

DÉPOUILLER	<p>1- Retirer avec une louche les impuretés et les graisses qui remontent à la surface d'une préparation en ébullition lente.</p> <p>2- Action qui consiste à retirer la peau des anguilles, soles, lapins, lièvres.</p>	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Depouiller	
DÉSOSSER	- Éliminer les os.	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-une-selle-d-agneau http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-un-rable-de-lapin http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-une-epaule-d-agneau http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Desosser-une-cuisse-de-volaille	   
ÉBARBER	<p>1- Couper avec une paire de ciseaux les nageoires des poissons.</p> <p>2- Retirer la partie qui débord sur les huîtres ou les moules cuites.</p>	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-une-sole-portion	
ÉCAILLER	<p>1- Éliminer les écailles des poissons.</p> <p>2- Gratter les pattes des volailles après les avoir ébouillantées.</p>	http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-un-colin http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Ecailler-un-poisson	 