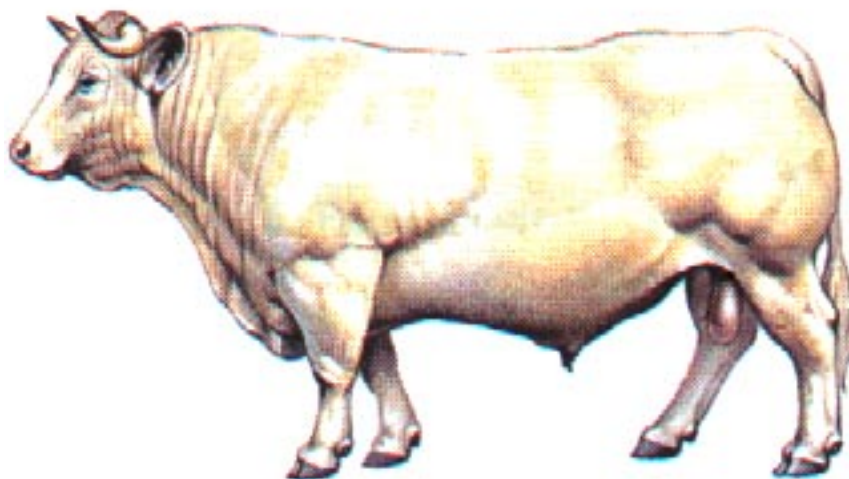


Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

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

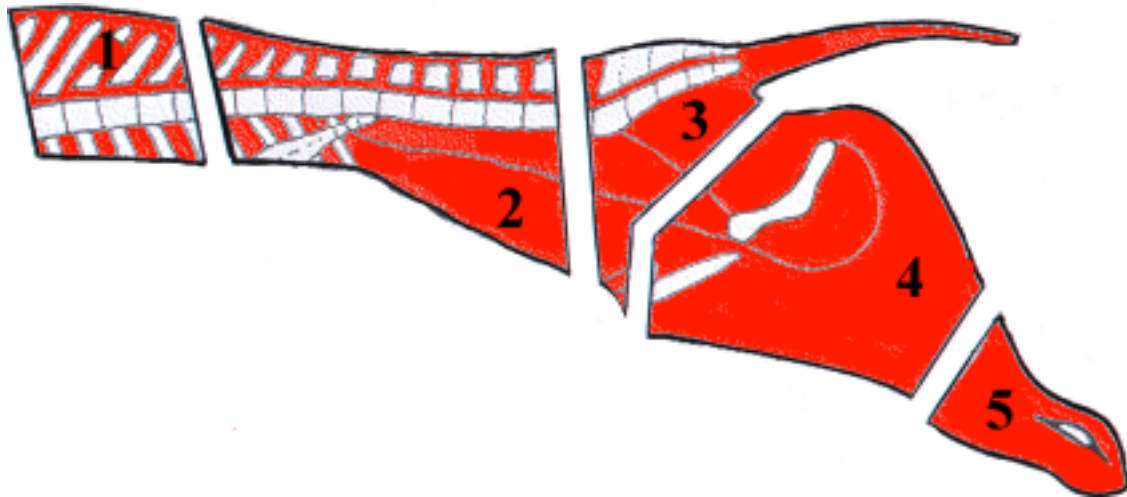


A.V.T. 5



LE BOEUF

A.R.T. 8



A
R
T
8

ALOYAU
ENTIER

3 - RUMSTEACK

AIGUILLETTE DE RUMSTEACK
AIGUILLETTE BARONNE
CŒUR DE RUMSTEACK

2 - FAUX FILET (3 Côtes)

DEHANCHE

2 - FILET

TRAIN DE CÔTES

1 - ENTRECÔTE (5 côtes)

CUISSE

4 - GLOBE

TENDE DE TRANCHE

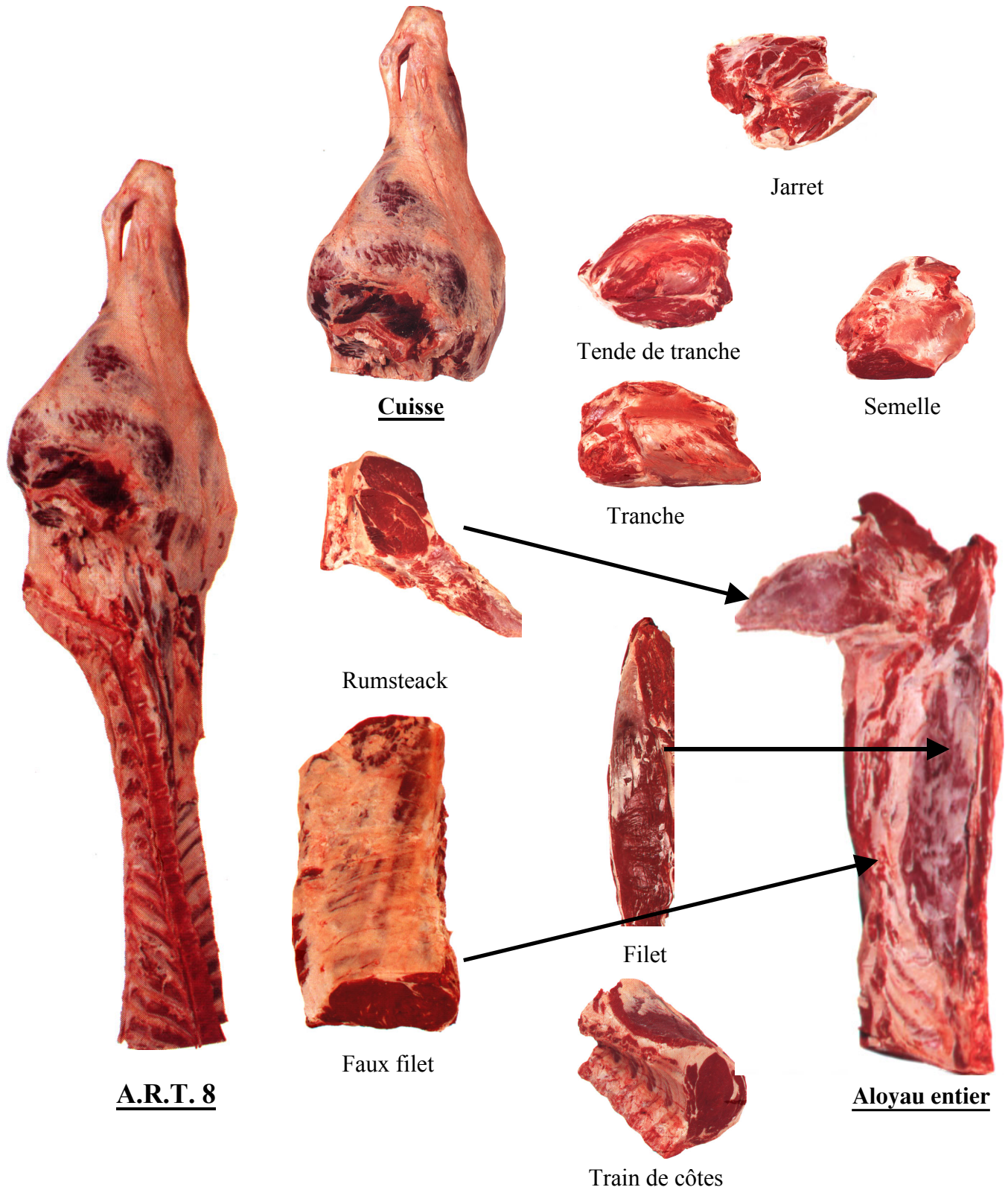
TRANCHE GRASSE

SEMELLE

5 - JARRET



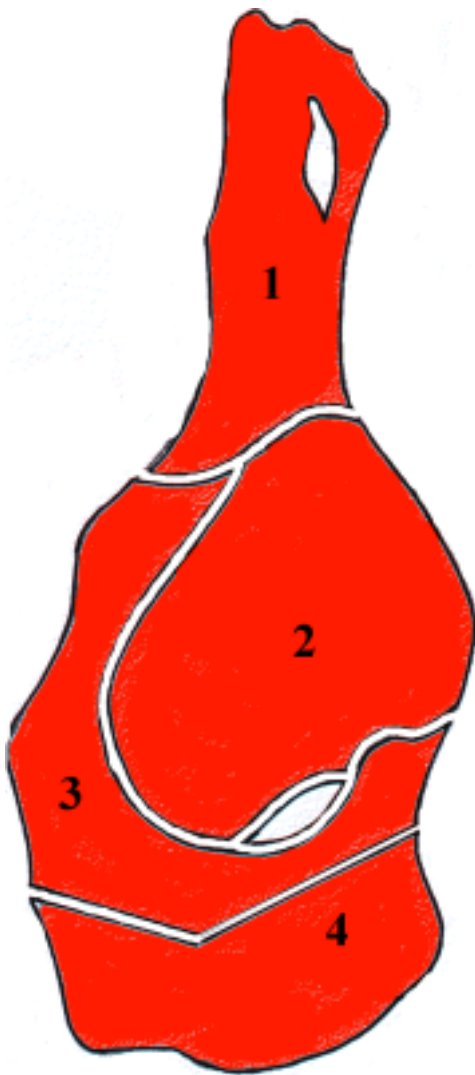
ARRIERE TRAITE A 8 COTES





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

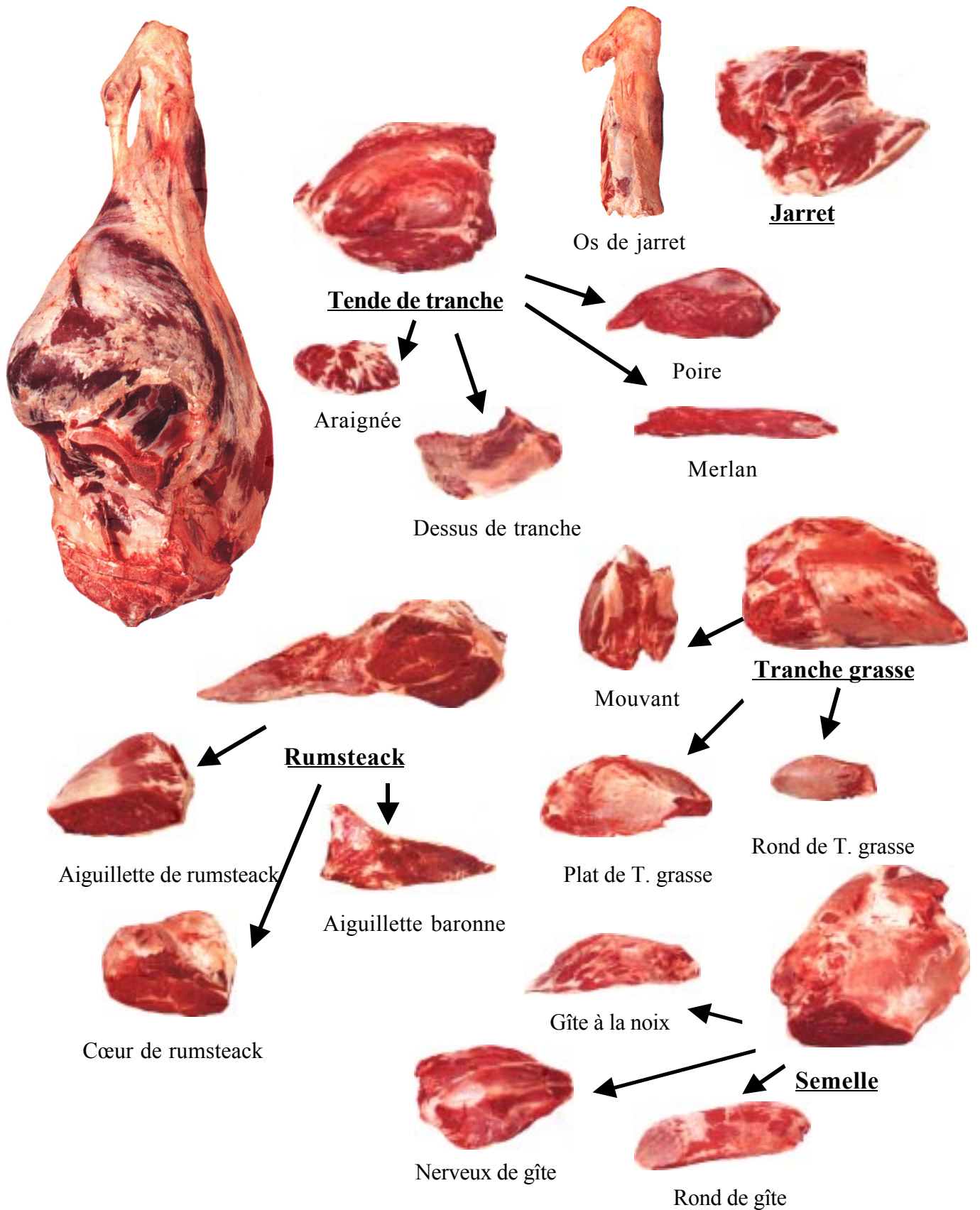
4 - RUMSTEACK

- 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

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

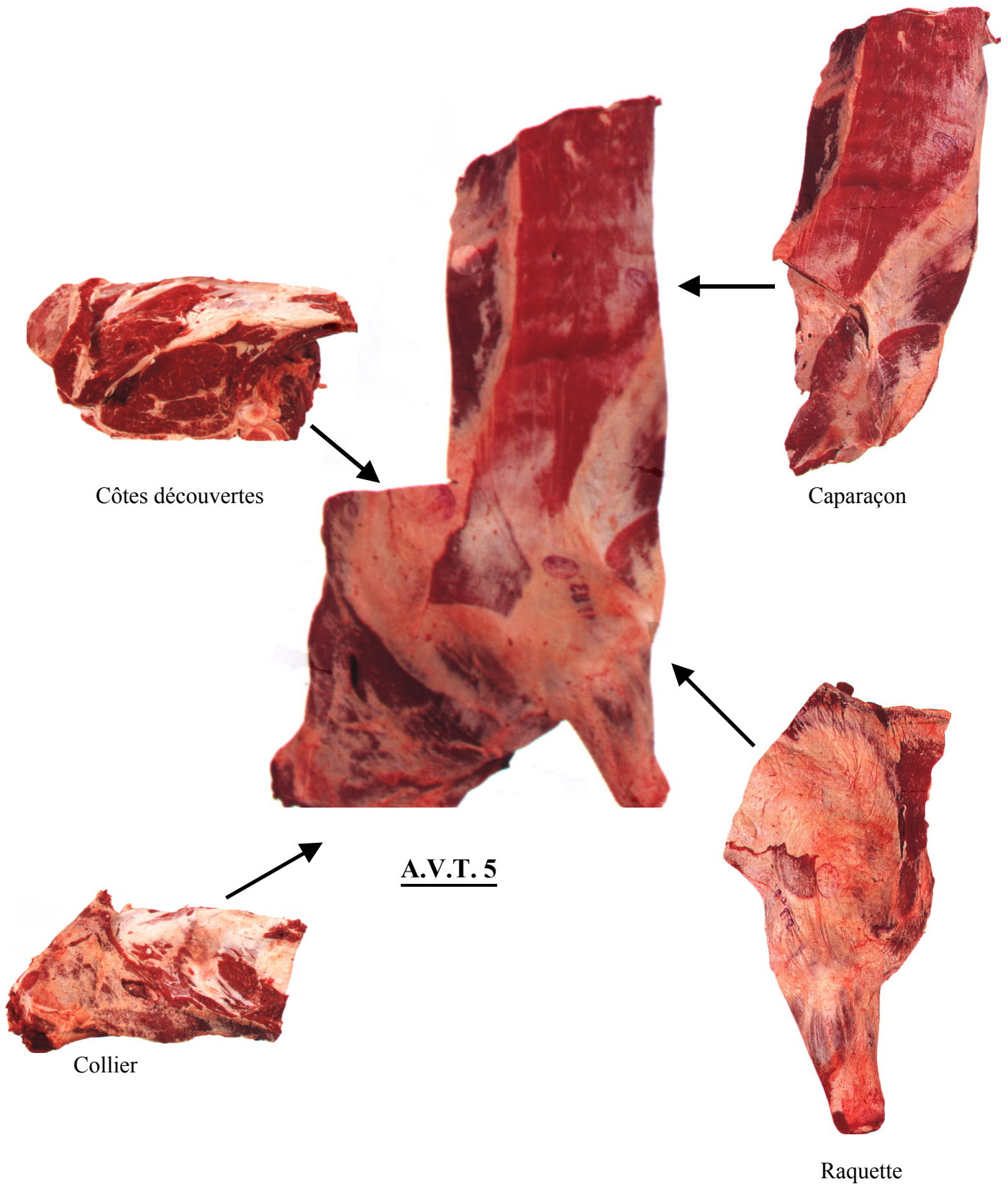
4 - CAPARACON

3 - RAQUETTE

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



AVANT TRAITE A 5 COTES

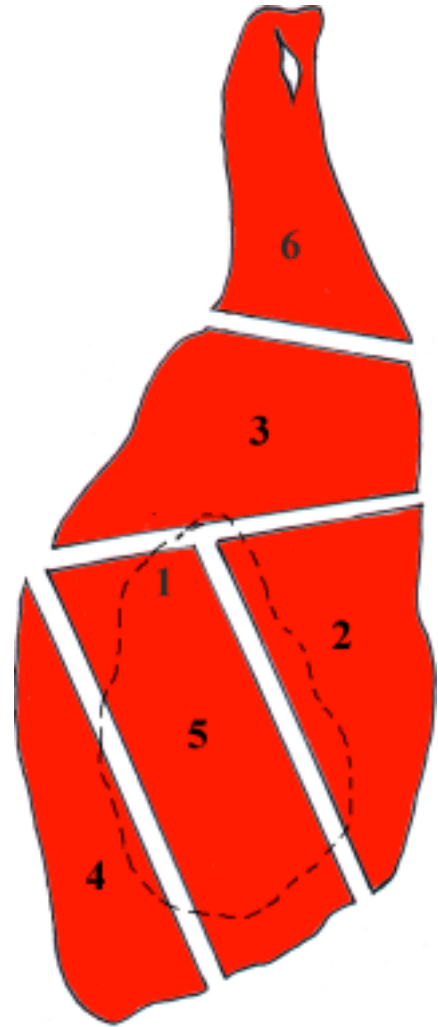


LE BOEUF

LA RAQUETTE

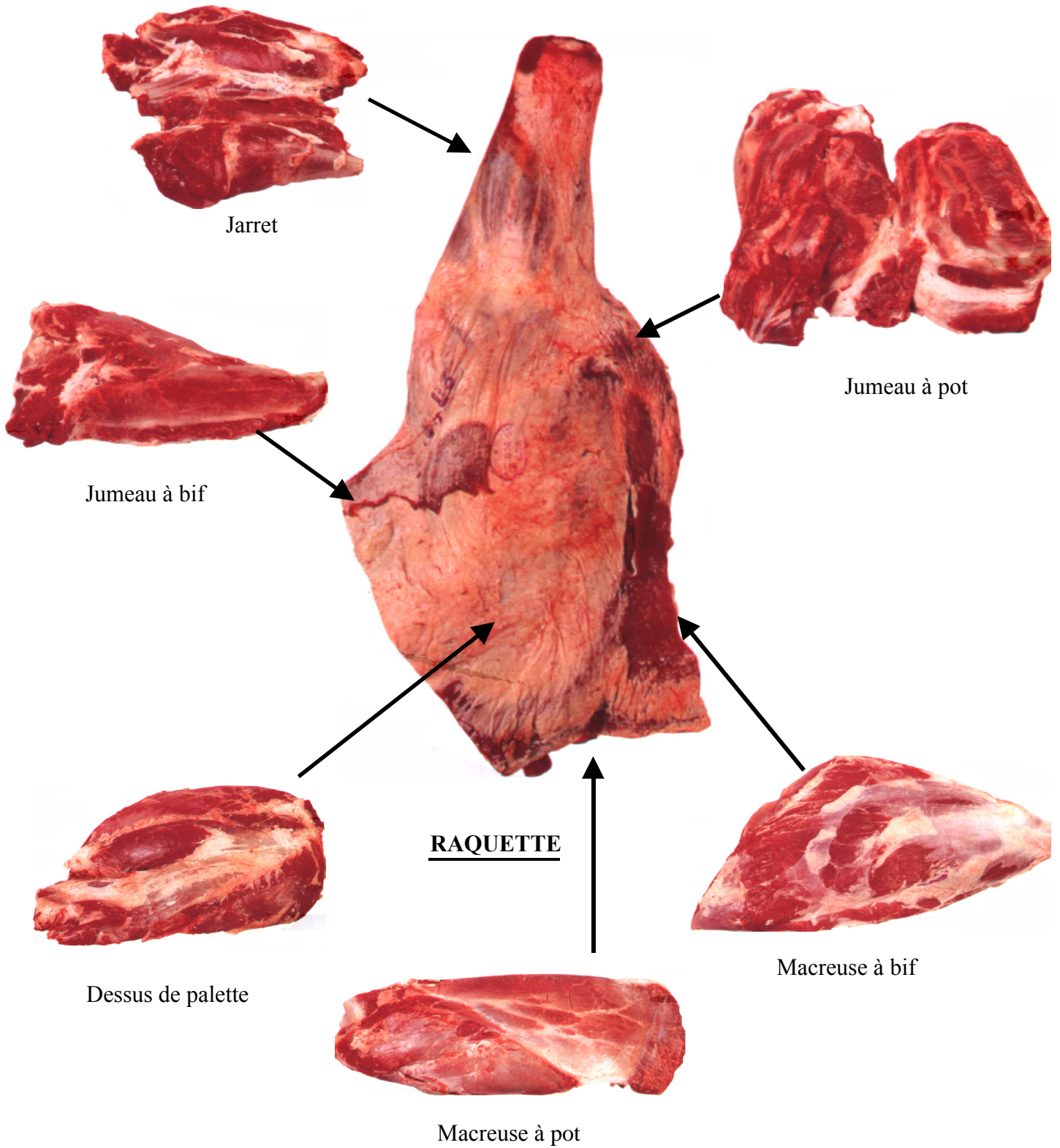
R
A
Q
U
E
T
T
E

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



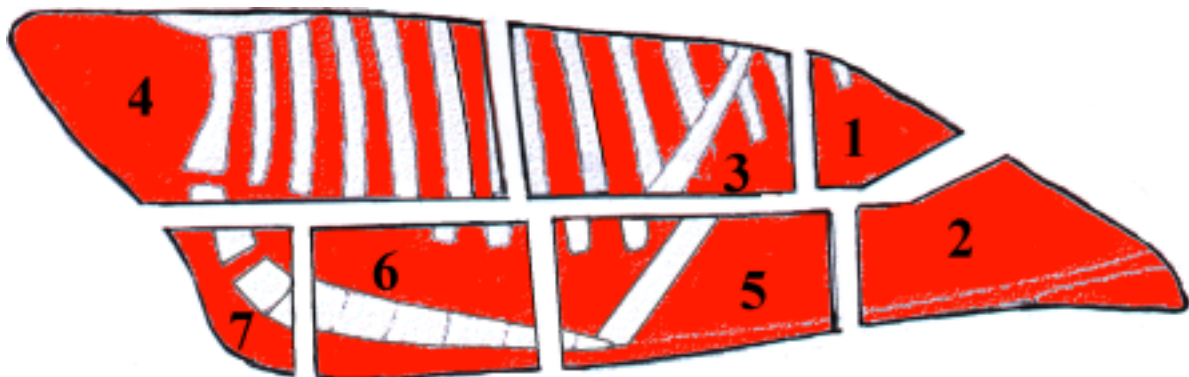


LA RAQUETTE



LE BOEUF

LE CAPARACON

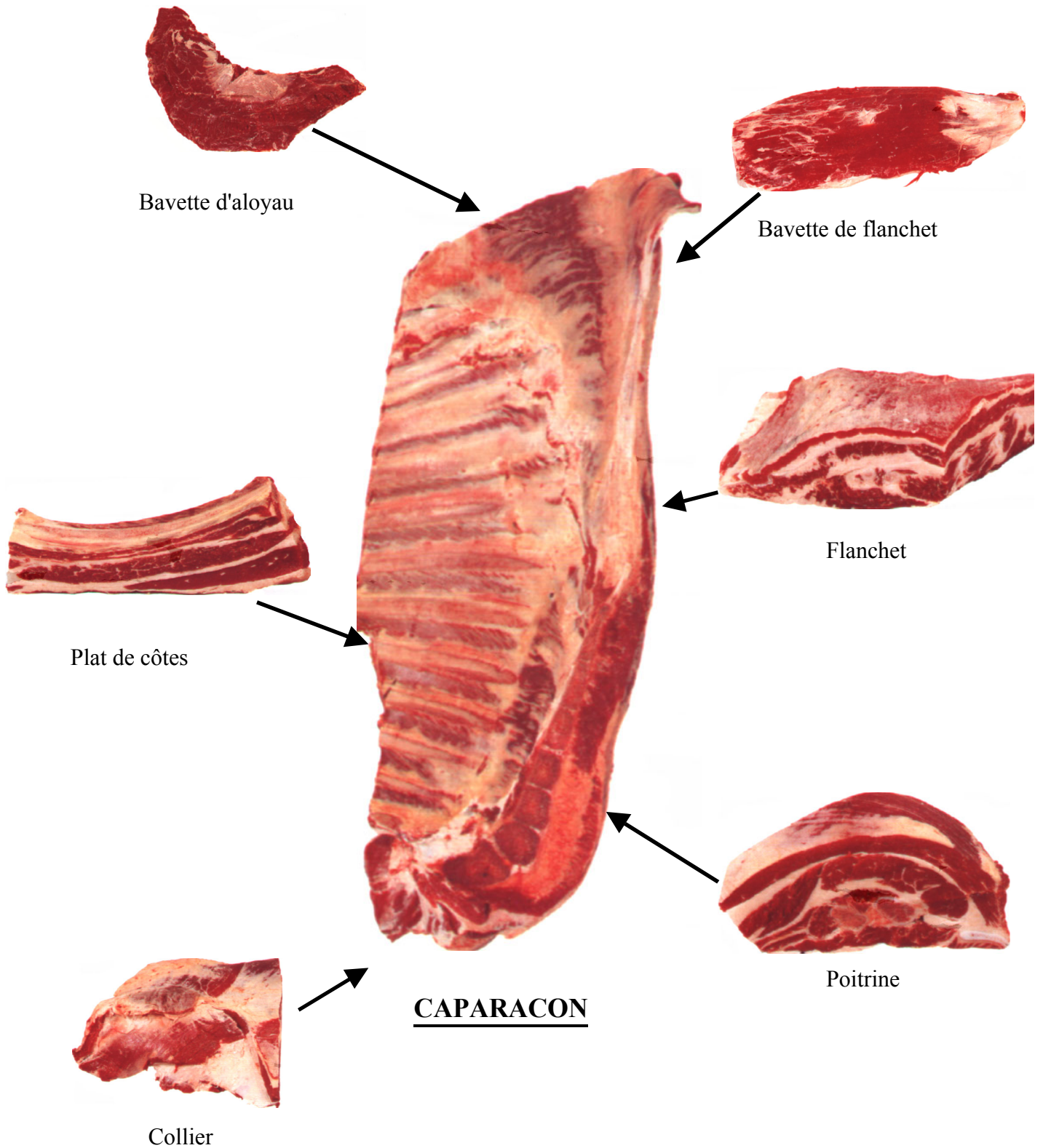


C
A
P
A
R
A
C
O
N

- 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