

Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.0.2

Les viandes de boucherie

Le veau





LE VEAU

GENERALITES :

- Petit de la vache jusqu'à un an, élevé pour être abattu au moment du sevrage.
- Lorsqu'il n'est pas destiné à la boucherie, le veau devient ensuite bœuf ou taurillon.

QUALITE :

- Les carcasses sont classées d'après leur conformation (E.U.R.O.P) et leur état d'engraissement (chiffre de 1 à 5) de plus un numéro de 1 à 4 placé avant la lettre donne des indications sur la couleur de la chair.

- 1 → Blanc
- 2 → Rosé clair
- 3 → Rosé
- 4 → Rouge



- La chair doit être de préférence rosé clair, ferme et la graisse doit être blanche. De cette façon on peut trouver sur un quartier le code **2 R 3** par exemple qui signifie : *chair rosé, bonne conformation*, état d'engraissement *couvert*.

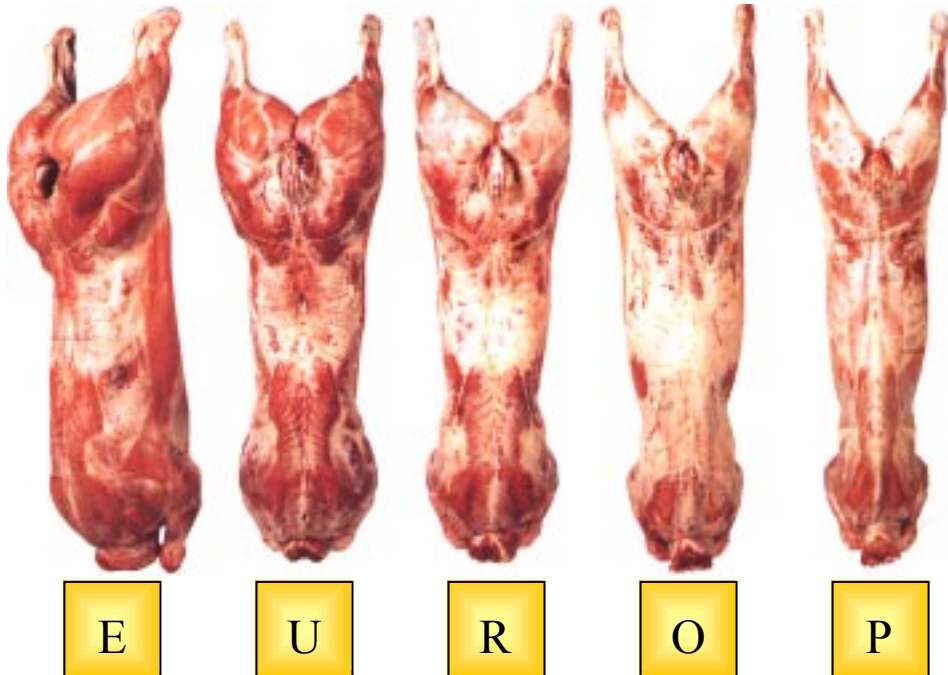
Le rendement du veau est de 58 à 65 %

CHOIX ET TECHNIQUE

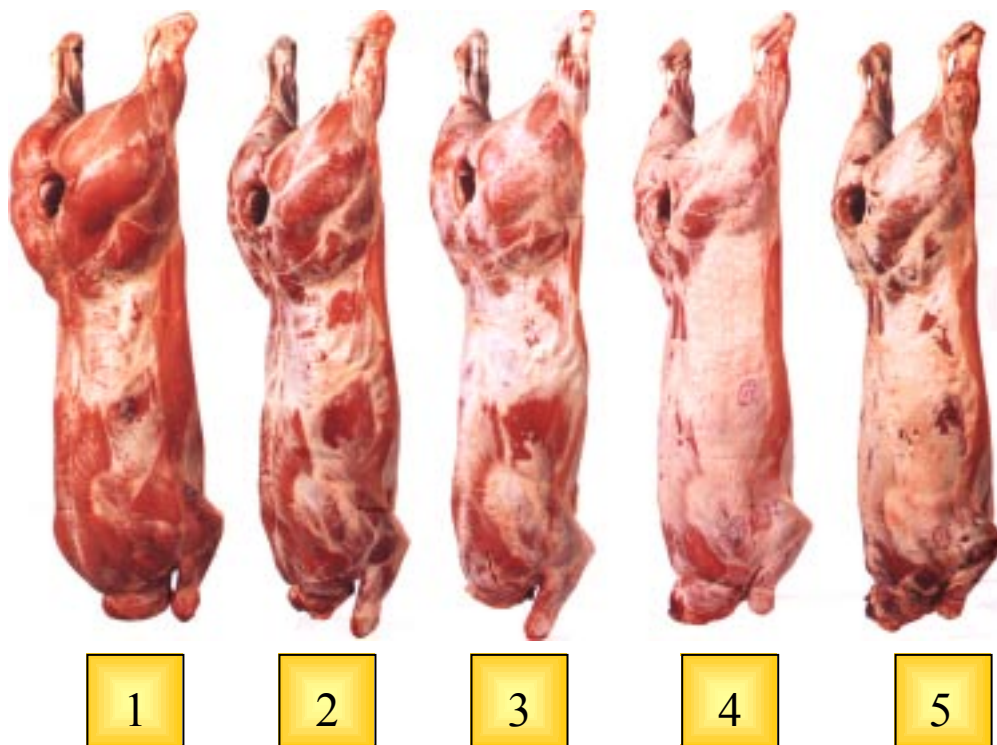
APPELLATION	TECHNIQUE
Escalope	Fine tranche taillée dans la noix, la sous noix, la noix pâtissière.
Grenadin	Médaille de 2 cm d'épaisseur et 6 cm de diamètre taillé dans la noix.
Noisette	Petit médaillon taillé dans le filet ou la longe.
Osso-bucco	Tranche de jarret non désossé.
Piccatas	Petites tranches taillées dans le filet ou la noix (trois par personne).
Rognonnade	Longe de veau désossée puis roulée avec le rognon à l'intérieur.



CONFORMATION



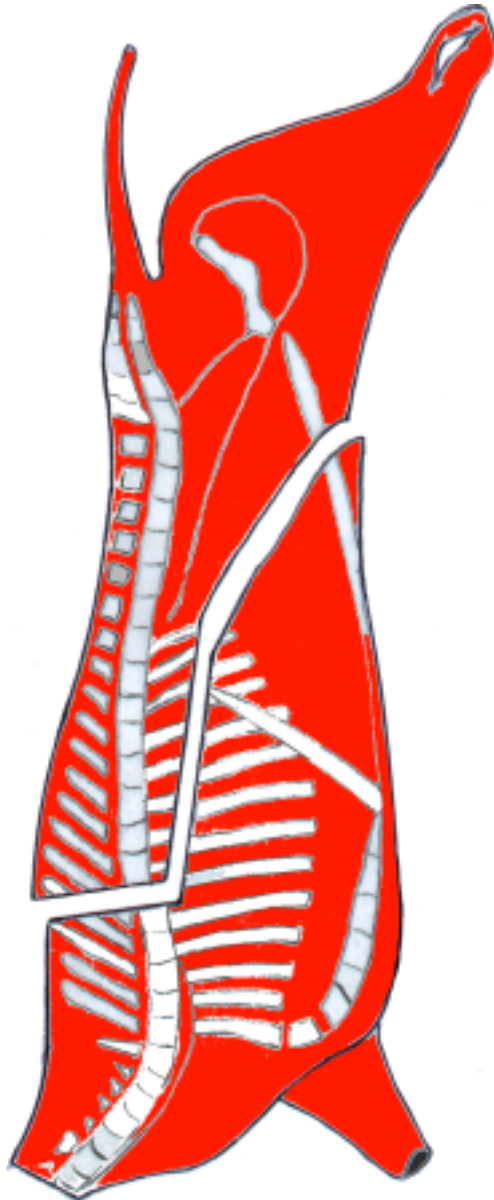
ENGRAISSEMENT





LE VEAU

LE PAN

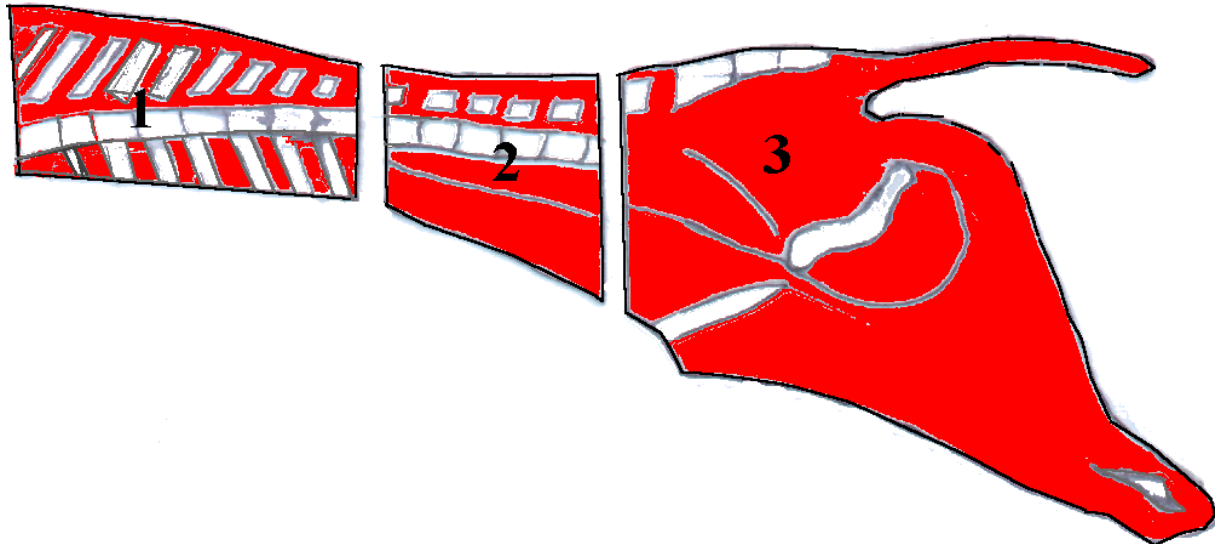


LA 1/2 BASSE



LE VEAU

PAN



P
A
N

3 - CUISSEAU

- JARRET
- NOIX
- SOUS NOIX
- NOIX PATISSIERE
- QUASI

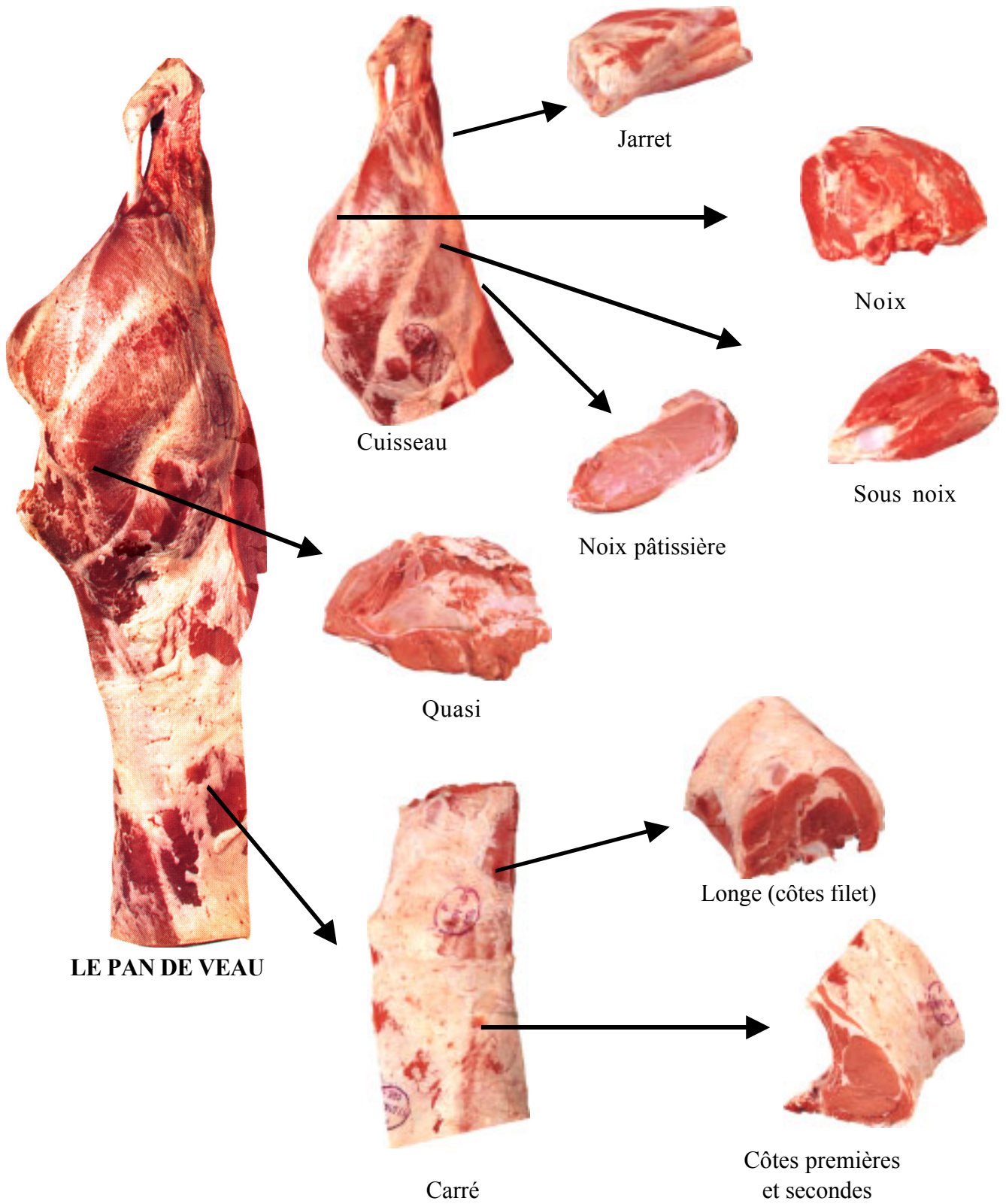
2 - LONGE

- COTES FILET
- FILET MIGNON

1 - CARRE

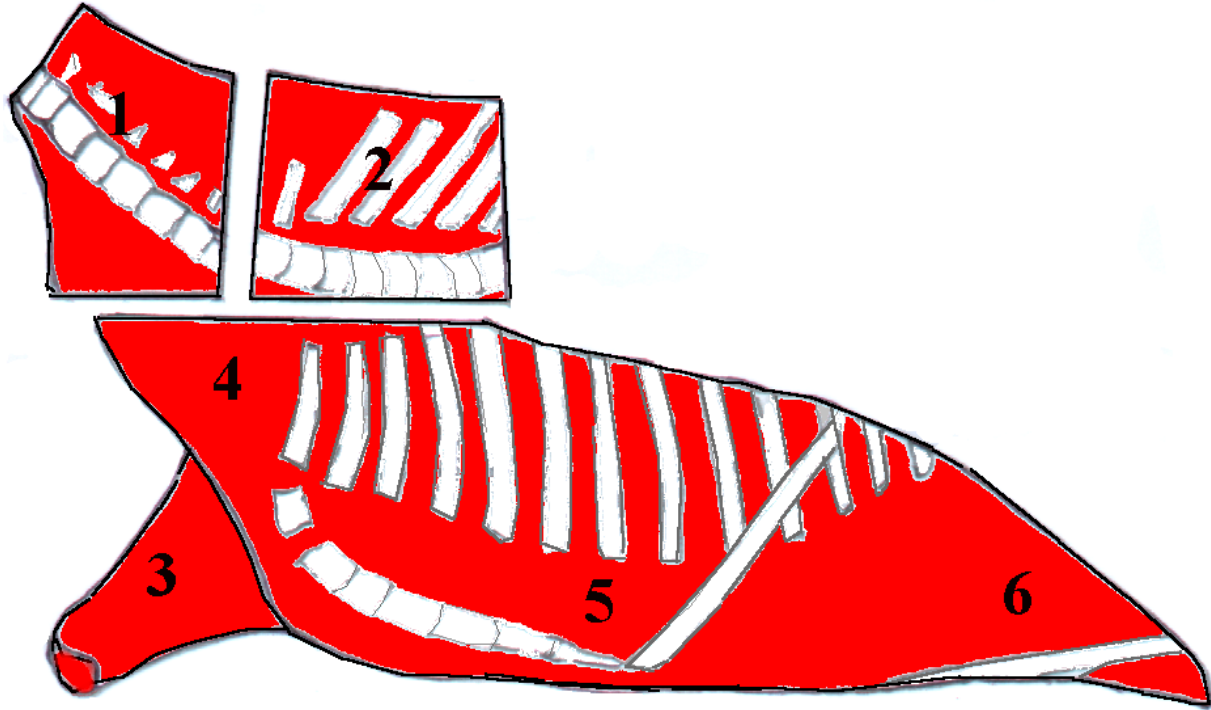
- COTES PREMIERES (5 Côtes)
- COTES SECONDES (3 Côtes)

LE PAN DE VEAU



LE VEAU

1/2 BASSE



1/2

B
A
S
S
E

1 - COLLIER (7 Cervicales)

2 - BAS DE CARRE (5 Côtes découvertes)

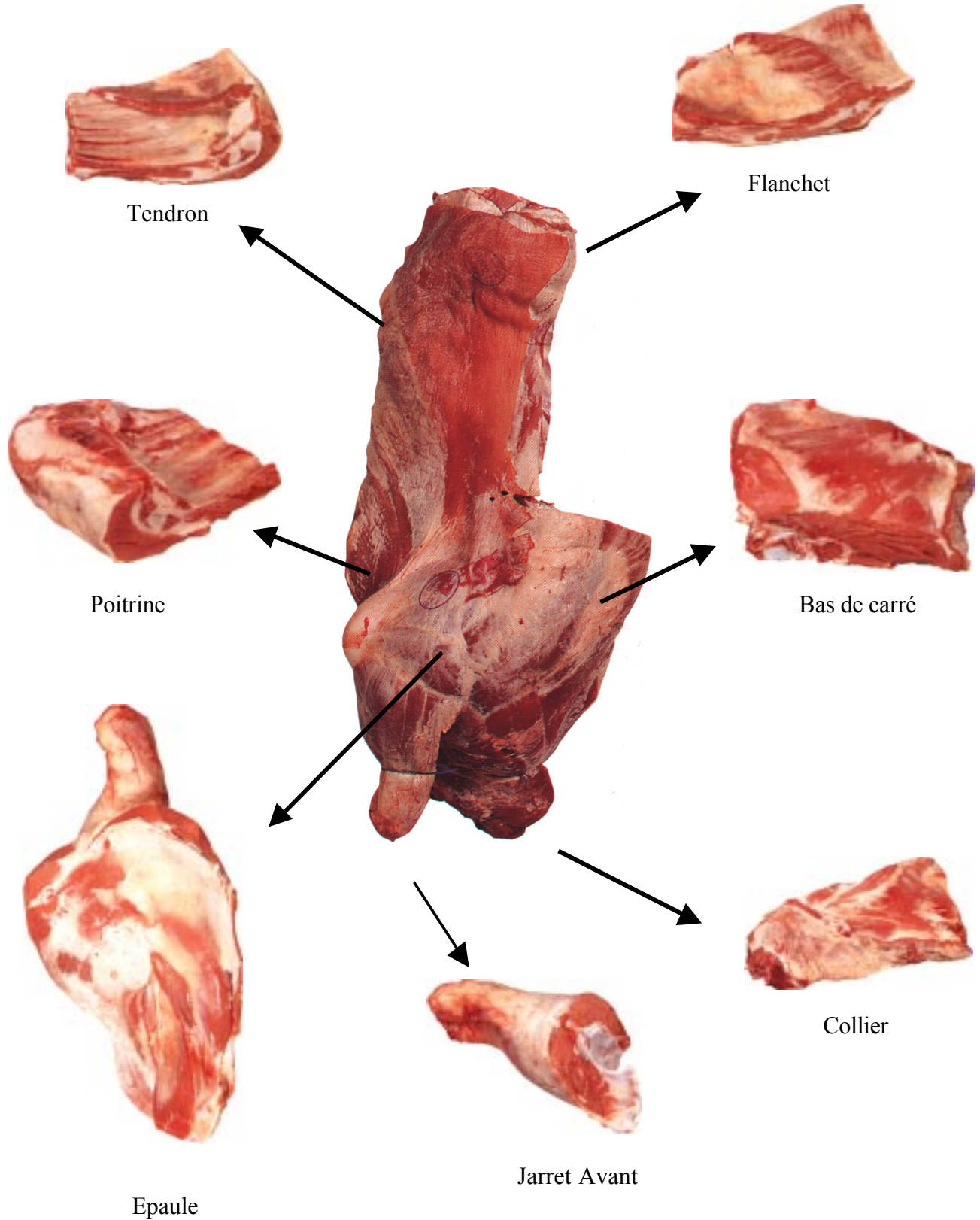
3 - EPAULE

4 - POITRINE

5 - TENDRON

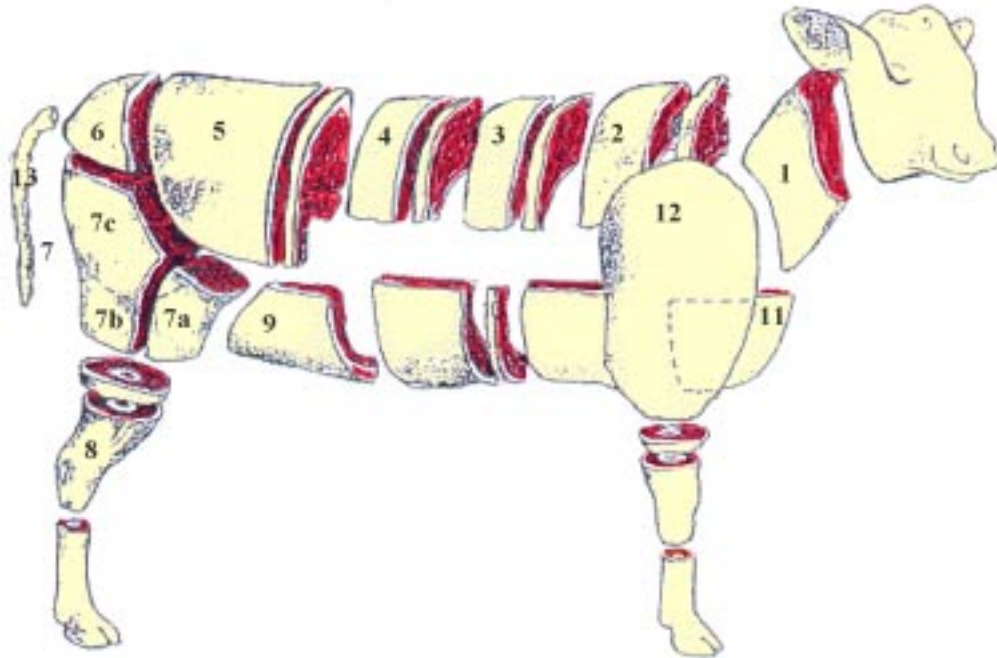
6 - FLANCHET

LA 1/2 BASSE





LE VEAU



N°	MODE	MORCEAUX
1)	Pocher, Ragoût	COLLIER
2)	Sauter, Griller	BAS DE CARRE (Côtés Découvertes)
3)	Poêler, Sauter, Griller	CARRE DE CÔTES (Seconde)
4)	Poêler, Sauter, Griller	CARRE DE CÔTES (Première)
5)	Poêler	LONGE
6)	Poêler	QUASI
7)	Poêler, sauter	CUISSEAU (a. Noix pâtissière) (b. Sous noix) (c. Noix)
8)	Ragoût	JARRET
9)	Poêler, Pocher	FLANCHET
10)	Braiser, Pocher	TENDRON
11)	Poêler, Pocher	POITRINE
12)	Ragoût	EPAULE
13)	Pocher	QUEUE
14)	Rôtir, Sauter, griller	FILET (MIGNON)