

# Les volailles

## CLASSIFICATION

<u>LES VOLAILLES A CHAIR BLANCHE</u>	<u>LES VOLAILLES A CHAIR BRUNE</u>
<i>Poulet, coquelet, chapon, poularde, coq, poule, dinde.</i>	<i>Pintade, pigeon, canard, oie.</i>

## QUALITE DES VOLAILLES

La qualité des volailles dépend de :

*La race*

*La nourriture*

*Le mode d'élevage*

*Les conditions d'abattage*

*L'âge*

*Le mode de conservation*

Comment reconnaître une volaille de bonne qualité ?

*La conformation*

*l'odeur doit être agréable*

*Elle ne doit pas présenter de blessure*

*elle doit être correctement plumée*

Comment reconnaître une jeune volaille :

*La peau fine*

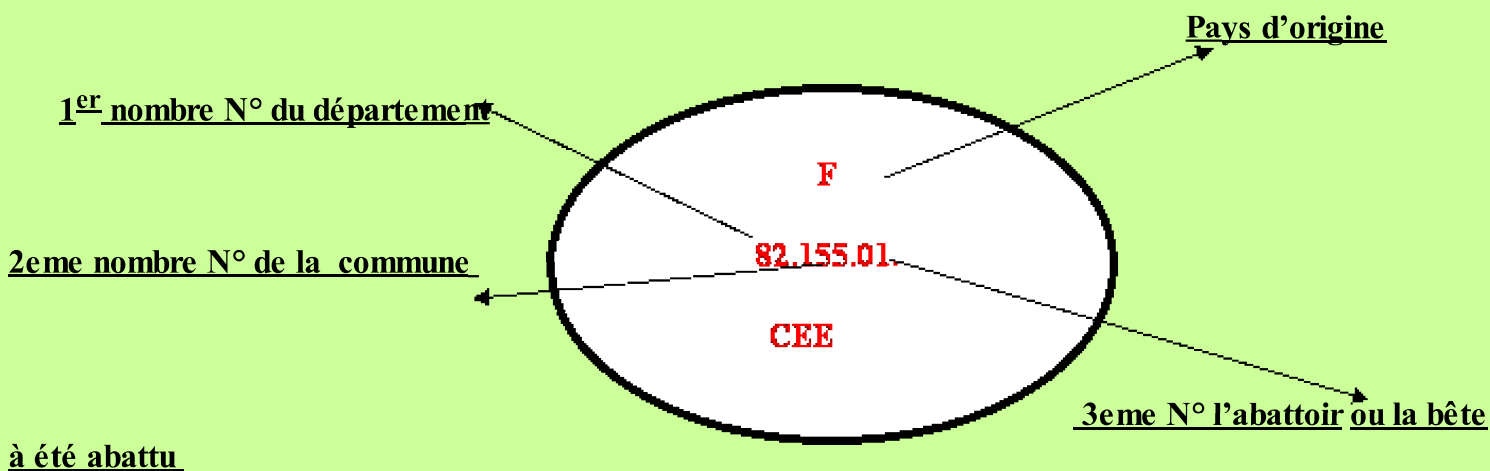
*Les ergots peu développés*

*Les pattes peu écailleuse*

*Le bréchet est cartilagineux*

## ESTAMPILLAGE SANITAIRE

L'abattoir doit être aux normes rigoureuses d'hygiène. Si les animaux sont jugés aptes pour la consommation, il sera apposé sur chaque volaille deux estampilles.



## Communauté économique européenne

Les volailles sont classées en 3 classes identifiées par une lettre affichées sur la volaille

*La classe A* : La volaille a un très bel aspect et ne présente aucune blessure

*La classe B* : La volaille peut avoir quelques blessures

*La classe C* : ces volailles ne peuvent être vendues au public elles seront transformées en usine  
( fonds, gelée, potage, découpe)

## COMMERCIALISATION

En fonction de l'élevage la qualité des volailles varie. On attribue à certaine volaille un label ou l'appellation d'origine contrôlée (*volaille de Bresse uniquement*)

Les emballages des volailles portent les indications obligatoires suivantes

*La référence de l'abattoir*

*Le nombre de pièces*

*La référence du producteur*

*Le mode de conservation*

*Le poids du colis*

*La classe de qualité*

*La date d'abattage*

*Le calibre de poids*

## PREPARATIONS PRELIMINAIRES

Avant toute préparation en cuisine la volaille sont :

*Plumées*

*Flambées*

*Vidées*

*Parées*

*Bridées*

*Détaillées (éventuellement)*

Une fois fini l'habillage l'on conserve les abattis

*Le coup*

*Les pattes (sans écailles)*

*Le cœur*

*La crête*

*Le gésier nettoyé*

*Le foie*

*Les ailerons*

## LES MODES DE CUISSON

<u>MODES DE CUISSON</u>	<u>LES VOLAILLES CONCERNEES</u>

<u>Sauter, rôtir</u>	<i>Coquelet, poulet, pintadeau, pigeonneau, dinde, oie, chapon</i>
<u>Griller</u>	<i>Coquelet, pigeonneau, poulet</i>
<u>Poêler</u>	<i>Pintade, caneton</i>
<u>Pocher</u>	<i>Poule, poularde, dinde</i>
<u>Ragoût</u>	<i>Coq, poule, dinde, oie</i>
<u>En salmis</u>	<i>pintade</i>

## **CONSERVATION**

Les volailles fraîches se conservent au réfrigérateur à une température de 0°C à + 4°C\_\_

**Sommaire de Technologie**