

DOSSIER RESSOURCE

A partir des informations données dans ce document, compléter le questionnaire.

LA TENUE PROFESSIONNELLE

Pour travailler dans un laboratoire, la tenue de travail est obligatoire.

Les chaussures professionnelles munies de semelle anti-dérapante et d'une coque métallique est obligatoire.



PANTALON EN COTON



VESTE EN COTON



CHAUSSURES DE SECURITE



LA CHARLOTTE



LA TOQUE



**BOURGERON OU
BLOUSE à VIANDES**



PARISIEN



**TABLIER
DE SERVICE**

LES E.P.I

(Equipements de Protection Individuels)

Les E.P.I sont obligatoires pour le désossage et la séparation des viandes.

Tablier et gants en cote de mailles protègent des coupures aux mains et au ventre.



Tablier de protection
(en cote de mailles)



Gant de protection
(en cote de mailles)



Manchon de protection
(en cote de mailles)



Gant anti-coupure

Les chaussures de sécurité font parties de la tenue de travail et des E.P.I



Chaussure de sécurité

LES COUTEAUX



COUTEAU à TRANCHER



COUTEAU à EPLUCHER



COUTEAUX à DESOSSER



COUTEAU GLISSNER

LE PETIT MATERIEL



UN FUSIL



UNE SCIE à OS



UN COUPERET



UNE FEUILLE



UN GARGOT

Tout savoir sur les boyaux et leurs utilisations

Les boyaux de porc, mouton ou boeuf sont indissociables du charcutier professionnel. Employés depuis toujours en charcuterie, cette enveloppe est utilisée pour la fabrication de saucisses, boudins et autres spécialités.

◆ Définition d'un boyau

Enveloppe cylindrique d'origine naturelle ou artificielle, utilisée en charcuterie pour la fabrication de spécialités à base de viande.

◆ Pourquoi employer un boyau naturel ?

Les charcutiers professionnels utilisent le boyau pour conditionner la viande.

Le boyau naturel est très apprécié pour de nombreuses raisons : tout d'abord il est comestible et très résistant, mais il apporte également une qualité gustative à la viande.

◆ Structure du boyau

Le boyau naturel est composé de 3 couches.

- La première, la couche externe (couche musculaire) est composée de graisse

- La deuxième, la couche centrale est constituée de fibres musculaires blanches, apportant la résistance au boyau

- La troisième, la couche interne, très fragile est la muqueuse et joue un rôle très important d'échange entre les aliments et le sang

◆ Nettoyage des boyaux

Plusieurs étapes sont nécessaires avant d'obtenir un boyaux prêt à être embossé. Une succession d'étapes va être réalisée à l'aide de machines à rouleaux et d'eau chaude pour vider, retirer la graisse (première couche), défilander (rendre le boyau souple et facile à travailler), retirer la muqueuse, refroidir à l'eau glacée, puis salée. Une fois les phases de nettoyage achevées, il ne restera plus que la deuxième couche du boyau.

La phase de saumurage est très importante puisqu'elle va permettre de conserver durablement et efficacement le boyau.

◆ Classifications des qualités

La qualité des boyaux est noté en règle général de A à C.

"A" désignant un boyaux de grande qualité, résistant, bien calibré et peu poreux.

"B" désigne un boyau de qualité basse.

Les différents types de boyaux et leur utilisations

Il existe sur le marché du boyaux 3 grandes familles : le porc, le mouton, le boeuf.

Chacun d'entre eux sont utilisés en charcuteries pour des préparations différentes. Suivant le type de charcuterie voulu, le type de boyaux, le matériel d'embossage utilisé, le diamètre souhaité, il faudra s'adapter au type de boyaux.

Les calibres sont donnés à titre indicatif, rien ne vous empêche de choisir un diamètre différent, pour réaliser vos saucisses, boudins et autres charcuteries. Après c'est au goût de chacun !!!

◆ Le boyaux de mouton (le menu) :

Caractéristique : Il provient de l'intestin grêle des ovins.

Sa longueur varie entre 15 à 20 mètres, avec une calibre de 14 à 30 mm.

C'est un boyaux de petit diamètre, tendre et résistant aux opérations de remplissage, de cuisson et de fumage.

Boyaux de mouton : Principaux diamètres utilisés

20/22 - 22/24 - 24/26

Charcuterie	Diamètre conseillé (en mm)
Chipolata-----	22/24 voir 24/26
Merguez-----	20/22

◆ Le boyaux de porc (le menu) :

- Caractéristiques : provient de l'intestin grêle des porcins.

Il mesure entre 16 et 20 mètres et son calibre varie de 26 à 45 mm.

- Spécificité : c'est un boyaux courbe de diamètre moyen

- Utilisation : boudins, saucisses de Toulouse, andouillettes, saucisses sèches, chorizo, cervelas...

- Sa couleur : blanc beige

Boyaux de porc : Principaux diamètres utilisés

30/32 - 32/35 - 35/36

Charcuterie	Diamètre conseillé (en mm)
Boudin noir-----	32/35 voir 35/38
Boudin blanc-----	30/32
Andouillette-----	32/35
Saucisse de Toulouse-----	30/32
Cervelas-----	30/32
Saucisses de Montbéliard-----	32/35

◆ Boyaux naturel VS synthétiques

- Les boyaux synthétiques, également appelés boyaux artificiels sont fabriqués en cellulose, plastique ou collagène. Très utilisés pour la fabrication de charcuterie (merguez, chipolata, saucisson à l'ail, ...).

Est ce que les boyaux synthétiques sont comestibles ? La réponse est oui. Cependant, d'un point de vue gustatif c'est très moyen.

- Les boyaux naturels, restent les meilleurs pour de nombreuses raisons : meilleure pénétration de la fumée lors du fumage, élastique et très résistant, absence de goût à la viande, qualité de cuisson, qualité du séchage (la porosité naturelle du boyaux laisse respirer la viande). De plus, ils offrent une apparence de qualité artisanale au produit final.

• Comment les différencier ? rien de plus simple !

Si par exemple, vous observez un saucisson sec et que vous voyez du plastique "chiffonné" en bout, que la peau est collante, ou encore que la viande ne colle pas au boyau, n'ayez aucun doute c'est de l'artificiel.

◆ Boyaux secs ou en saumure ?

La différence entre le boyau en saumure ou en sel sec est principalement la simplicité.

Les boyaux en saumure sont prêts à l'emploi, alors que les secs nécessitent une phase de trempage.

Côté conservation, les secs peuvent être congelés, et ceux en saumure resteront dans le réfrigérateur.

Les boyaux en sel sec sont moins chers. Il suffit de les laisser tremper dans l'eau et de les conserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur pour une durée de 1 an.

LES ABATS DU PORC

Précautions à la livraison

- Vérifier la provenance : doit provenir d'un abattoir ou atelier de découpe
- Les abats ne doivent pas baigner dans le sang
- Ils doivent être brillants, fermes, sans odeur, propre et dépourvu de caillot de sang ou autre.

Précautions au stockage

- A stocker en chambre froide dès réception
- Limiter la durée de stockage (max : 2 à 3 jours)
- Stocker les abats frais sur grille dans un emballage respirant
- Conserver les rognons dans leur graisse
- Dégorger, limoner et pocher les cervelles après réception.

Limoner c'est : ôter les parties sanguinolentes et les impuretés

Dégorger c'est : débarrasser un aliment de ses impuretés en le faisant tremper sous un filet d'eau.

Pocher c'est : faire cuire des aliments délicats en les plongeant dans un liquide chauffé entre 71 et 82°C (le plus souvent de l'eau ou un court bouillon de légume)

La joue

Peu onéreuse, elle nécessite une cuisson longue, par exemple dans le pot-au-feu. Elle est très moelleuse et gélatineuse après cuisson.

Idées recettes :

- Joutes de porc à la bière
- Joutes de porc confites au cidre
- Civet de joutes et de pieds de porc

L'oreille

Autrefois, elle était surtout préparée grillée, sautée ou farcie. Elle est aujourd'hui incorporée à des préparations de charcuterie (museau, fromage de tête...) ou cuisiner à l'ancienne.

Le foie

Au goût très prononcé, il peut être poêlé avec du vinaigre mais il est surtout utilisé en charcuterie, notamment dans des pâtés et des terrines.

Idées recettes :

- Pâté de foie de porc
- Terrine de porc à la mirabelle
- Terrine de sanglier
- Pâté en croûte de foie gras

Les pieds

Ils sont vendus salés et précuits. Il faut les blanchir et les nettoyer, puis les cuire dans un fond aux aromates. Ils peuvent ainsi entrer dans plusieurs préparations : en vinaigrette, panés, grillés, en ragoût, braisés... Certains en font un ingrédient indispensable du cassoulet et du potage espagnol.

Idées recettes :

- Pieds de porc panés
- Pieds de porc sauce au vin
- Crépinette de pieds de cochon
- Pieds de porc au foie gras

Et aussi...

- L'estomac entre dans la composition des andouillettes et des andouilles, faites à base des intestins et de l'appareil digestif du porc. Les andouilles sont excellentes cuites au feu de bois, alors que les andouillettes se révèlent avec une sauce à la moutarde et à la crème.
- La queue : comme le pied, elle peut être panée et grillée.
- Les rognons : ils ont un goût assez fade mais ils peuvent être cuisinés confits, en brochette ou en sauce.

La tête

Elle est l'ingrédient principal du fameux fromage de tête, sorte de terrine en gelée constituée de morceaux de tête de porc (joues, groin, langue... sauf la cervelle), de carottes, d'aromates et de cornichons. C'est une préparation traditionnelle des campagnes françaises, liée à l'abattage rituel du cochon. Il se coupe en tranches et se déguste généralement en entrée. La préparation appelée "museau de porc" est similaire.

Les poumons

Le poumon est un organe situé dans la cage thoracique, c'est l'appareil respiratoire permettant de respirer. Le poumon peut être utilisé dans la confection de boudin ou de civet accompagné de lardons et de vins blanc.

Le coeur

Contrairement au foie et au poumon, le coeur est un muscle, c'est lui qui fait circuler le sang dans l'organisme. Il peut être consommé grillé ou en ragoût.