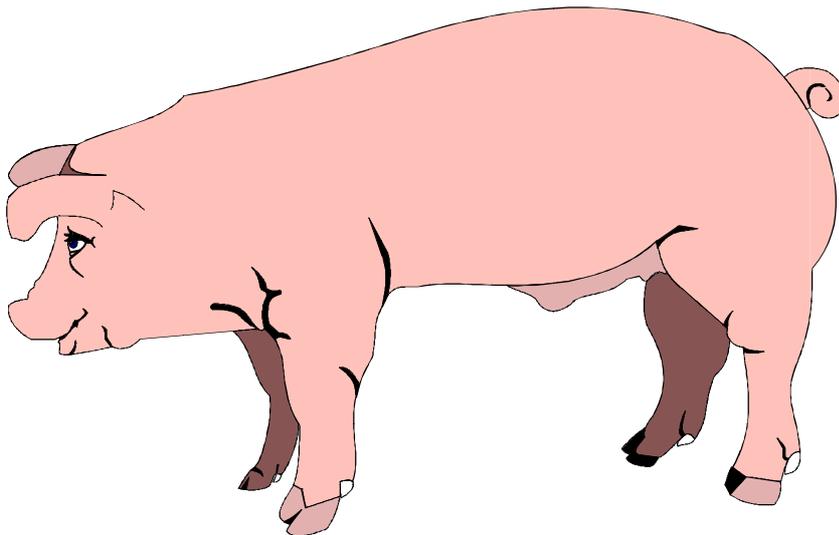


**Chapitre 2.5 – Les V. P. O.**

**Sous chapitre 2.5.0.4**

**Les viandes de boucherie**

***Le porc***





# LE PORC

## GENERALITES :

➤ Mammifère Omnivore élevé pour sa chair, le mâle est appelé «*verrat*», la femelle «*truie*», et le jeune «*goret ou porcelet*». Engraissé en 6 ou 7 mois, il pèse entre 90 et 100 kg.

Le rendement du porc est de 80 %

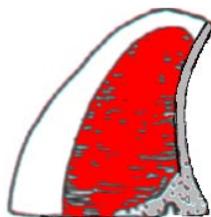
## CLASSEMENT :

- Les carcasses de porc sont classées selon leur teneur en viande maigre estimée, exprimée en «pourcentage de maigre».

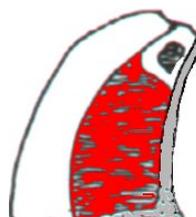
E  
55 à 60 %



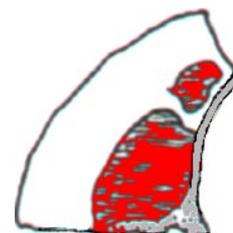
U / R  
45 à 55 %



O  
40 à 45 %



P  
moins de 40 %

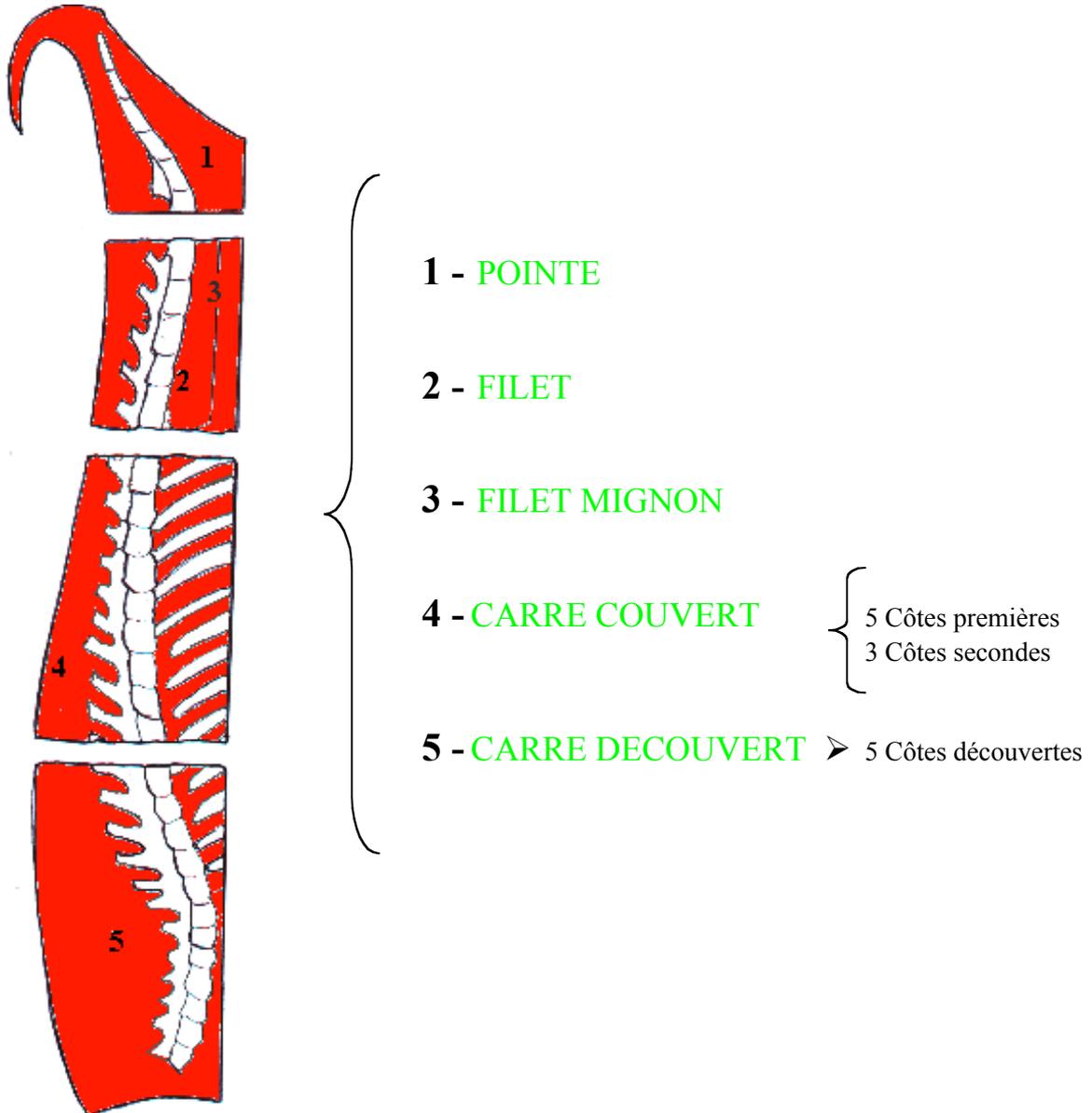


## CHOIX ET MORCEAUX

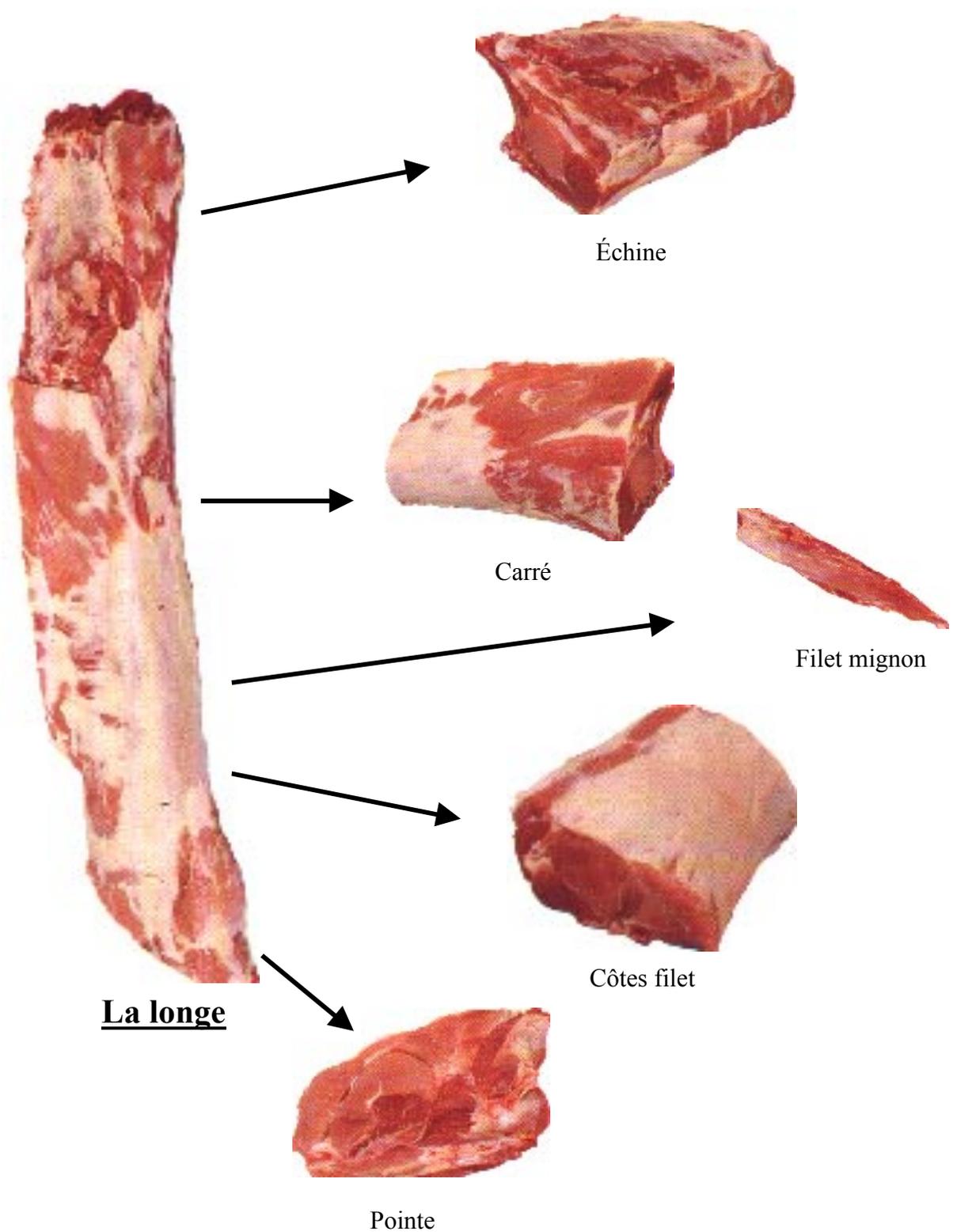
APPELLATION	MODE	MORCEAUX
TRAVERS	Bouillir	Haut de côtes.
GRILLADE	Sauter, Griller	Dessus de palette et échine.
PETIT SALE	Bouillir	Jambonneaux, haut de côtes.
GRENADIN	Sauter, Griller	Filet mignon
CHAIR A SAUCISSE	(Viande hachée )	Epaule, gorge.



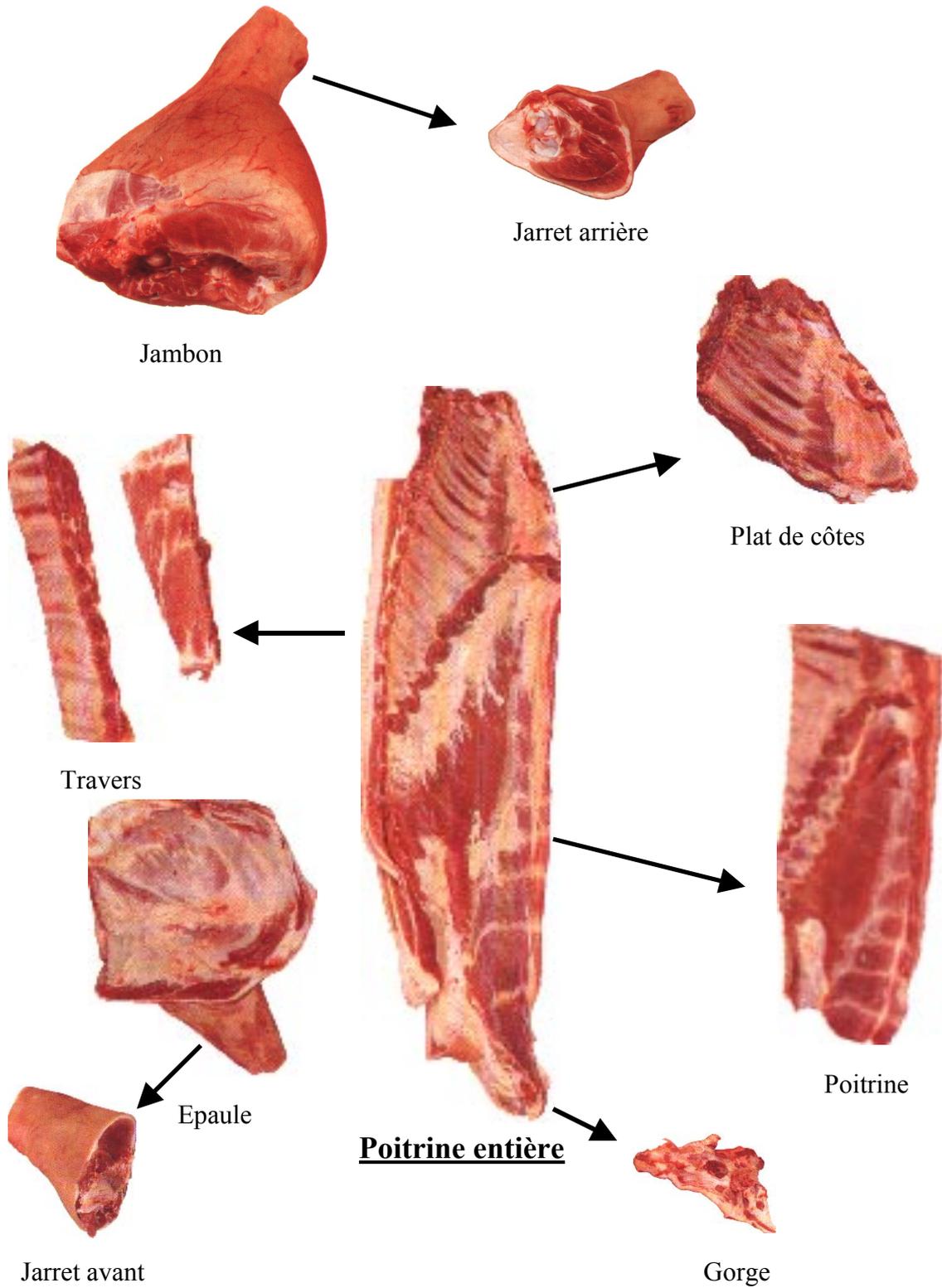
# LA LONGE



## LA LONGE DE PORC

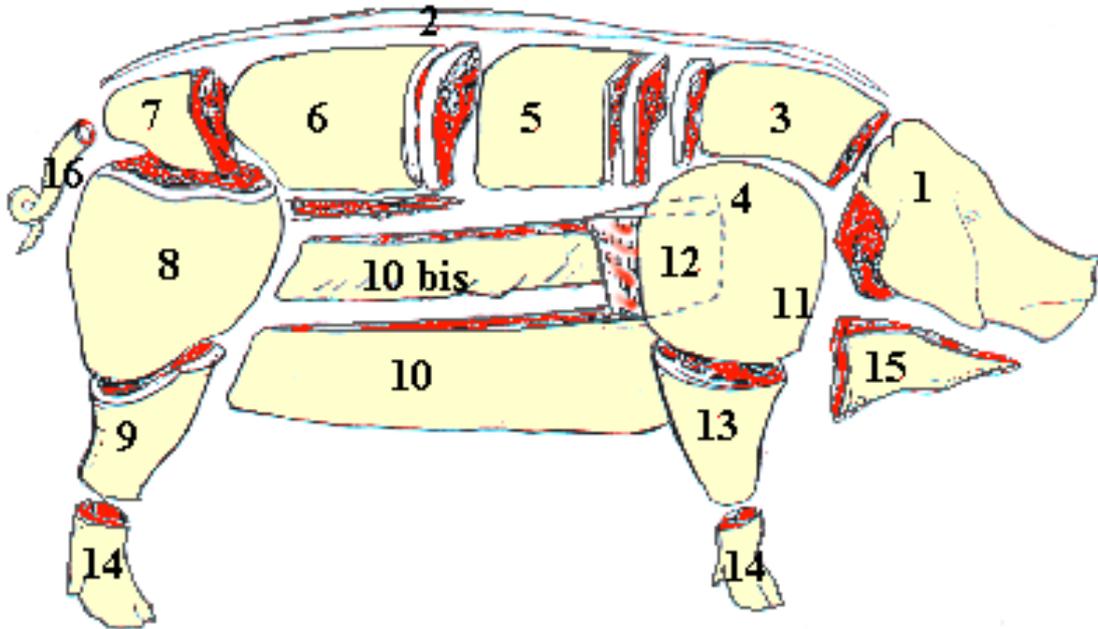


DECOUPE DU PORC





# LE PORC



N°	MODE	MORCEAUX
1)	Bouillir	TÊTE
2)	Bouillir	LARD GRAS
3)	Rôtir, Sauter, Griller	ECHINE
4)	Rôtir, Bouillir, Ragoût	PALETTE
5)	Poêler, Sauter, Griller	CARRE CÔTES
6)	Poêler, Sauter, Griller	CÔTES FILET
7)	Poêler, Sauter, Griller	POINTE
8)	Bouillir, Braiser	JAMBON
9)	Bouillir	JAMBONNEAU AR
10)	Bouillir	POITRINE
10)B	Bouillir	(Bis) TRAVERS
11)	Rôtir, Ragoût	EPAULE ( Palette et Jambonneau AV )
12)	Bouillir	PLAT DE CÔTES
13)	Bouillir	JAMBONNEAU AV
14)	Bouillir	PIEDS
15)	Viande pour farce	GORGE
16)	Bouillir	QUEUE