

Nom et prénom de l'étudiant :

Nom et prénom du professeur :

Formation :

Etablissement :

Mail pour l'envoi des travaux au professeur :

Pour communiquer en direct avec le professeur :

Travail à rendre au plus tard le :

Message du professeur :

Séquence : Les viandes de boucherie (Cette séquence est composée de plusieurs séances)

Séance 5. Technologie : Le boeuf.

Durée 3h00

Consignes de travail :

- Compléter les parties grisées après avoir écouté les sons audios intégrés dans le document. Cliquer deux fois sur les haut-parleurs pour entendre le son.
- Adresser votre travail au professeur.

Techniques :

- Si les haut-parleurs n'apparaissent pas dans le document, faire une mise à jour de l'ordinateur en cliquant ici : <https://get.adobe.com/fr/reader/>
- En cas d'absence de son, vérifier l'ouverture sur l'ordinateur.

Le boeuf

Séance de technologie

Objectifs :

1 - L'appellation bœuf

Un boeuf est un mâle castré élevé pour sa viande.

Sous l'appellation "bœuf", on peut également trouver de la viande de génisse, de taurillon et de vache **mais ces indications sont obligatoires sur les étiquettes.**

- 2- La qualité organoleptique de la viande (goût, tendreté, jutosité, couleur, etc.)
La qualité organoleptique de la viande dépend de la race de l'animal, du mode d'élevage, de sa nourriture, de son âge, etc. (voir cours "les viandes de boucherie")

2-1 La race, critère de qualité.

Pour les bovins, un des critères de qualité les plus importants est la race.

Il en existe 3 types :

- 1) - Les races "à" " ou "allaitantes" élevées pour la boucherie
(Charolaise, limousine, blonde d'aquitaine, rouge des prés, etc.)



Exple: Charolaise

- 2) - Les races , élevées principalement pour produire du lait
durant 4 à 5 ans.



Exple: Prim'hostein rouge

- 3) - Les races , élevées pour la viande et pour le lait.
(Normande, Montbéliarde, Tarentaise, etc.)



Exple: Normande

Le boeuf


Séance de technologie

La qualité organoleptique de la viande (suite)

2-2 les différents bovins.

Chaque bovin porte un nom spécifique en fonction de son âge, de son sexe, de son état (castré ou non), etc.

Ces appellations permettent de repérer les qualités.

Appellations	Qualités	Précisions
 <p>Le boeuf</p>	++++	<p>Le boeuf est un mâle castré principalement élevé dans un pré et cela durant mois.</p> <p>La qualité de cette viande est excellente mais son coût de production est le plus important des bovins.</p>
 <p>La génisse à viande</p>	+++	<p>Une génisse est une femelle n'ayant jamais fait de veau. Celles destinées à la boucherie sont abattues entre mois.</p>
 <p>Le taurillon Ou baby-boeuf</p>	++	<p>Le taurillon est un jeune mâle nourri intensivement pour prendre du poids.</p> <p>Il est abattu à l'âge de mois environ.</p>
 <p>Vache de réforme</p>	+	<p>La vache de réforme est une femelle dont la fonction principale est de faire des veaux et de produire du lait. (pour les races laitières)</p> <p>Après ans, elle est envoyée à la réforme (boucherie)</p>
 <p>Le taureau</p>	-	<p>Le rôle principal du taureau est de se reproduire. Lorsqu'il est trop vieux il est envoyé à l'abattoir. Sa viande est transformée en charcuteries (Saucisses, saucissons secs, etc.)</p>

Le boeuf

Séance de technologie

3 Les morceaux sur l'animal et cuissons

3- 1 Les morceaux de 1^{ère} catégorie



Train de côtes



Faux filet



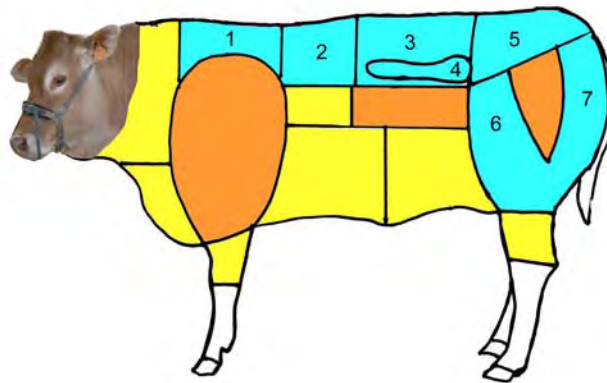
Filet



Rumsteck



Basse côtes



Tranche grasse



Tende de tranche

Source images des morceaux : <http://www.hapitrading.com/fr/produits-viandes/boeuf.html>

Les morceaux de 1^{ère} catégorie sont tendres.

Les cuissons appropriées sont courtes =>

--	--	--

Le boeuf

Séance de technologie

3 Les morceaux sur l'animal (suite) 3-2 les morceaux de 2^{ème} catégorie

Macreuse (+-3kg)

Bavette de flanchet (+-1kg)

Hampe (+-0.5kg)

Onglet (+-0.5kg)

Jumeau (+-2kg)

Paleron (+-4kg)








Aiguillette baronne (+-2kg)

Gîte à la noix (+-3kg)

Source images des morceaux : <http://www.hapitrading.com/fr/produits-viandes/boeuf.html>

Les morceaux de 2^{ème} catégorie sont tendres ou assez fermes.

Les cuissons sont courtes et/ou longues selon la tendreté des morceaux et leurs tailles.

Tailles et tendretés des Morceaux	Cuissons courtes			Cuissons longues		
	Sauter	Griller	Rôtir	Pocher	Braiser	Ragoût
Gros, assez fermes et gélatineux  Paleron  Jumeau  Macreuse				X	X	X
Gros morceau, assez ferme et maigre  Aiguillette baronne					X	
Gros, assez tendre et maigre  Gîte à la noix			X		X	
Petits, assez tendres et maigres  Hampe  Onglet	X	X				

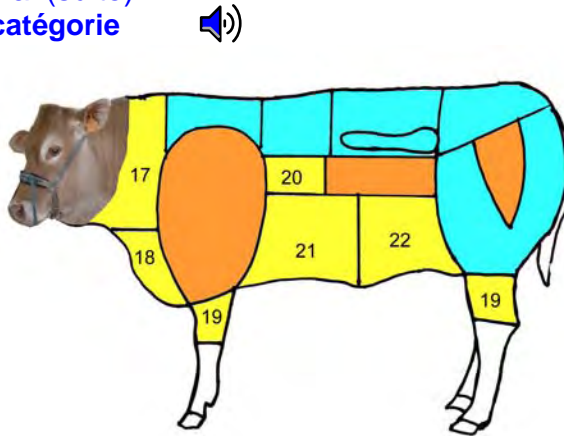
Le boeuf

Séance de technologie

3 Les morceaux sur l'animal (suite)

3-3 les morceaux de 3^{ème} catégorie










Collier	17
Bout de poitrine	18
Gîte-gîte	19
Plat de côtes	20
Tendron	21
Flanchet	22



Ces morceaux sont fermes. La cuisson appropriée est:

4- Les appellations et applications culinaires des morceaux






Appellations des morceaux entiers puis détaillés en tranches	Applications culinaires (Exemples...)
 Faux filet entier. (Le faux filet est également appelé contre filet)	Faux filet rôti jardinière de légumes.
 Tranche de faux filet.	Faux filet sauté sauce poivre.
 Train de côtes entier et désossé.	Train de cotes rôti clamart.
 Entrecôte (Train de côtes désossé et tranché)	Entrecôte sautée sauce marchand de vin.
 Côte de bœuf (Train de côtes tranché avec os)	Côte de bœuf grillée sauce béarnaise.
 Filet de bœuf entier.	Filet de bœuf en brioche.
 Tournedos (tranché dans le filet)	Tournedos Rossini (foie gras)
 Gîte gîte	Pot au feu (pocher entier)
 Paleron	Estouffade de bœuf bourguignonne (en morceaux)

Le boeuf

Exercices

1- Les types de races bovines :

Nommez la race de l'animal et indiquez son type (laitière, à viande ou mixte)

	Race	Type
		
		
		

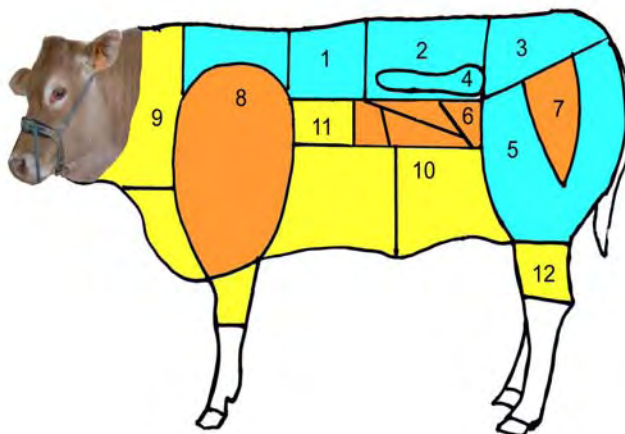
2- Les différents bovins et qualités de viande.

Classez les bovins de 1 à 5, selon la qualité de leur viande.
(Du meilleur au moins bon)

Taureau	<input type="text"/>
Génisse à viande	<input type="text"/>
Boeuf	<input type="text"/>
Taurillon	<input type="text"/>
Vache de réforme	<input type="text"/>

3- Les morceaux sur l'animal (Indiquez le numéro correspondant au morceau)






Collier	<input type="text"/>
Paleron	<input type="text"/>
Train de côtes	<input type="text"/>
Faux filet	<input type="text"/>
Filet	<input type="text"/>
Rumsteck	<input type="text"/>
Gîte à la noix	<input type="text"/>
Tranche grasse	<input type="text"/>
Aiguillette baronne	<input type="text"/>
Plat de côtes	<input type="text"/>
Tendron	<input type="text"/>
Gîte gîte	<input type="text"/>



Exercices

4- Les cuissons des morceaux

Indiquez les cuissons appropriées aux morceaux.

<i>Morceaux entiers et coupés</i>	<i>CUISSONS</i>
 <p>Faux filet entier et désossé</p>	
 <p>Entrecôte</p>	
 <p>Tournedos</p>	
 <p>Paleron entier puis coupé en morceaux de 70g</p>	
 <p>Gîte gîte</p>	

5- Les applications culinaires

Cochez le ou les morceaux les plus appropriés aux recettes.

Pot au feu

Paleron

Gîte gîte

Faux filet

Sautée, sauce marchand de vin

Entrecôte

Côte

Gîte gîte

Estouffade bourguignonne

Tournedos

Paleron

Entrecôte

Grillée, sauce béarnaise

Côte

Entrecôte

Paleron