

# L'HABILLAGE DE LA VIANDE

## Définition :

- La viande peut dans certains cas nous être livrée en quartier, il est donc important de maîtriser le désossage.
- La plupart du temps la viande nous arrive en muscle, il nous appartient de parer, dégraisser et dénervé, traitement où il sera important de tenir compte de la destination culinaire des morceaux.

## DÉSOSSER UNE VIANDE

Ce travail consiste à retirer les os cartilages d'un quartier de viande à l'aide d'un couteau à désosser en évitant de taillader les muscles.

## PARER UNE VIANDE

Ce travail consiste à éliminer une ou toutes parties de graisse et des nerfs (aponévroses) qui recouvrent la pièce de boucherie, en étant conscient de la destination culinaire du morceau à traiter.

- Dans certains cas un parage à vif est nécessaire: Exemples (Les viandes rôties, les viandes sautées, certaines viandes grillées, etc.).
- Pour d'autres préparations il suffit de parer partiellement pour ne retirer que l'excédant de graisse et de nerfs, permettant ainsi de conserver tout le moelleux et le gélatineux qui en fera son excellence : Exemples (les viandes à bouillir, les viandes à braiser, les viandes à sauter en sauce, etc.).

## FICELER UNE VIANDE

Ce travail consiste si nécessaire à maintenir une pièce de boucherie afin qu'elle ne se déforme pas pendant sa cuisson. Dans certains cas, avant de ficeler, il faudra «barder» c'est-à-dire entourer de fines tranches de lard gras (barde) la pièce à traiter, pour qu'elle reste moelleuse.

## LARDER UNE VIANDE

Ce travail consiste à introduire à l'intérieur de la viande de gros bâtonnets de lard gras à l'aide d'un lardoire, le but étant de «nourrir» une pièce de boucherie, afin de la rendre plus moelleuse.