



CORIANDRE

ABATTAGE ET TRANSFORMATION DES VIANDES DE BOUCHERIE

Abattage et découpe du bœuf



2-664-55-1

edagric
éditions

Sommaire

Introduction 9

1. L'abattage des gros bovins

11

1. Le déchargement des gros bovins 15
 2. La réception des animaux 17
 3. La stabulation et la visite ante-mortem 18
 4. L'amenée 19
 5. La contention 21
 6. L'assommage et l'accrochage 22
 7. La saignée 23
 8. La ligature de l'herbière 25
 9. La coupe des pattes 26
 10. Séparation et travail de la tête 27
 11. Le traçage du cuir 29
 12. La ligature du rectum 31
 13. Préparation à l'arrachage du cuir (pré-dépouille) 32
 14. Dépouille finale (arrache-cuir) 34
 15. L'éviscération abdominale 36
 16. L'éviscération thoracique 38
 17. La fente en demi 39
 18. Le parage-émoussage 41
 19. L'inspection sanitaire 42
 20. Pesée - classement - marquage - traçabilité 43
 21. Le ressuage 45
- Exercices 46

2. La triperie des gros bovins **49**

- 1. Définitions 51
- 2. Les abats blancs et leur traitement 52
- Exercices 59

3. La découpe des gros bovins **61**

- 1. Introduction 63
- 2. L'ART 8 67
- 3. L'AV 5 72
- 4. Les autres morceaux de découpe 76
- Exercices 77

Petit vocabulaire **80**

Quelques noms de morceaux de bœuf
en régions