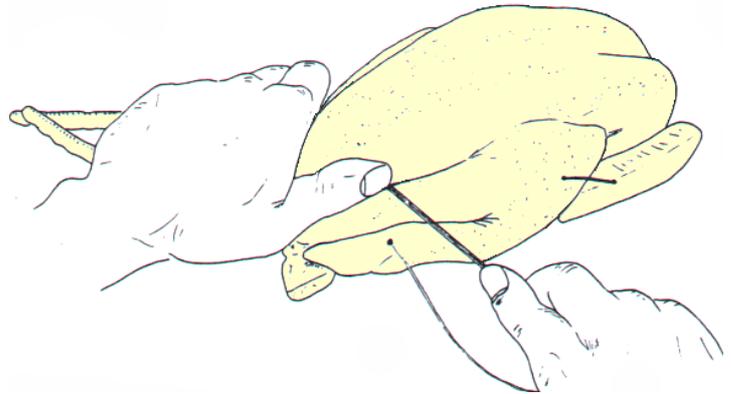
5) PIQUER

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



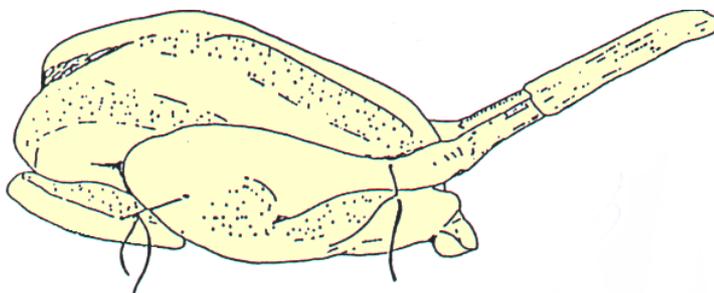
6) REPIQUER

➤ En passant la ficelle sous le bréchet.
Attacher les deux extrémités de la ficelle. (2^{ème} bride).



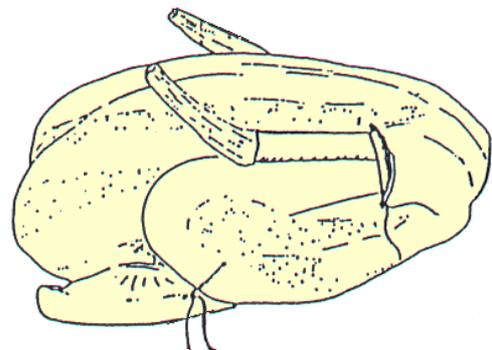
7) PRESENTER

➤ 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

