

L'HABILLAGE DE LA VOLAILLE

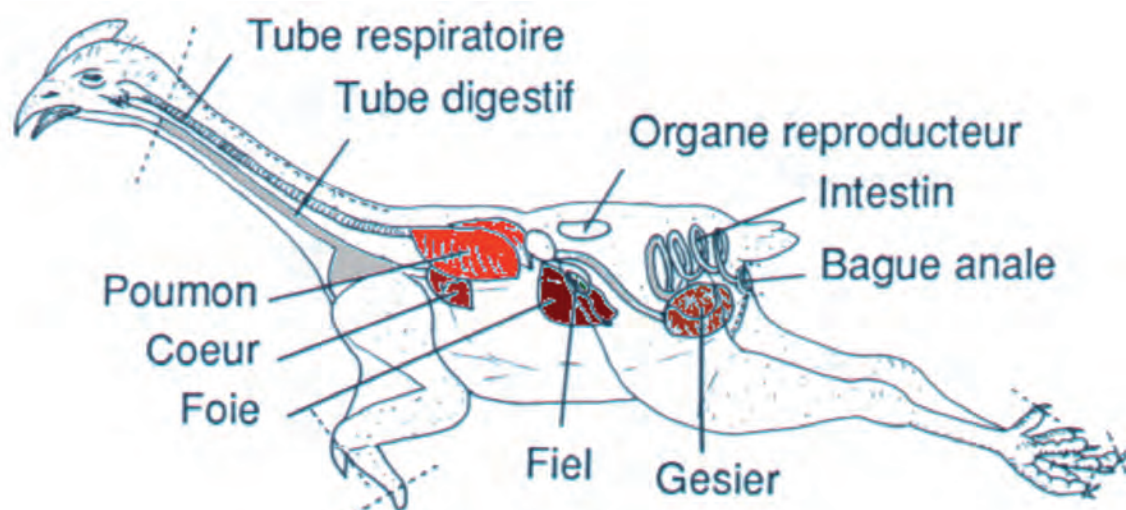
HABILLER UNE VOLAILLE

Définition

- Habillage d'une volaille : Ce 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

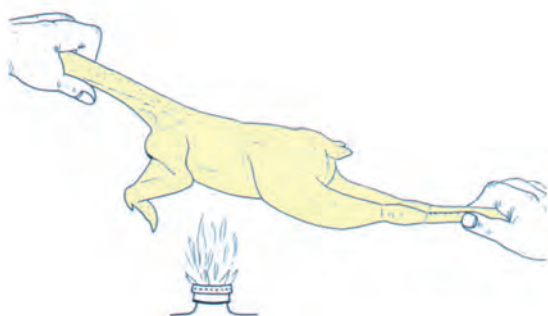
Bien situer les organes d'une volaille pour mieux la vider.



NOTA : Les viscères ne doivent en aucun cas être déposés sur la planche à découper

2 — ÉTIRER

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



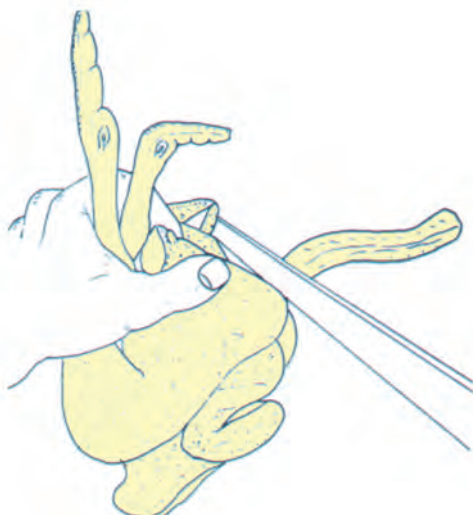
3 — DÉTACHER

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



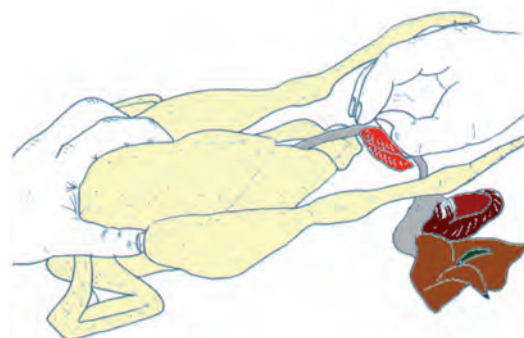
4 — SECTIONNER

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



5 — VIDER

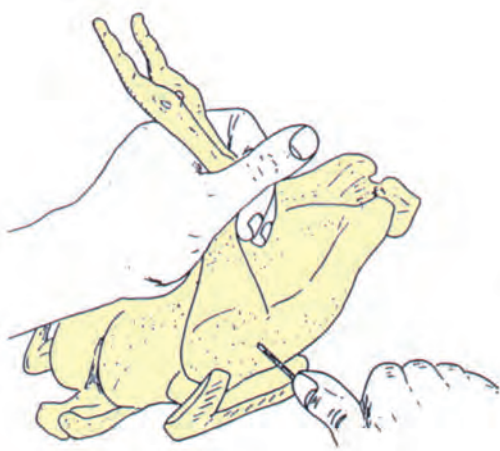
Le poulet. En retirant les organes par l'arrière, poulet posé sur le dos. Vérifier que ce travail soit bien fait.



BRIDER LA VOLAILLE

1 — PIQUER

À la jointure «pilon - gras de cuisse» ;
Traverser en maintenant bien les pattes.



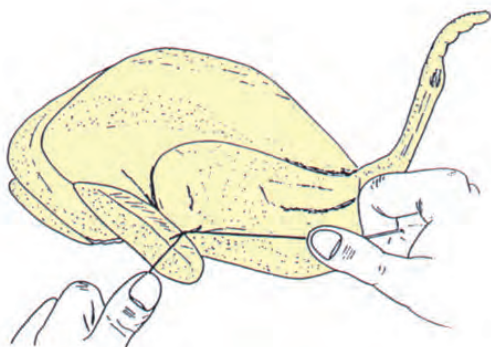
2 — PASSER

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



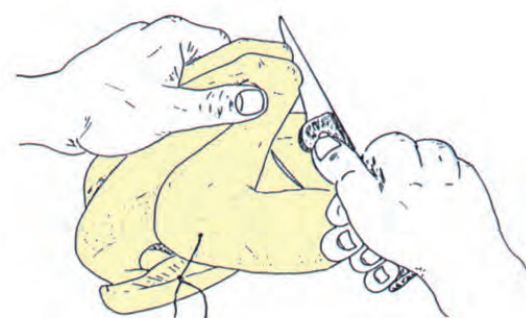
3 — LIER

Serrer et attacher les deux extrémités
de la ficelle.



4 — SECTIONNER

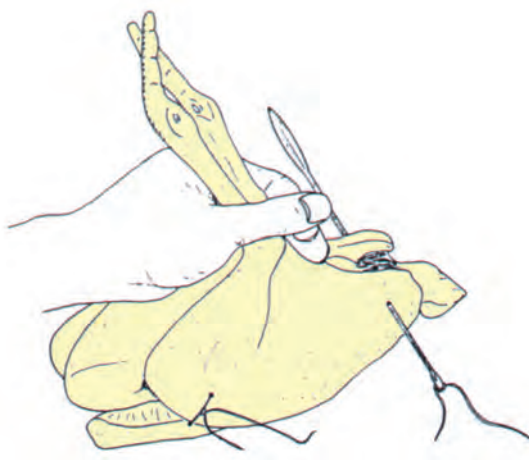
Le tendon des pattes, plier les pattes
pour le travail.



BRIDER LA VOLAILLE (SUITE)

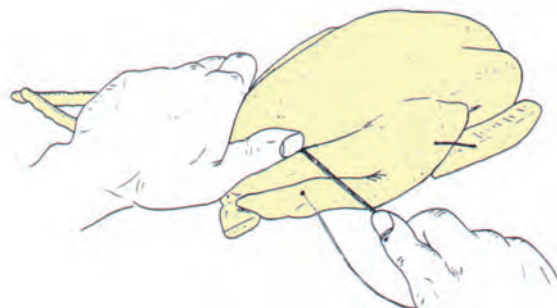
5 — PIQUER

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



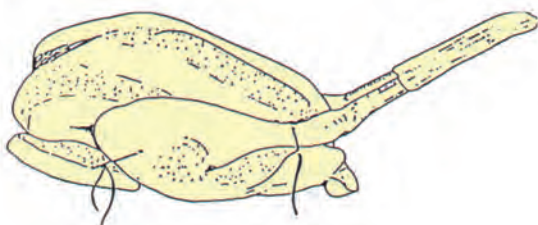
6 — REPIQUER

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



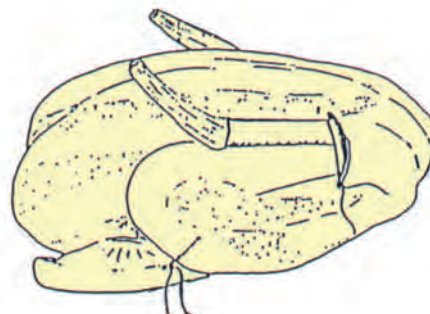
7 — PRÉSENTER

Une volaille « À RÔTIR » protéger
les pattes à l'aide de papier d'aluminium.



8 — PRÉSENTER

Une volaille « À RÔTIR » les pattes sont
pliées et introduites de chaque côté
dans le flanc.



DÉCOUPE DU LAPIN

