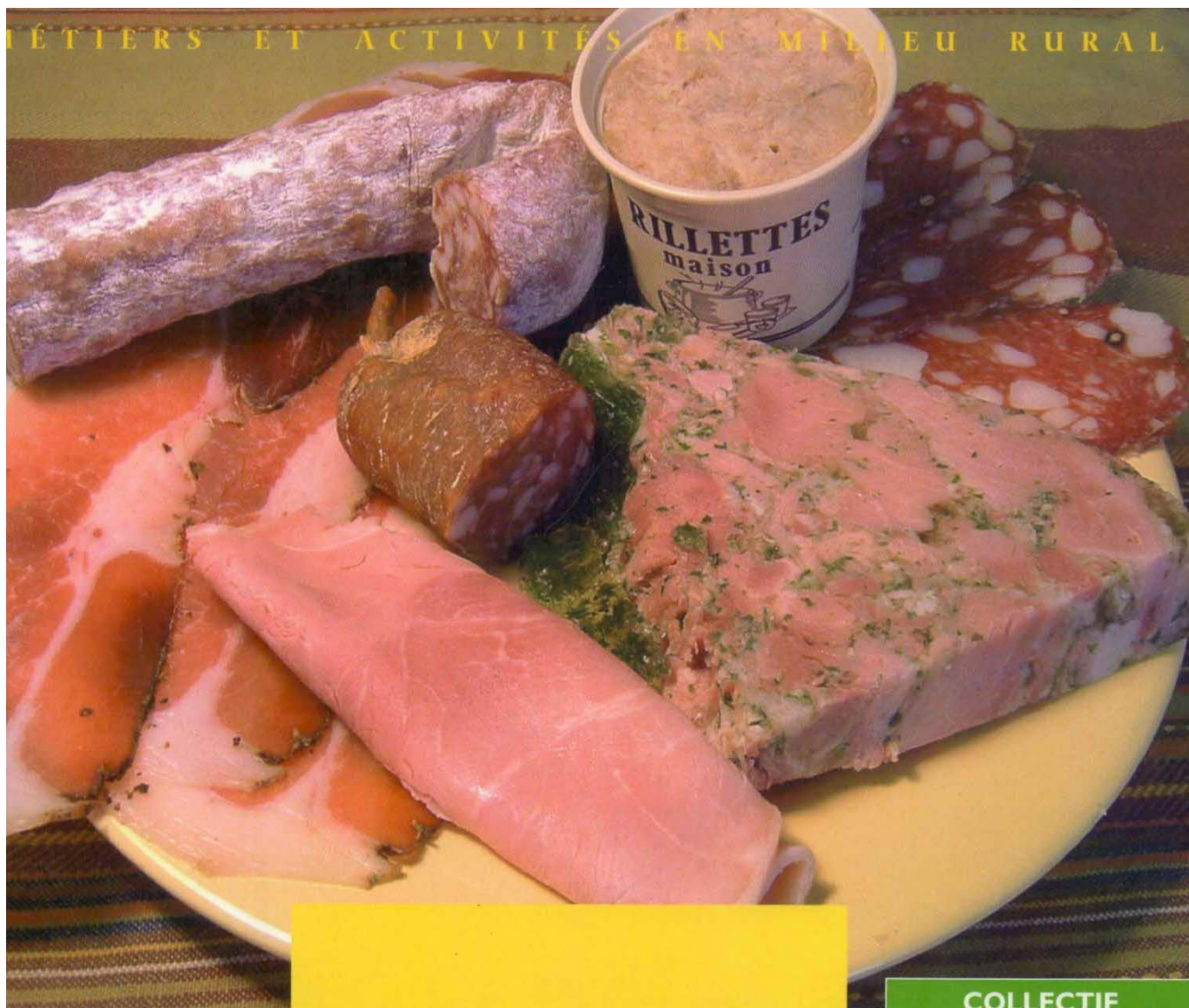




COLLECTIF

Transformation carnée à la ferme

Connaître les différents produits
et leur fabrication

Guide de lecture **7**

Séquence 1

Les produits crus vendus en l'état **9**

1. Les carcasses entières de volaille ou lapin **10**

2. Les produits de découpe **24**

Séquence 2

Les produits frais **37**

3. Les saucisses et saucissons cuits **38**

4. La saucisse crue à rôtir **56**

Séquence 3

Les produits cuits et plats cuisinés **73**

5. Le boudin blanc **74**

6. Le boudin noir **92**

7. Les rillettes de porc **111**

8. Le pâté de campagne **127**

9. Le jambon cuit **144**

10. Le bloc de foie gras **161**

11. Les tripes **178**

Séquence 4

Les produits secs **191**

12. Les saucisses et saucissons secs **192**

13. Le jambon sec **208**

14. Le magret séché **228**

Glossaire **241**

Ouvrages consultés **243**