

ABATTAGE ET TRANSFORMATION DES VIANDES DE BOUCHERIE

Les produits élaborés à base de viande



2-664-52-1

Sommaire

Introduction	9
--------------	---

1. La transformation des viandes de bœuf 11

1. Les pièces constitutives des carcasses bovines	13
2. Préparation des matières de base	19
3. Les produits élaborés à base de bœuf	23
4. Les viandes hachées et restructurées	28
5. Les abats de bœuf	35
Exercices	38

2. La transformation des viandes de porc 43

1. Les pièces et morceaux des carcasses de porc	45
2. La préparation des produits élaborés à base de porc	56
3. Les produits élaborés à base de porc	59
4. Utilisation des abats de porc	63
Exercices	69