

TECHNIQUE (S) DE BASE	FAÇONNER UNE EPAULE, UN JARRET	Page : 68-69 Levy Théo
DEFINITION	Façonner les morceaux de 2 ^{ème} et 3 ^{ème} catégories	
Progression : Désosser une épaule		
1. Parer l'épaule, supprimer les estampilles vétérinaires. 2. Du côté chair repérer l'articulation de l'omoplate, La dégager et la mettre à nu. Cet os a une forme de quille. Dégager l'articulation et décoller le dessous de la quille, puis l'arracher en tirant délicatement vers soi. 3. Repérer l'os suivant, l'humérus, inciser le long et gratter pour mettre à nu, l'enlever de la même manière que dans le 2). 4. Repérer également l'os restant le cubitus et de même le dégager et le supprimer, ôter les tendrons sans trop dégraisser L'épaule est prête à être roulée puis rôtie ou poêlée. L'épaule peut-être farcie ou non, mais aussi détaillée en cubes pour un navarin		
Commentaires	Une épaule pèse environ 2 à 2,5kg. Le rendement est de 50 à 60 % - Grammage 0,250 kg/ personne en poids brut avec os / 0,200 kg sans os	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
SUPPRIMER L'OMOPLATE	Repérage difficile	L'os de la palette forme un triangle dont la pointe est située au niveau de l'articulation.
	Difficulté	Bien dégagée l'os au niveau de l'articulation et de la quille
SUPPRIMER L'HUMERUS	Beaucoup de pertes	Repérer les deux articulations et dégager l'os en le suivant.
	Méthodes	Parfois l'épaule peut être désossée sans être ouvert
SUPPRIMER LE CUBITUS	Difficulté	Garder l'humérus et le cubitus attenants à les gratter en limitant les pertes au niveau de l'articulation.
PARER	L'épaule n'est pas tenue	Trop dégraisser ou parée. La fine couche d'épiderme permet la tenue de l'épaule à la cuisson.

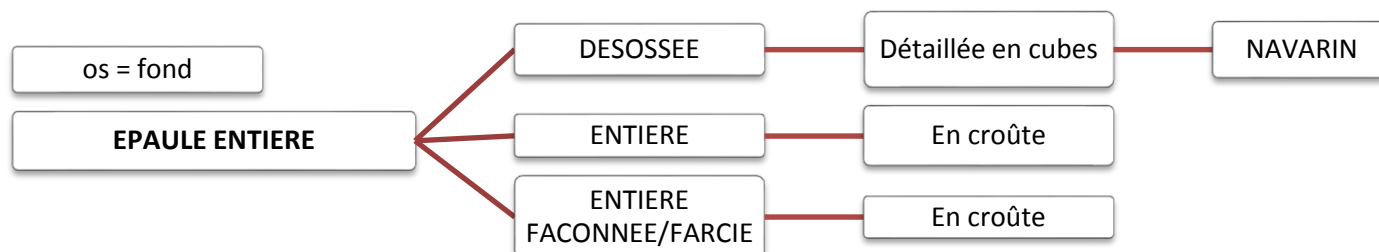
COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Les pièces de 2^{ème} et 3^{ème} catégories : cuissons.

Les pièces de 2^{ème} catégorie (épaule...) ou 3^{ème} catégories (jarret, queue...) ne peuvent pas subir les mêmes cuissons que les morceaux de première catégorie (filet). Leurs richesses en collagène obligent à les cuire longtemps et lentement de manière à les attendrir.

1. Les morceaux de 2^{ème} catégorie doivent être :
Poêlés, cuits en ragoût, pochés dans un liquide
2. Les morceaux de 3^{ème} catégorie doivent être :
Braisés, cuits en ragoût, pochés sous vide à basse température, pochés dans un liquide.

Les façonnages généralités :



Pour façonner un jarret, il faut comme pour le filet éplucher la souris en détachant une lanière d'aponévrose et la décoller sur la longueur et continuer sur toute la longueur.

Il faut ensuite en fin de cuisson manchonner le jarret de manière à obtenir un résultat bien net.

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS

Cuissons T 201 à 232