

L'HABILLAGE DU POISSON

LES CRITÈRES DE FRAÎCHEUR

CRITÈRES	POSITIFS	NEGATIFS
ODEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Légère, Agréable. - L'algue marine. 	<ul style="list-style-type: none"> - Acre. - Acide. - Désagréable.
ASPECT	<ul style="list-style-type: none"> - Brillant. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mat. - Sans éclat.
RIGIDITÉ	<ul style="list-style-type: none"> - Consistance ferme. 	<ul style="list-style-type: none"> - Corps mou.
ÉCAILLES	<ul style="list-style-type: none"> - Adhérentes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Soulevées. - Se détachant.
PEAU	<ul style="list-style-type: none"> - Tendue. - Bien colorée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ridée. - Décolorée.
OUÏES	<ul style="list-style-type: none"> - Roses ou rouges sang. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sèches. - Grisâtres.
ABDOMEN	<ul style="list-style-type: none"> - Ni gonflé. - Ni déchiré. 	<ul style="list-style-type: none"> - Flasque. - Déformé.
CHAIR	<ul style="list-style-type: none"> - Ferme. - Blanche. 	<ul style="list-style-type: none"> - Friable. - Coloration rouge.
COLONNE	<ul style="list-style-type: none"> - Adhérente. - Cassante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Facile à détacher. - Pliante.
ŒIL	<ul style="list-style-type: none"> - Clair, Vif. - Convexe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Terne. - Vitreux. - Concave.

HABILLAGE DU POISSON

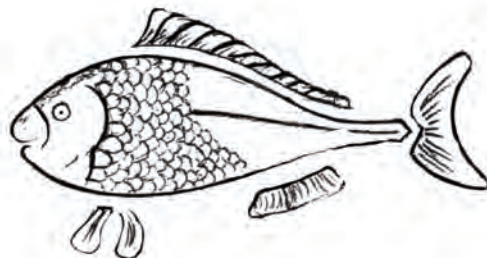
Généralité

- 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

ÉBARBER

Couper les nageoires aux ciseaux.



ÉCAILLER

Gratter à rebrousse écailles avec un écailleur.



VIDER

Retirer les viscères et les ouïes.



LIMONER

Laver soigneusement sous un filet d'eau.



DÉCOUPE DU POISSON

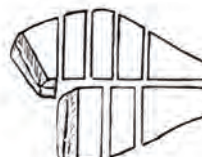
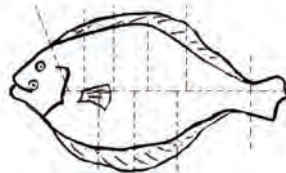
DARNES

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



TRONÇONS

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



TRONÇONS

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.).

