

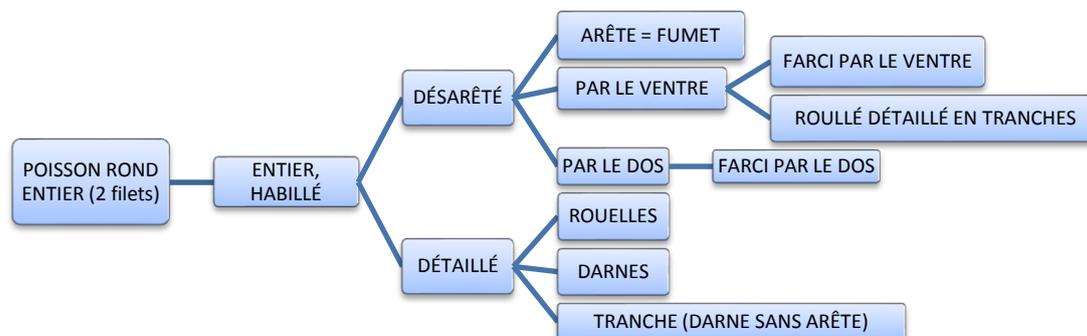
TECHNIQUE (S) DE BASE	FAÇONNER DES POISSONS ENTIERS A 2 FILETS	Page : 38 40 (TT131) RAHMASYARI / Ming LI
DEFINITION	Préparations réalisées à partir d'un poisson à 2 filets (entier).	
Progression		
<i>Habiller un poisson rond (bar) :</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Supprimer les nageoires. Donner une forme naturelle à la queue. • Ecailler le poisson (avec un écailleur ou le dos d'un couteau). • Bien rincer et éponger. • Décoller les intestins au niveau de l'anus. • Décoller les ouïes et l'œsophage. Vider par la tête. • Gratter le caillot de sang situé le long de la colonne vertébrale, le supprimer. • Rincer sous un filet d'eau et éponger. • Réserver au frais. Rendement 80% 		
Commentaires	La technique d'habillage est identique pour les poissons à 2 filets.	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
HABILLER	Queue trop raccourcie	Il faut luit conserver sa forme naturelle.
	Chair entaillée (écaillage)	Utiliser des outils non tranchants (écailleur, dos, d'un couteau, cercle en inox,...)
VIDER	Vidage difficile	Il est impératif de décoller les intestins pour pouvoir les extraire par les branchies.
	Peu du ventre ouverte	Pour décoller les intestins, agir précautionneusement. Un poisson cuit entier est plus aisé à cuire il est compact, non ouvert.
	Tête séparée du corps	Il faut réagir lentement surtout au niveau du cou (endroit très fragile).
HYGIÈNE	Poste	Entre cette phase d'habillage et la phase de filetage ou de façonnage, le poste doit être désinfecté.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Globalement, tous les poissons à 2 filets ont la même conformation. Ils possèdent tous une arête en Y. C'est cette conformation qui oblige un habillage et un filetage particuliers. Seule la lotte n'a pas cette conformation : elle est formée de deux filets accolés à une arête ronde (sorte de colonne vertébrale).

Les pièces de poisson :



Poissons entiers et arêtes :

Les poissonniers ont interdiction de faire le commerce des arêtes, ils doivent vendre soit les poissons achetés entiers pour la confection de fumets personnalisés, soit l'emploi de fumet déshydraté.

Organisation du poste poisson :

Poste d'habillage, poste de filetage, poste de façonnage.

Estimation du nombre de portions à détailler :

- Pour savoir combien de portion prévoir dans un poisson entier vidé, peser le poisson net.
- Diviser son poids par le poids moyen d'une pièce (0,120 a 0,150 kg pour un pavé, 0,175 kg pour une darne,...) de manière à obtenir le nombre de pièces qu'il sera possible de découper.
- Marquer légèrement leur emplacement sur toute la longueur du poisson (obtenir une régularité).
- Découper les pièces.

Incidences du degré d'élaboration sur le coût d'achat :

Après calcul, le cout d'un poisson fileté (légèrement plus cher à l'achat) devient rentable. D'autant plus que le calcul ne met pas en évidence de la main d'œuvre nécessaire (part importante du cout de revient d'une pièce transformée).

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS

Façonner un filet de poisson à 2 filets (TT 133)