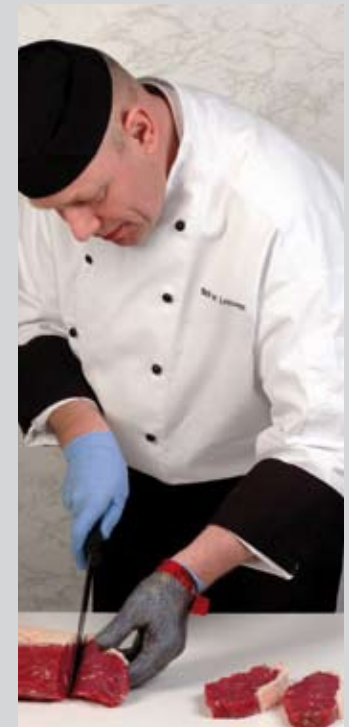


Guide de découpes

Norme Qualité EBLEX pour le bœuf



Première Édition : janvier 2013

Contient désormais plus de 200 découpes de bœuf



Index de la viande bovine

I Tende de tranche

Tende de tranche
Rôtis de tende de tranche « premier choix »
Rôtis de tende de tranche (sans dessus de tranche)
Rôtis de tende de tranche (traditionnels)
Rôtis de tende de tranche (sans dessus de tranche, gras de bœuf ajouté)
Mini-rôtis de tende de tranche (avec gras de bœuf ajouté)
Portions (tende de tranche)
Mini-rôtis et portions de tende de tranche
Steaks Ranch
Steaks Ranch dans le tende de tranche (épluché)
Escalopes de tende de tranche
Escalopes et steaks Ranch
Roulés de dessus de tranche (muscle gracile)
Émincé (tende de tranche)
Steaks dans la poire
Tende de tranche (sans le dessus de tranche)
Tende de tranche entièrement paré (sans le dessus de tranche)
Muscle principal de tende de tranche (semi-membraneux)
Muscle tendre (adducteur de la cuisse)
Muscle gracile et muscles associés – Tende de tranche
Muscle gracile – Tende de tranche
Poire (pectiné) – Tende de tranche
Merlan (couturier)

2 Gîte - noix

Gîte - noix (sans aponévroses)
Rôti de gîte - noix (gras de bœuf ajouté)
Mini-rôtis de gîte - noix (avec gras de bœuf ajouté)
Escalopes de rond de gîte
Tranches de rond de gîte
Tranches de gîte - noix
Tranches, escalopes et dés de gîte - noix
Dés (gîte - noix)
Gîte - noix (semelle avec aponévroses)
Découpe façon escalope avec rond de gîte - noix

3 Tranche grasse

Tranche grasse (jarret)
Rôtis de tranche grasse
Rôti de tranche grasse (gras de bœuf ajouté)
Steaks à braiser (tranche grasse)

Tranche grasse – découpe suivant les contours naturels
Pavé (tranche grasse)
Mouvant (vaste interne) – Tranche grasse
Partie du mouvant (vaste intermédiaire) – Tranche grasse
Rond de tranche grasse (droit antérieur) – Tranche grasse
Plat de tranche (vaste latéral) – Tranche grasse

4 Rumsteck

Aloyau (avec os)
Rumsteck (avec partie de l'aiguillette baronne)
Steaks de tout premier choix
Steaks de premier choix « Bistro »
Rumsteck D (avec aiguillette de rumsteck sans aiguillette baronne)
Steaks et steaks Picanha
Steaks traditionnels
Rôti Picanha
Rôti de rumsteck « premier choix » prêt à découper
Rôti de rumsteck « premier choix »
Rôti de rumsteck traditionnel
Rôti de rumsteck « premier choix » et prêt à découper
Aiguillette baronne
Steak Picanha
Araignée
Aiguillette de rumsteck (picanha)
Aiguillette de rumsteck (picanha) – grosse pièce
Steaks Picanha, grosse pièce
Rumsteck premier choix
Rumsteck, découpe bistro

5 Faux-filet

Faux-filet et filet (avec os)
Faux-filet
Steaks de faux-filet « Premier choix »
Steak de faux-filet (sans tête de faux-filet ou muscle « D »)
Steak de faux-filet « paré extra »
Steak de faux-filet « prêt à cuire »
Steaks de faux-filet pour sandwiches
T-bones
Canon de bœuf (faux-filet)
Canon de faux-filet en steaks « Premier choix »
Faux-filet en rôti
Rôti d'aloyau – Canon en steaks
Pavé de tête de faux-filet
Pavé de queue de faux-filet
Faux-filet paré
Déhanché (avec os)

Steak Porterhouse
Faux-filet à l'os

6 Filet

Filet
Filet sans chaînette
Tournedos « Premier choix »
Tournedos « paré extra » (épluché, sans chaînette)
Steaks de filet (avec chaînette, épluché)
Steak de filet standard
Émincé (queue de filet)
Tête de filet, milieu de filet et queue de filet
Tête de filet non épluché
Milieu de filet non épluché
Tête de filet non épluché avec chaînette
Milieu de filet non épluché avec chaînette
Filet en crapaudine
Steak de filet à l'os
Queue de filet à l'os

7 Train de côtes

Train de côtes de bœuf (avec os)
Train de côtes de bœuf – préparé à la française
Train de côtes de bœuf – préparé à la française (détalonné, manchonné, ficelé) pour cuisson au four
Train de côtes de bœuf premier choix partiellement détalonné
Côte de bœuf traiteur (préparée et roulée)
Rôti de côte de bœuf « premier choix » – désossé, roulé et ficelé
Train de côtes de bœuf désossé, roulé et ficelé
Entrecôtes
Entrecôte roulée
Steaks Club
Faux-filet
Carré de côtes de bœuf (traiteur)
Carré de côtes de bœuf désossé et roulé
Plat de côtes – carré de 2 côtes
Plat de côtes – carré de 4 côtes
Mini plats de côtes – carré de 2 côtes

8 Basse-côte - Jumeau - Paleron

Basse-côte parée
Rôti de Basse-côte paré
Tranches de noix de Basse-côte
Tranches de Basse-côte
Dés (Basse-côte)
Portions (Basse-côte)

Paleron
Tranche de paleron
Jumeau
Jumeau – paré
Tranches et dés de jumeau
Steaks de jumeau
Escalopes dans le jumeau
Rôti dans l'onglet
Bœuf à braiser aux carottes et aux poireaux (jumeau)
Mini-rôtis de bœuf à braiser (jumeau) (portions de 150 g)
Émincé (jumeau)
Pavés dans le dessous de macreuse
Pavés dans le filet de dessous de macreuse
Dessous de macreuse
Filet de dessous de macreuse
Basses-côtes (avec os)
Basses-côtes (sans os)
Steak Denver (muscle entier de Basse-côte)
Rôti de cœur de Basse-côte
Filet d'entrecôte
Tranche de pièce parée de Basse-côte
Rôti de bœuf du roi
Morceaux de côtes à l'os (basses-côtes)
Côtes à l'os
Basse-côte à l'os

9 Boule de macreuse

Boule de macreuse (un seul muscle)
Steaks rustiques (boule de macreuse)
Escalopes de boule de macreuse
Tranches de boule de macreuse
Mini-rôtis (boule de macreuse)
Portions (boule de macreuse)
Macreuse à pot-au-feu (ne provenant pas d'un seul muscle)
Rôti de boule de macreuse (gras de bœuf ajouté)
Rôti de boule de macreuse (nature)

10 Poitrine

Poitrine à plat
Rôtis de poitrine
Mini-rôtis (poitrine)
Pavé de poitrine
Pavé de poitrine « façon rustique »
Partie de caparaçon avec flanchet (avec os)
Partie de caparaçon avec flanchet (désossée)
Plat de côtes (manchonné)
Plat de côtes en milieu de poitrine (Jacob's ladder)
Plat de côtes entier
Plat de côtes entière fendu

11 Flanchet

Bavettes
Bavette d'aloyau
Bavette de flanchet
Steaks-dés de bavette d'aloyau
Steaks-dés de bavette de flanchet
Bavette de flanchet
Bavette de flanchet – entièrement parée
Bavette d'aloyau (sans os)
Bavette d'aloyau (brute avec os)
Bavette d'aloyau désossée et roulée

12 Jarrets avant et arrière

Nerveux de gîte
Pavé (semelle)
Rond de gîte
Jarret arrière
Jarret avant
Jarret tranché
Dés (jarret)
Osso Buco de bœuf
Muscle principal du jarret

13 Dés - Émincé

Dés, maigres à 98 % Visuel
Dés, maigres à 95 % Visuel
Dés, maigres à 98 % Visuel - surgelés
Émincé de bœuf
Dés de bœuf et rognons (pour steak & kidney pies)

14 Viande hachée - Haché - Hamburger

Caractéristiques de la Norme Qualité pour le bœuf haché
Viande hachée, maigre à 98 % Visuel
Viande hachée, maigre à 90 % Visuel
Hamburgers Norme Qualité
Haché, maigre à 98 % (Visuel)
Haché, maigre à 85 % (Visuel)
Haché, maigre à 65 % (Visuel)
Morceaux en vrac collants
Haché, maigre à 90 % (Visuel)
Haché, maigre à 70 % (Visuel)

15 Abats

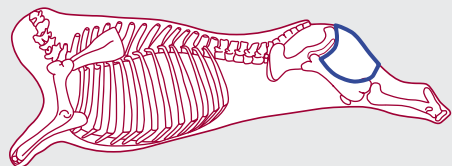
Abats de bœuf
Steaks de hampe
Pavé dans l'onglet
Steaks dans l'onglet



Rôtis de tendre de tranche (sans dessus de tranche)

Code EBLEX :

Topside B003



1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tendre de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Couper le tendre de tranche en trois morceaux de taille égale.



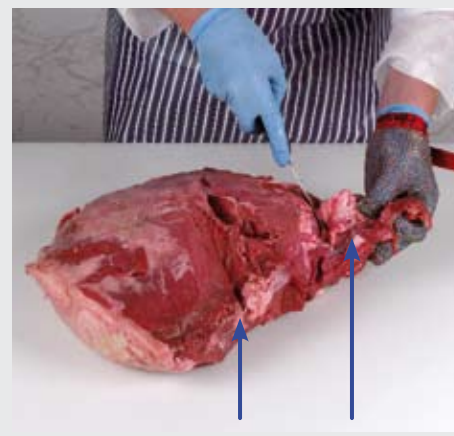
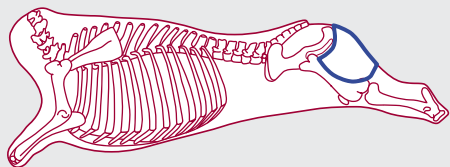
5. Ajouter une couche de gras de bœuf de 5 mm d'épaisseur sur les surfaces maigres de la partie supérieure du rôti et ficeler solidement celui-ci à intervalles réguliers.

6. Rôtis de tendre de tranche préparés et prêts à être découpés en rôtis de la taille requise.



Rôtis de tende de tranche (traditionnels)

Code EBLEX :
Topside B004



1. Position du tende de tranche.

2. Retirer l'ensemble du tissu décoloré, les aponévroses et l'excès de gras de la face externe du tende de tranche.

3. Sur la face interne, retirer le dessus de tranche...

4. les veines, les aponévroses et le tissu décoloré.



5. Couper le tende de tranche en trois pièces de taille égale.

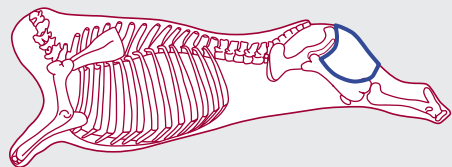
6. Ajouter du gras de bœuf sur les parties maigres du dessus du rôti et ficeler celui-ci à intervalles réguliers. L'épaisseur de gras ne doit pas dépasser 10 mm.

7. Emballer sous vide.



Rôtis de tendre de tranche (sans dessus de tranche, gras de bœuf ajouté)

Code EBLEX :
Topside B005



1. Position du tendre de tranche.

2. Découper le dessus de tranche à angle droit.

3. Couper le reste en trois pièces de taille égale.

4. Placer une couche de gras de bœuf (épaisseur maximale de 10 mm) par-dessus le centre du côté maigre du rôti.



5. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

6. Couper les extrémités à angle droit...

7. comme indiqué.

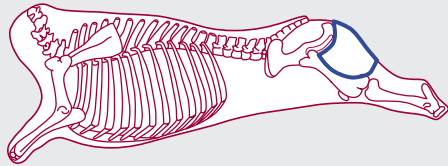
8. Découper en rôtis de la taille voulue.



Mini-rôtis de tendre de tranche (avec gras de bœuf ajouté)

Code EBLEX :

Topside B006

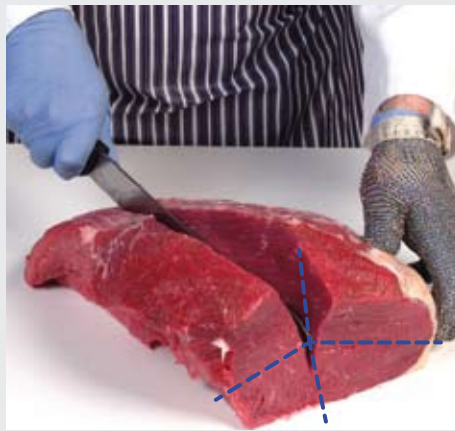


1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tendre de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Prendre le muscle le plus volumineux et le découper en pièces plus petites comme illustré.

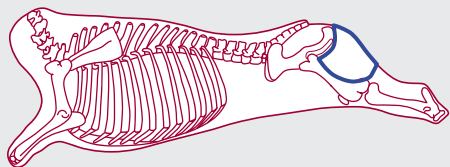
6. Ajouter une couche de gras de bœuf de 5 mm sur une surface découpée et la fixer à l'aide d'élastiques à rôtis placés à intervalles réguliers.

7. Découper en mini-rôtis de la taille voulue pour la vente.



Portions (tende de tranche)

Code EBLEX :
Topside B007

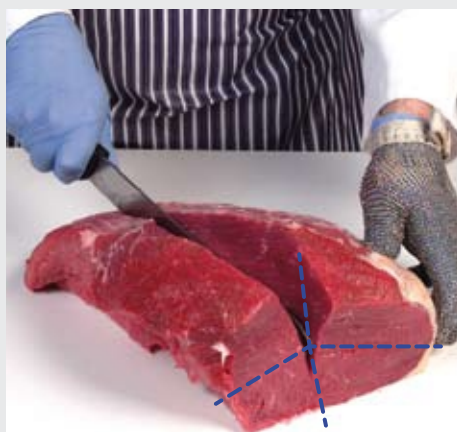


1. Position du tende de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tende de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Diviser le tende de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Prendre le muscle le plus volumineux et le découper en pièces plus petites comme illustré.

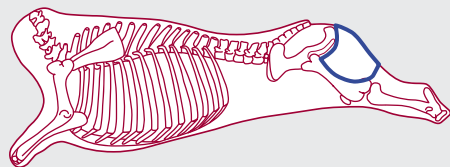
6. Obtenir des morceaux plus petits en découpant dans le sens des fibres.

7. Découper les muscles en cubes de 50 mm, placer un élastique dans chaque direction, style paupiette.



Mini-rôtis et portions de tendre de tranche

Code EBLEX :
Topside B008

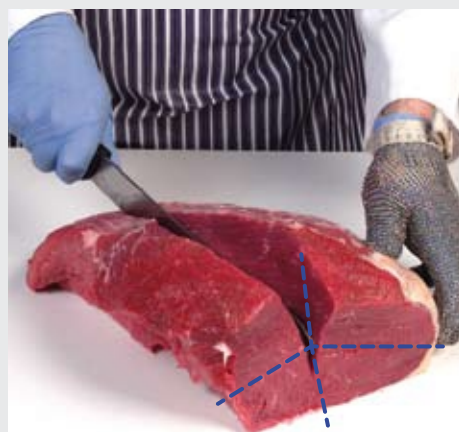


1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tendre de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Prendre le muscle le plus volumineux et le découper en pièces plus petites comme illustré.

6. Ajouter une couche de gras de bœuf de 5 mm sur une surface découpée et la fixer à l'aide d'élastiques à rôtis placés à intervalles réguliers.

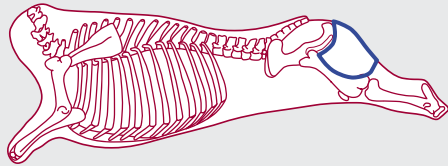
7. Découper en mini-rôtis de la taille voulue pour la vente.

8. Il est également possible de découper les mini-rôtis en cubes de 50 mm ; placer un élastique dans chaque direction, style paupiette.



Steaks Ranch

Code EBLEX :
Topside B009



1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tendre de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Découper le muscle le plus volumineux perpendiculairement aux fibres de façon à obtenir des tranches régulières d'une épaisseur de 10 mm.

6. Pratiquer une scarification superficielle en losanges sur chaque steak et disposer pour la vente.

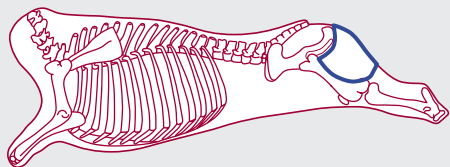


Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Steaks Ranch dans le tendre de tranche (épluché)

Code EBLEX :
Topside B010



1. Position du tendre de tranche.

2. Débarrasser le tendre de tranche de l'ensemble du gras, des aponévroses et du tissu conjonctif visibles par parage.

3. Retirer le muscle gracile en suivant les limites naturelles et parer tout le tissu conjonctif.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Débiter le bloc musculaire en morceaux plus petits.

6. Découper en tranches de 10 mm d'épaisseur et scarifier chaque steak.

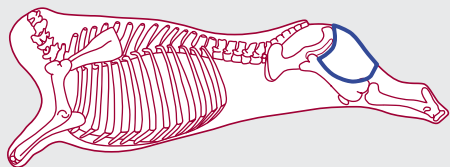


Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



Escalopes de tendre de tranche

Code EBLEX :
Topside B011



1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tendre de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Découper le muscle le moins volumineux perpendiculairement aux fibres de manière à obtenir des escalopes régulières d'une épaisseur de 5 mm.

6. Escalopes prêtes à la vente.

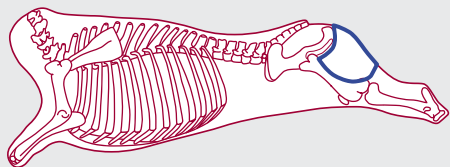


Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Escalopes et steaks Ranch

Code EBLEX :
Topside B012



1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tendre de tranche désossé paré prêt pour la préparation ultérieure.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare.



5. Découper le muscle le moins volumineux perpendiculairement aux fibres de manière à obtenir des escalopes régulières d'une épaisseur de 5 mm.

6. Escalopes prêtes à la vente.

7. Découper le muscle le plus volumineux perpendiculairement aux fibres de façon à obtenir des tranches régulières d'une épaisseur de 10 mm.

8. Pratiquer une scarification superficielle en losanges sur chaque steak et disposer pour la vente.

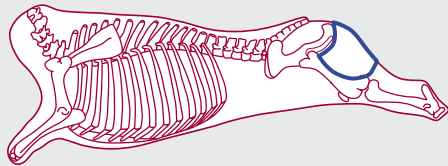


Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Roulés de dessus de tranche (muscle gracile)

Code EBLEX :
Topside B013

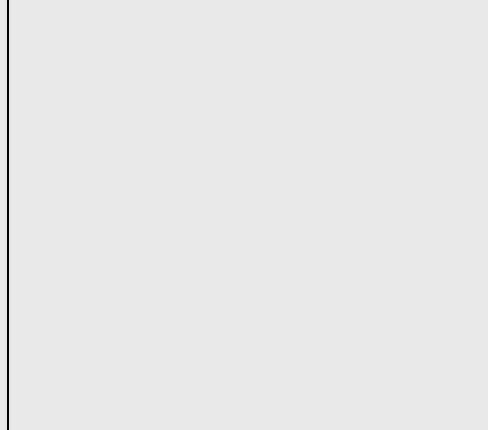


1. Position du tendre de tranche.

2. Séparer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Débarrasser ce muscle de l'excès de gras, des aponévroses et du tissu conjonctif pour exposer la surface maigre sous-jacente.

4. Rouler le muscle de façon à ce que les fibres soient orientées dans l'axe longitudinal.



5. Placer des élastiques à rôtis à intervalles réguliers, puis insérer des brochettes en bois entre les élastiques afin que le rouleau conserve sa forme.

6. Trancher avec précaution entre les brochettes.

7. Roulés de dessus de tranche (muscle gracile) prêts à la vente.

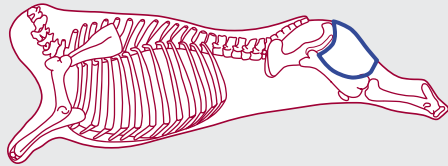


Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Émincé (tende de tranche)

Code EBLEX :
Topside B014



1. Position du tende de tranche.

2. Débarrasser le tende de tranche de l'ensemble du gras, des aponévroses et du tissu conjonctif visibles par parage.

3. Retirer le muscle gracile en suivant les limites naturelles et parer tout le tissu conjonctif. Le muscle gracile n'est pas utilisé pour l'émincé.

4. Retirer l'ensemble des aponévroses, du tissu conjonctif et du gras. Débiter le muscle maigre en bandes (émincé) de 1 cm x 1 cm x 6 cm.

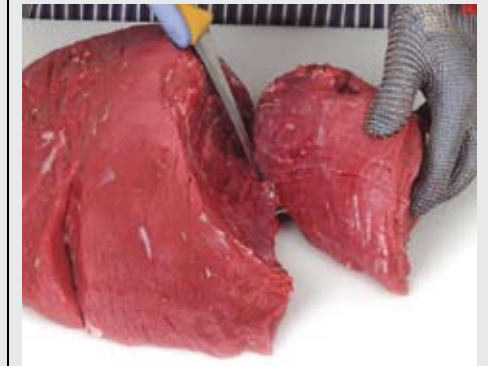
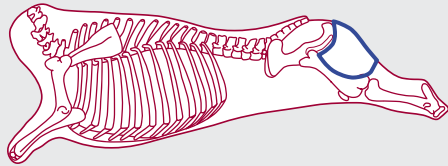


Pour cette découpe, le tende de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Steaks dans la poire

Code EBLEX :
Topside B015



1. Position du tendre de tranche.

2. Débarrasser le tendre de tranche de l'ensemble du gras, des aponévroses et du tissu conjonctif visibles par parage.

3. Retirer le muscle gracile en suivant les limites naturelles et parer tout le tissu conjonctif.

4. Diviser le tendre de tranche en ses deux muscles principaux en coupant le long de la limite naturelle qui les sépare. Seul le muscle latéral (poire) est utilisé pour ce steak.



5. Exposer les veines principales en retirant...

6. ... la couche supérieure du muscle. Retirer les veines principales.

7. Débiter en morceaux du poids voulu.

8. Steak dans la poire.

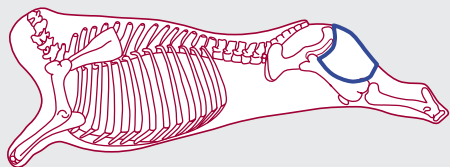


Pour cette découpe, le tendre de tranche devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Tende de tranche

Code EBLEX :
Topside B001



1. Position du tende de tranche.

2. Le tissu décoloré...

3. l'excès de gras et...

4. les veines apparentes sont parés.



5. Épaisseur du gras, 10 mm maximum...

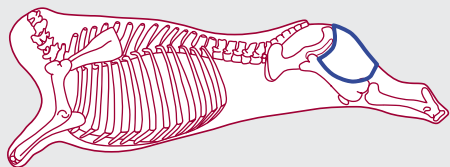
6. en tout point.

7. Les tendes de tranche sont emballés sous vide individuellement.



Rôtis de tendre de tranche « premier choix »

Code EBLEX :
Topside B002



1. Position du tendre de tranche.

2. Séparer le premier rôti du tendre de tranche, qui contient la partie la plus épaisse du muscle gracile. Cette pièce peut être utilisée comme morceau à rôtir classique.

3. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

4. Couper le reste du tendre de tranche en deux morceaux de taille égale. Seuls ces morceaux seront utilisés pour obtenir les rôtis de tendre de tranche « premier choix ».



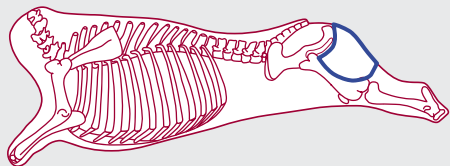
5. Ajouter une couche de gras de 5 mm d'épaisseur sur toute surface maigre de la partie supérieure du rôti et ficeler solidement celui-ci à intervalles réguliers.

6. Rôtis de tendre de tranche « premier choix » préparés et prêts à être découpés en rôtis de la taille requise.



Tende de tranche (sans le dessus de tranche)

Code EBLEX :
Topside B016



1. Position du tende de tranche.

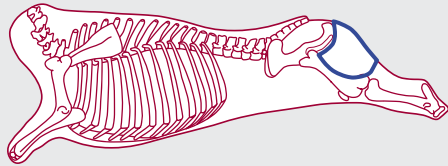
2. Retirer le dessus de tranche en découpant le long de la limite naturelle.

3. Tende de tranche désossé, paré sans le muscle gracile.



Tende de tranche entièrement paré (sans le dessus de tranche)

Code EBLEX :
Topside B017

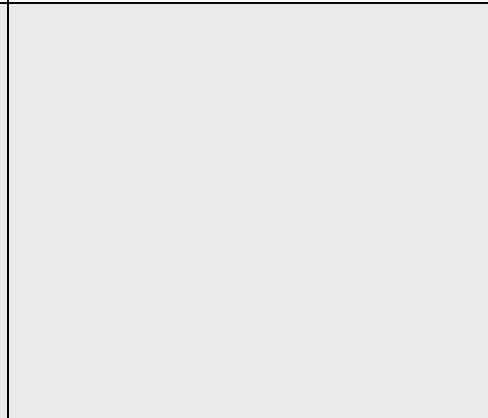
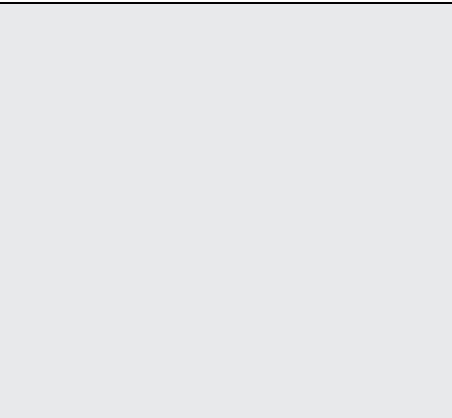
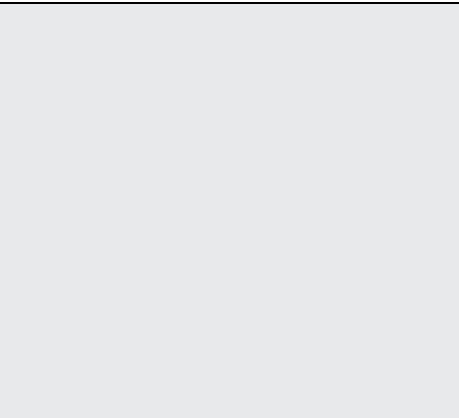


1. Position du tende de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tende de tranche.

4. Retirer le gras et le tissu conjonctif.

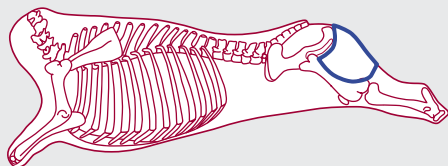


5. Tende de tranche entièrement paré (sans le muscle gracile ou droit interne).



Muscle principal de tendre de tranche (semi-membraneux)

Code EBLEX :
Topside B018

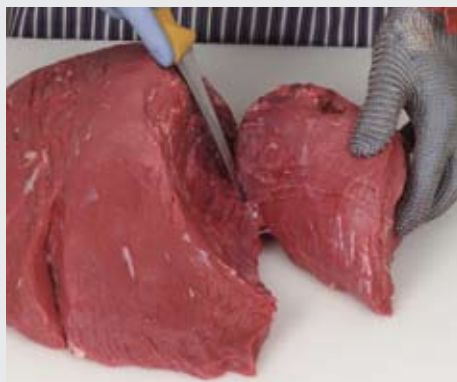


1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tendre de tranche.

4. Retirer le gras et le tissu conjonctif.



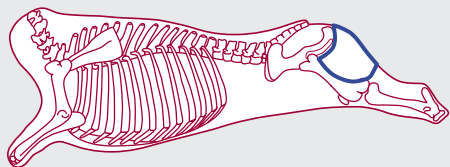
5. Séparer le muscle principal de tendre de tranche (semi-membraneux) et le muscle tendre (adducteur de la cuisse) en suivant la limite naturelle très fine.

6. Muscle principal de tendre de tranche.



Muscle tendre (adducteur de la cuisse)

Code EBLEX :
Topside B019

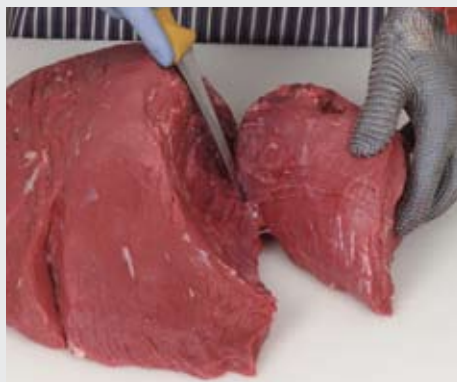


1. Position du tendre de tranche.

2. Retirer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tendre de tranche.

4. Retirer le gras et le tissu conjonctif.



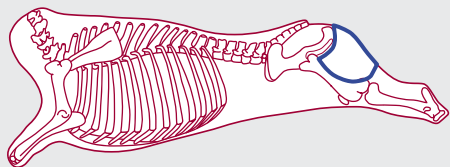
5. Séparer le muscle principal de tendre de tranche (semi-membraneux) et le muscle tendre (adducteur de la cuisse) en suivant la limite naturelle très fine.

6. Muscle tendre.



Muscle gracile et muscles associés – Tende de tranche

Code EBLEX :
Topside B020



1. Position du tende de tranche.

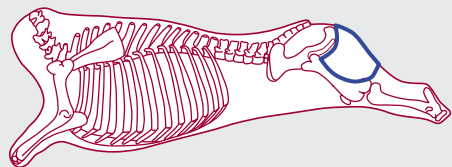
2. Séparer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tende de tranche.

4. Muscle gracile et muscles associés.

Muscle gracile – Tende de tranche

Code EBLEX :
Topside B02I



1. Position du tende de tranche.

2. Séparer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tende de tranche.

4. Muscle gracile et muscles associés.



5. Retirer la poire (pectiné) en suivant les limites naturelles.

6. Retirer le muscle couturier en suivant la limite naturelle.

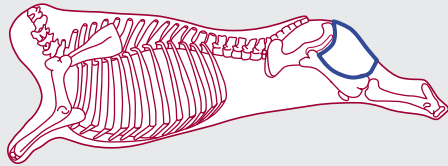
7. On obtient ainsi le muscle gracile – tende de tranche.

8. Muscle gracile – Tende de tranche.



Poire (pectiné) – Tende de tranche

Code EBLEX :
Topside B022



1. Position du tende de tranche.

2. Séparer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tende de tranche.

4. Muscle gracile et muscles associés.



5. Séparer la poire (pectiné) en...

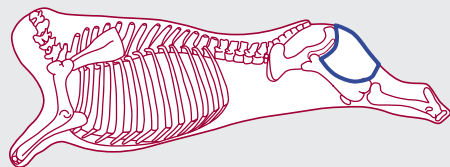
6. ...suivant les limites naturelles.

7. Poire – Tende de tranche.



Merlan (couturier)

Code EBLEX :
Topside B023



1. Position du tendre de tranche.

2. Séparer le dessus de tranche...

3. ...le pectiné et le couturier du tendre de tranche.

4. Muscle gracile et muscles associés.



5. Retirer la poire (pectiné) en...

6. ...suivant les limites naturelles.

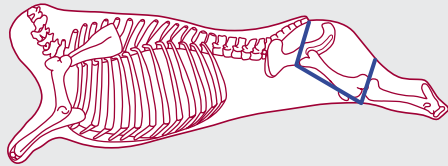
7. Séparer le muscle couturier en suivant la limite naturelle.

8. Merlan.



Gîte - noix (sans aponévrose)

Code EBLEX :
Silverside B001



1. Position du gîte - noix.

2. Le gras interne et...

3. l'aponévrose sont retirés.

4. La couverture de gras externe ne doit pas dépasser 15 mm.



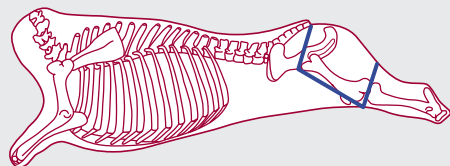
5. Les gîtes - noix sont emballés sous vide de manière individuelle.



Rôti de gîte - noix (gras de bœuf ajouté)

Code EBLEX :

Silverside B002



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix.

3. Découper le gîte - noix en deux rôtis de taille égale comme illustré.

4. Préparer du gras de bœuf en fines tranches et l'aplatir à l'aide d'un aplatisseur à gras si nécessaire. Il est également possible d'employer du gras de bœuf déjà presse.



5. Placer une couche de gras de bœuf (épaisseur maximale de 10 mm) par-dessus le centre du côté maigre du rôti.

6. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

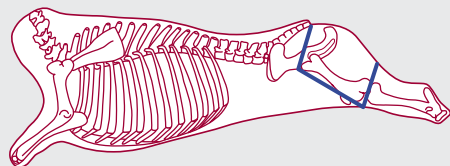
7. Rôtis de gîte - noix préparés et prêts à être découpés en rôtis de la taille requise.



Mini-rôtis de gîte - noix (avec gras de bœuf ajouté)

Code EBLEX :

Silverside B003



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix désossé, non paré, vue antérieure.

3. Gîte - noix désossé, non paré, vue postérieure.

4. Retirer le rond de gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle. Éliminer l'aponévrose, l'excès de gras et le tissu conjonctif.



5. Débiter en mini-rôtis.

6. Ajouter une couche de gras de bœuf de 5 mm d'épaisseur si nécessaire.

7. Lier les mini-rôtis avec des élastiques à rôtis.

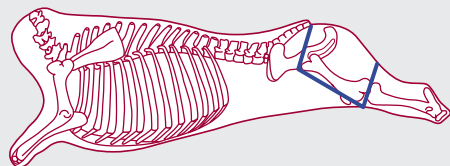


Pour cette découpe, le gîte - noix devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Escalopes de rond de gîte

Code EBLEX :
SilverSide B004



1. Position du gîte - noix.

2. Retirer le rond de gîte du gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle.

3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses.

4. Découper les extrémités à angle droit et débiter des escalopes de 5 mm d'épaisseur perpendiculairement aux fibres.



5. Les escalopes se prêtent parfaitement aux marinades.



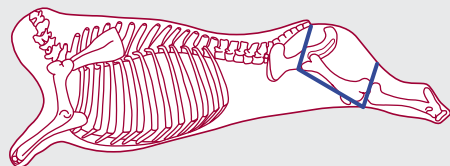
Pour cette découpe, le rond de gîte devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Tranches de rond de gîte

Code EBLEX :

Silverside B005



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix désossé, non paré, vue antérieure.

3. Gîte - noix désossé, non paré, vue postérieure.

4. Retirer le rond de gîte du reste du gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle. Éliminer l'aponévrose, l'excès de gras et le tissu conjonctif.



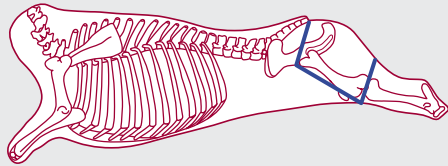
5. Découper le rond de gîte en tranches d'épaisseur régulière.

6. Tranches de rond de gîte préparées d'après la spécification et prêtes à la vente.



Tranches de gîte - noix

Code EBLEX :
Silverside B006



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix désossé, non paré, vue antérieure.

3. Gîte - noix désossé, non paré, vue postérieure.

4. Retirer le rond de gîte du reste du gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle. Éliminer l'aponévrose, l'excès de gras et le tissu conjonctif.



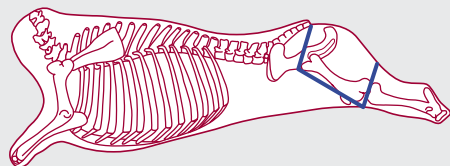
5. Débiter le muscle du gîte - noix en tranches.



Tranches, escalopes et dés de gîte - noix

Code EBLEX :

Silverside B007



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix désossé, non paré, vue antérieure.

3. Gîte - noix désossé, non paré, vue postérieure.

4. Retirer le rond de gîte du reste du gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle. Éliminer l'aponévrose, l'excès de gras et le tissu conjonctif.



5. Le muscle principal du gîte - noix peut être découpé en tranches.

6. Il est également possible de découper les extrémités du rond de gîte à angle droit et de débiter en escalopes de 5 mm d'épaisseur perpendiculairement aux fibres.

7. Les escalopes se prêtent parfaitement aux marinades.

8. Le gîte - noix peut être également débité en dés.



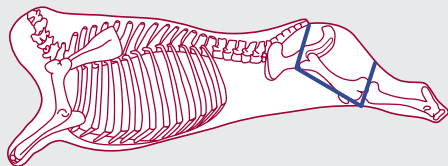
Pour cette découpe, le gîte - noix devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Dés (gîte - noix)

Code EBLEX :

Silverside B008



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix désossé, non paré, vue antérieure.

3. Gîte - noix désossé, non paré, vue postérieure.

4. Retirer le rond de gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle. Éliminer l'aponévrose, l'excès de gras et le tissu conjonctif.

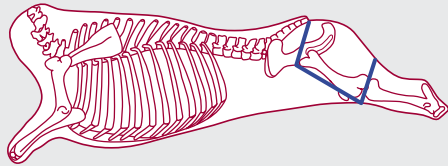


5. Débiter le muscle du gîte - noix en dés.



Gîte - noix (semelle avec aponévrose)

Code EBLEX :
Silverside B009



1. Position du gîte - noix.

2. L'épaisseur du gras interne et...

3. du gras externe ne doit pas excéder 15 mm.

4. Gîte - noix désossé, vue antérieure.



5. Gîte - noix désossé, vue postérieure.

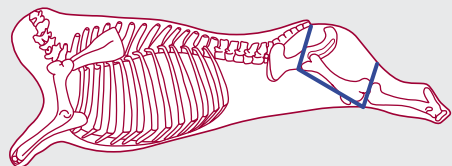
6. Le gîte - noix est emballé individuellement.



Découpe façon escalope avec rond de gîte - noix)

Code EBLEX :

Silverside B010



1. Position du gîte - noix.

2. Gîte - noix désossé, non paré, vue antérieure.

3. Gîte - noix désossé, non paré, vue postérieure.

4. Retirer le rond de gîte du reste du gîte - noix en découpant le long de la limite naturelle.



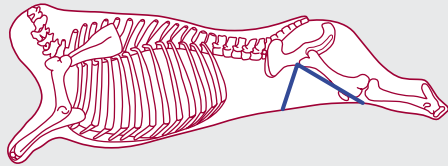
5. Rond de gîte. Épaisseur maximale de gras : 15 mm.



Tranche grasse (jarret)

Code EBLEX :

Thick Flank B001



1. Position de la tranche grasse (jarret) sans aiguillette de rumsteck.

2. L'excès de gras et...

3. le tissu décoloré...

4. sont retirés.



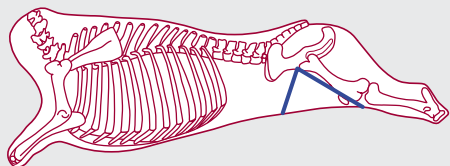
5. La tranche grasse (jarret) est emballée sous vide de manière individuelle.



Rôtis de tranche grasse

Code EBLEX :

Thick Flank B002



1. Position de la tranche grasse avec l'aiguillette de rumsteck.

2. Tranche grasse désossée, non parée prête à être préparée.

3. Rabattre le grand muscle externe en incisant le long de la limite naturelle et découper la pièce dans le sens longitudinal, parallèlement aux fibres, de façon à obtenir deux morceaux de taille égale.

4. Parer l'excédent de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.



5. Les deux rouleaux de tranche grasse sont prêts à être découpés en rôtis plus petits.

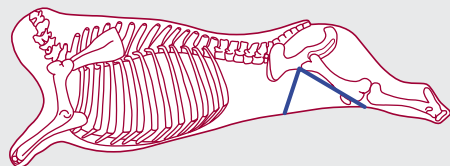
6. Découper en rôtis de la taille voulue.



Rôti de tranche grasse (gras de bœuf ajouté)

Code EBLEX :

Thick Flank B003



1. Position de la tranche grasse avec l'aiguillette de rumsteck.

2. Tranche grasse désossée, non parée prête à être préparée.

3. Rabattre le grand muscle externe en incisant le long de la limite naturelle et découper la pièce dans le sens longitudinal, parallèlement aux fibres, de façon à obtenir deux morceaux de taille égale.

4. Débiter du gras de bœuf en fines tranches et l'aplatir à l'aide d'un aplatisseur à gras si nécessaire. Il est également possible d'employer du gras de bœuf déjà pressé.



5. Parer l'excédent de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif. Ajouter une couche de gras de bœuf de 10 mm d'épaisseur sur la surface supérieure maigre et lier solidement à intervalles réguliers avec de la ficelle.

6. Découper en rôtis de la taille voulue.

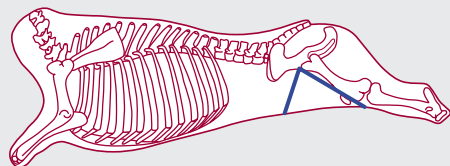
7. Rôtis emballés sous vide et prêts à la vente.



Steaks à braiser (tranche grasse)

Code EBLEX :

Thick Flank B004



1. Position de la tranche grasse (jarret) sans aiguillette de rumsteck.

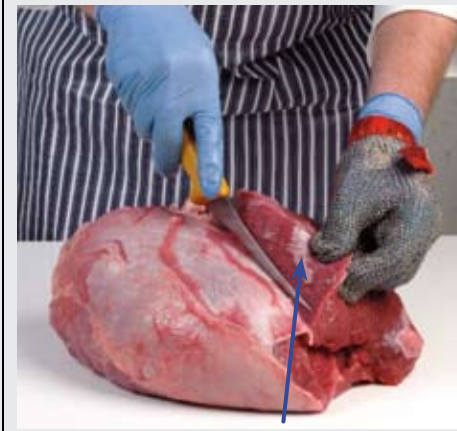
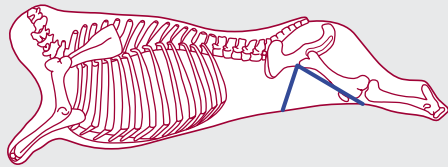
2. Retirer l'excédent de gras de la tranche grasse (jarret).

3. Découper en steaks à braiser d'épaisseur régulière.

Tranche grasse — découpe suivant les contours naturels

Code EBLEX :

Thick Flank B005

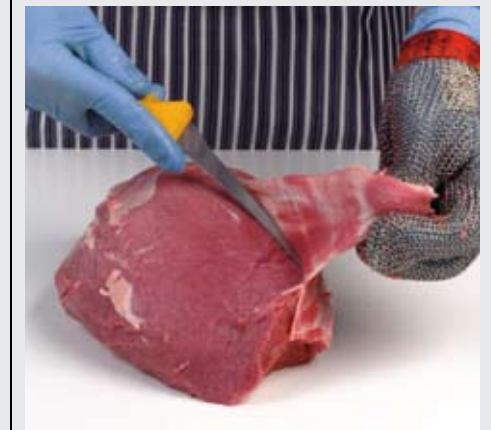
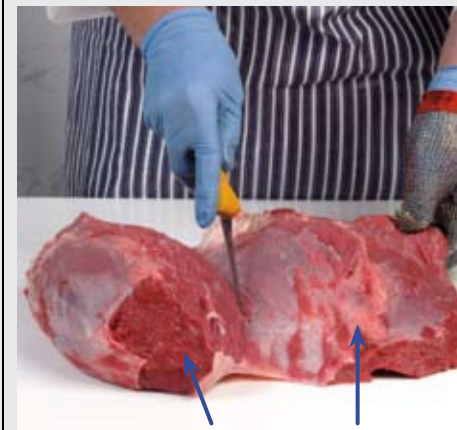


1. Position de la tranche grasse, sans aiguillette de rumsteck.

2. Retirer les aponévroses du muscle supérieur allongé A.

3. Séparer le muscle supérieur allongé A du bloc musculaire principal.

4. Poursuivre en séparant également le muscle longeant le fémur, c.-à-d. le muscle B.



5. Séparer les muscles A et B et parer tout le tissu conjonctif.

6. Le muscle A peut être découpé en steaks à poêler. Le muscle B peut être débité en morceaux à braiser.

7. Séparer le muscle C (poire) du muscle D.

8. Retirer l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif du muscle C (poire).



Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



Tranche grasse — découpe suivant les contours naturels - suite

Code EBLEX :

Thick Flank B005



9. Muscle C (poire) : retirer une tranche de 3 cm d'épaisseur au niveau de l'attache du muscle sur la rotule ; cette tranche peut être braisée.



10. Diviser le muscle en deux au niveau de l'aponévrose centrale.



11. Éliminer toute l'aponévrose.



12. Lier les rôtis en disposant des élastiques à rôtis à intervalles réguliers.



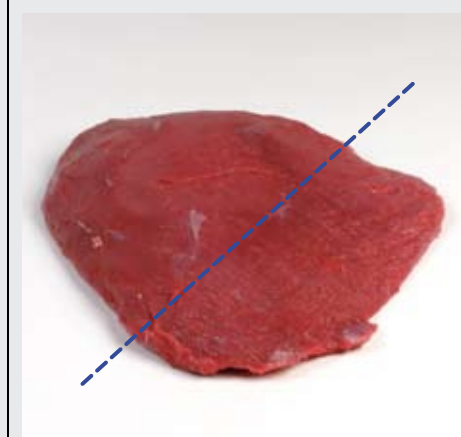
13. Couper les rôtis en deux pour créer des mini-rôtis de milieu de tranche grasse.



14. Il est également possible de découper le muscle C (poire) en steaks de milieu de tranche grasse.



15. Steak de milieu de tranche grasse à poêler ou griller.



16. Retirer l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif du muscle D. Le muscle D contient une section de fibres fines et une section de fibres plus épaisses.



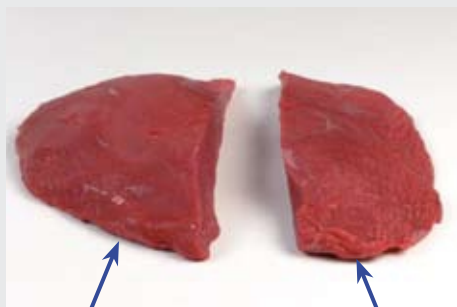
Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Tranche grasse — découpe suivant les contours naturels - suite

Code EBLEX :

Thick Flank B005



Fibres fines

Fibres épaisses



17. Séparer les deux.

18. La section de fibres fines du muscle D peut être découpée en escalopes.

19. La section de fibres épaisses du muscle D peut être...

20. débitée en dés à braiser.



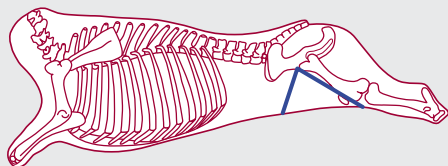
Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Pavé (tranche grasse)

Code EBLEX :

Thick Flank B007

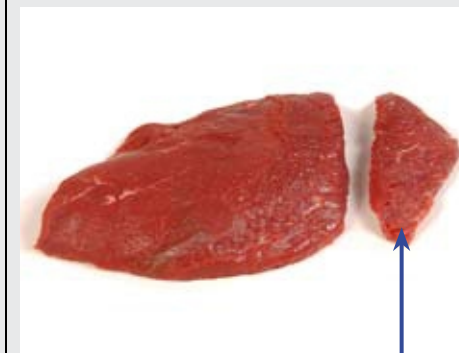


1. Position de la tranche grasse, sans aiguillette de rumsteck.

2. Le muscle sélectionné doit être utilisé pour ce pavé. La petite section sous la ligne pointillée est retirée et destinée à être braisée.

3. Retirer les aponévroses du muscle supérieur allongé A.

4. Séparer le muscle supérieur allongé A du bloc musculaire principal.



5. Poursuivre en retirant également le muscle longeant le fémur, c.-à-d. le muscle B.

6. Séparer les muscles A et B et parer tout le tissu conjonctif. Le muscle A peut être découpé en pavés. Le muscle B peut être débité en morceaux à braiser.

7. Retirer l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif du muscle A.

8. Retirer la section de muscle composée de fibres épaisses. La partie aux fibres épaisses peut être braisée.



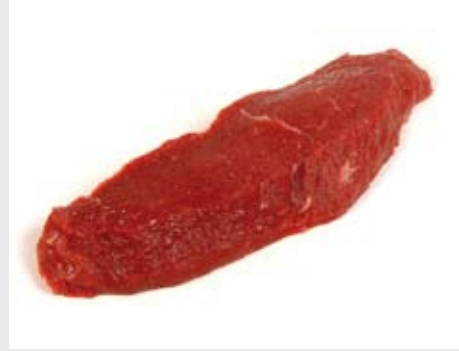
Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



Pavé (tranche grasse) – suite

Code EBLEX :

Thick Flank B007



En fonction de la taille du muscle, les steaks peuvent être découpés obliquement afin d'obtenir le poids et la taille souhaités.

9. Le reste est découpé en pavés du poids voulu.

10. Pavé.



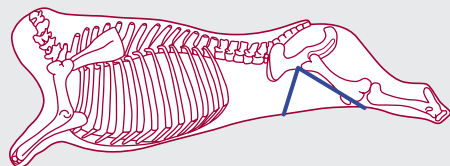
Pour cette découpe, la tranche grasse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Mouvant (vaste interne) – Tranche grasse

Code EBLEX :

Thick Flank B008



1. Position de la tranche grasse, sans aiguillette de rumsteck.

2. Séparer le mouvant (vaste interne) du bloc musculaire principal.

3. Poursuivre en retirant également le muscle longeant le fémur (vaste intermédiaire).

4. Séparer le mouvant (vaste interne) du muscle du fémur (vaste intermédiaire).



5. Éliminer l'ensemble du gras et des aponévroses.

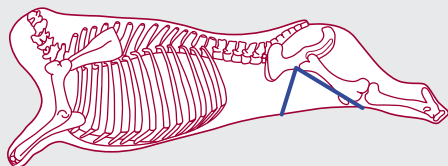
6. Mouvant (vaste interne) – Tranche grasse (vaste interne).



Partie du mouvant (vaste intermédiaire) – Tranche grasse

Code EBLEX :

Thick Flank B009



1. Position de la tranche grasse, sans aiguillette de rumsteck.

2. Séparer le mouvant (vaste interne) du bloc musculaire principal.

3. Poursuivre en retirant également le muscle longeant le fémur (vaste intermédiaire).

4. Séparer le mouvant (vaste interne) du muscle du fémur (vaste intermédiaire).



5. Éliminer l'ensemble du gras et des aponévroses.

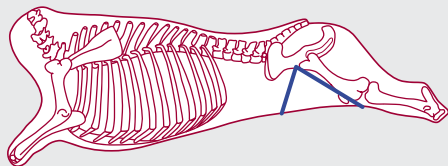
6. Partie du mouvant (vaste intermédiaire).



Rond de tranche grasse (droit antérieur) – Tranche grasse

Code EBLEX :

Thick Flank B010



1. Position de la tranche grasse, sans aiguillette de rumsteck.

2. Séparer le mouvant (vaste interne) du bloc musculaire principal.

3. Poursuivre en retirant également le muscle longeant le fémur (vaste intermédiaire).

4. Séparer le rond de tranche grasse (droit antérieur) du plat de tranche (vaste latéral).



5. Rond de tranche grasse (droit antérieur), également appelé droit fémoral.

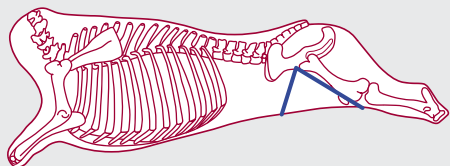
6. Rond de tranche grasse.



Plat de tranche (vaste latéral) – Tranche grasse

Code EBLEX :

Thick Flank B011



1. Position de la tranche grasse, sans aiguillette de rumsteck.

2. Séparer le mouvant (vaste interne) du bloc musculaire principal.

3. Poursuivre en retirant également le muscle longeant le fémur (vaste intermédiaire).

4. Séparer le rond de tranche grasse (droit antérieur) du plat de tranche (vaste latéral).



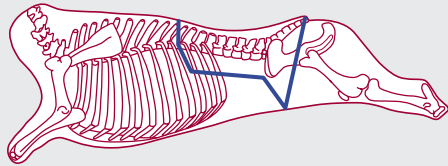
5. Éliminer l'ensemble du gras et des aponévroses.

6. Plat de tranche (vaste latéral).



Aloyau (avec os)

Code EBLEX :
Rump B001



1. Position de l'aloyau.

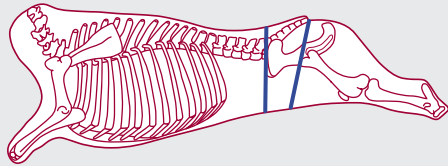
2. Vue externe.

3. Vue interne. Retirer le flanchet à 5 cm de la pointe du cœur du muscle.



Rôti Picanha

Code EBLEX :
Rump B007

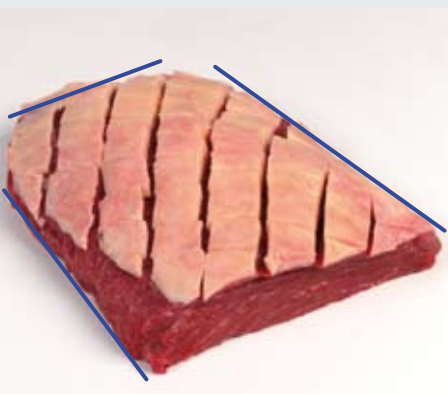


1. Position du rumsteck.

2. Séparer l'aiguillette de rumsteck du muscle principal du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

3. Retirer avec précaution les membranes aponévrotiques externes de l'aiguillette de rumsteck.

4. Pratiquer une scarification en losanges du gras en veillant à laisser intact le maigre sous-jacent.



5. Découper les extrémités et les côtés à angle droit et vendre comme rôti entier.

6. Il est également possible de découper la pièce en deux portions de taille égale pour mettre à la vente des rôtis plus petits...

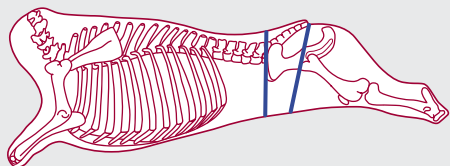
7. ou de la déliter en portions individuelles de 150-200 g.

8. Rôti Picanha préparé d'après la spécification.



Rôti de rumsteck « premier choix » prêt à découper

Code EBLEX :
Rump B008

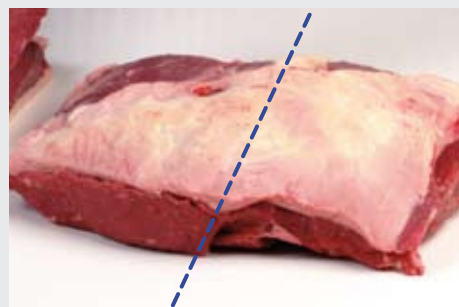


1. Position du rumsteck.

2. Retirer les petits muscles adhérent de façon lâche.

3. Séparer l'aiguillette de rumsteck du muscle principal en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Éliminer avec précaution les membranes aponévrotiques externes.



5. Ajouter une couche de gras de 5 mm d'épaisseur pour couvrir les parties maigres du rôti si nécessaire.

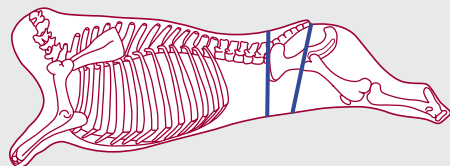
6. Découper le muscle principal en deux morceaux.

7. Le muscle principal (deux morceaux) et l'aiguillette de rumsteck sont solidement ficelés pour former des rôtis.



Rôti de rumsteck « premier choix »

Code EBLEX :
Rump B009



1. Position du rumsteck.

2. Retirer les petits muscles adhérent de façon lâche.

3. Séparer l'aiguillette de rumsteck du muscle principal du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Éliminer avec précaution les membranes aponévrotiques externes.



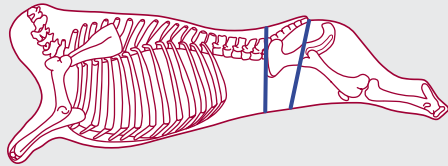
5. Ajouter une couche de gras de 5 mm d'épaisseur pour couvrir les parties maigres du rôti si nécessaire.

6. Ficeler solidement l'aiguillette de rumsteck et le muscle principal du rumsteck à intervalles réguliers.



Rôti de rumsteck traditionnel

Code EBLEX :
Rump B010



1. Position du rumsteck.

2. Retirer les petits muscles adhérent de façon lâche.

3. Retirer les dépôts de gras internes.

4. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 5 mm.



5. Couper la pièce parée en deux morceaux de taille égale.

6. Ficeler solidement, en s'assurant que l'aiguillette de rumsteck reste en place pour éviter que le rôti ne rétrécisse.

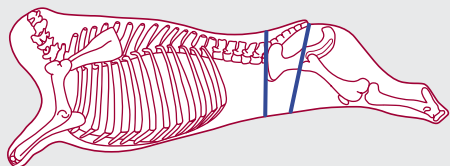
7. Rôtis de rumsteck préparés d'après la spécification et prêts à l'emploi.



Rôti de rumsteck « premier choix » et prêt à découper

Code EBLEX :

Rump B011

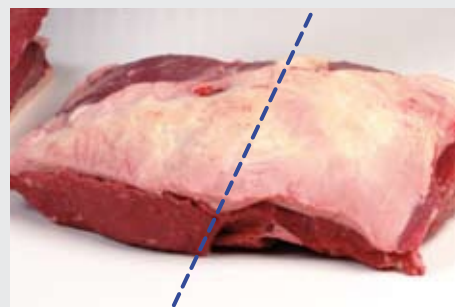


1. Position du rumsteck.

2. Retirer les petits muscles adhérent de façon lâche.

3. Séparer l'aiguillette de rumsteck du muscle principal du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Éliminer avec précaution les membranes aponévrotiques externes.



5. Ajouter une couche de gras de 5 mm d'épaisseur pour couvrir les parties maigres du rôti si nécessaire.

6. Ficeler solidement l'aiguillette de rumsteck et le muscle principal du rumsteck à intervalles réguliers.

7. Il est également possible de découper le muscle principal en deux morceaux qui serviront de rôtis.

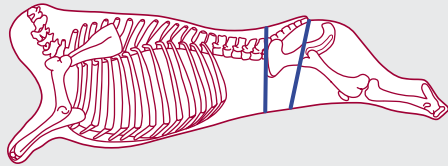
8. Le muscle principal (deux morceaux) et l'aiguillette de rumsteck sont solidement ficelés pour former des rôtis.



Aiguillette baronne

Code EBLEX :

Rump B012



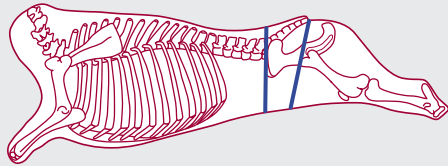
1. Position du rumsteck.

2. Aiguillette baronne. Épaisseur maximale de gras : 10 mm.



Steak Picanha

Code EBLEX :
Rump B013



1. Position du rumsteck.

2. Séparer l'aiguillette de rumsteck du muscle principal du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

3. Retirer avec précaution les membranes aponévrotiques externes de l'aiguillette de rumsteck.

4. Trancher l'aiguillette de rumsteck perpendiculairement aux fibres de manière régulière pour obtenir l'épaisseur voulue.



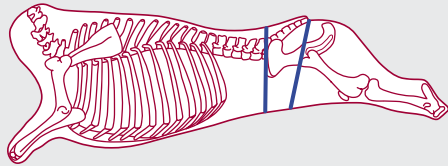
5. Steak picanha tranché et prêt à la vente.



Araignée

Code EBLEX :

Rump B014



1. Position de l'os de la hanche (os iliaque).

2. Le muscle est attaché à l'os de la hanche (os iliaque) et en partie au tendre de tranche.

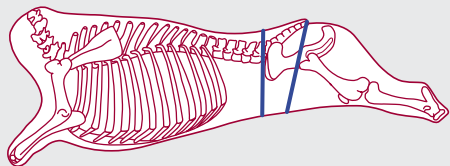
3. L'excès d'aponévroses et de gras est paré.

4. Araignée.

Aiguillette de rumsteck (picanha)

Code EBLEX :

Rump B015



1. Position du rumsteck.

2. Rumsteck désossé non paré après retrait de l'aiguillette baronne.

3. Retirer l'aiguillette de rumsteck/la picanha du reste du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.



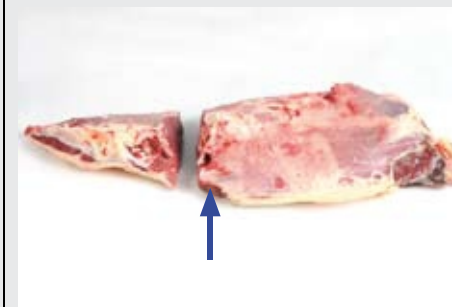
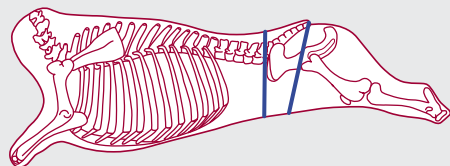
5. Aiguillette de rumsteck (picanha).



Aiguillette de rumsteck (picanha) – grosse pièce

Code EBLEX :

Rump B016

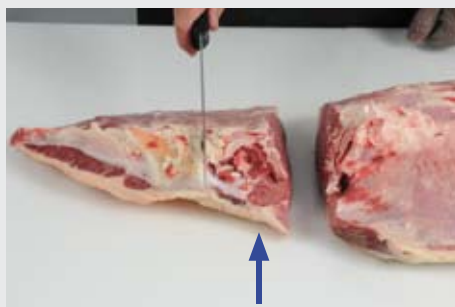


1. Position du rumsteck.

2. Section du rumsteck, du gîte - noix, du rond de gîte et de la semelle.

3. Séparer les muscles principaux du rumsteck en suivant les limites naturelles, comme indiqué.

4. Séparer l'aiguillette de rumsteck/la picanha du gîte - noix à hauteur de la pointe du rond de gîte.



5. En séparant l'aiguillette de rumsteck/la picanha de cette façon plutôt que selon la méthode classique, le rendement est accru de 25 % environ.

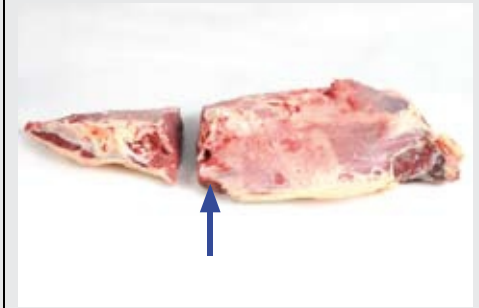
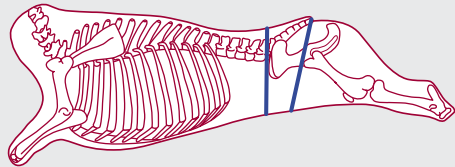
6. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

7. Aiguillette de rumsteck (picanha) – grosse pièce.



Steaks Picanha, grosse pièce

Code EBLEX :
Rump B017

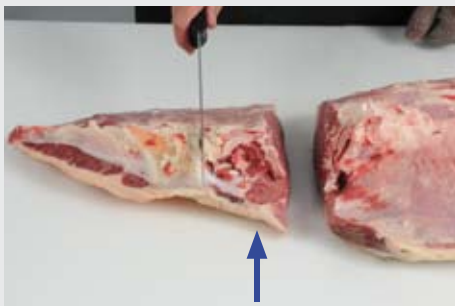


1. Position du rumsteck.

2. Section du rumsteck, du gîte - noix, du rond de gîte et de la semelle.

3. Séparer les muscles principaux du rumsteck en suivant les limites naturelles, comme indiqué.

4. Retirer l'aiguillette de rumsteck/la picanha à hauteur de la pointe du rond de gîte.



5. En séparant l'aiguillette de rumsteck/la picanha de cette façon plutôt que selon la méthode classique, le rendement est accru de 25 % environ.

6. Parer les aponévroses et l'excès de gras et trancher perpendiculairement aux fibres...

7. ... jusqu'à la ligne bleue illustrée, le reste du morceau étant moins tendre.

8. Steaks Picanha, grosses pièces.



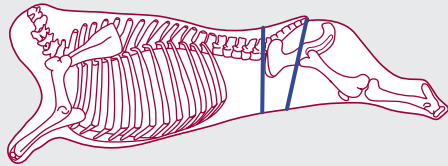
Pour cette découpe, l'aiguillette de rumsteck/la picanha devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Rumsteck premier choix

Code EBLEX :

Rump B018



1. Position du rumsteck.

2. Rumsteck désossé non paré après retrait de l'aiguillette baronne.

3. Retirer l'aiguillette de rumsteck/la picanha du reste du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Diviser les muscles du rumsteck premier choix et du rumsteck découpe bistro en coupant le long de la limite qui les sépare.



5. Muscle du rumsteck premier choix. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

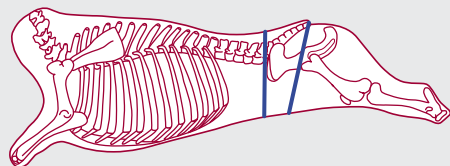
6. Rumsteck premier choix.



Rumsteck, découpe bistro

Code EBLEX :

Rump B019



1. Position du rumsteck.

2. Rumsteck désossé non paré après retrait de l'aiguillette baronne.

3. Retirer l'aiguillette de rumsteck/la picanha du reste du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.

4. Diviser les muscles du rumsteck premier choix et du rumsteck découpe bistro en coupant le long de la limite qui les sépare.



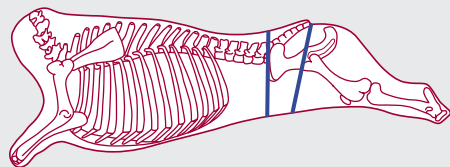
5. Rumsteck, découpe bistro.



Rumsteck (avec partie de l'aiguillette baronne)

Code EBLEX :

Rump B002



1. Position du rumsteck.

2. L'aiguillette baronne est découpée de façon à ce qu'elle ne dépasse pas une longueur de 50 mm.

3. L'excès d'aponévroses et...

4. les veines apparentes sont parés.



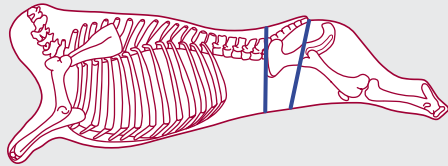
5. L'épaisseur du gras externe ne peut dépasser 10 mm en aucun endroit.

6. Le rumsteck est emballé sous vide de manière individuelle.



Steaks de tout premier choix

Code EBLEX :
Rump B003



1. Position du rumsteck.



2. Rumsteck désossé non paré après retrait de l'aiguillette baronne.



3. Retirer l'aiguillette de rumsteck du reste du rumsteck en coupant le long de la limite qui les sépare.



4. Diviser les deux muscles restants en coupant le long de la limite qui les sépare.



5. Éliminer l'excès de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif de façon à exposer les surfaces maigres.



6. Découper de manière régulière le muscle central du rumsteck perpendiculairement aux fibres de façon à obtenir des...



7. Steaks de tout premier choix.



8. Découper de manière régulière le muscle latéral du rumsteck perpendiculairement aux fibres de façon à obtenir des...



Steaks de premier choix « Bistro »

Code EBLEX :

Rump B003



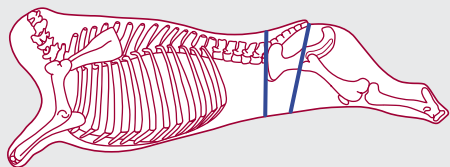
9. Steaks de premier choix « Bistro ».



Rumsteck D (avec aiguillette de rumsteck et sans aiguillette baronne)

Code EBLEX :

Rump B004



1. Position du rumsteck.

2. L'aiguillette baronne est retirée.

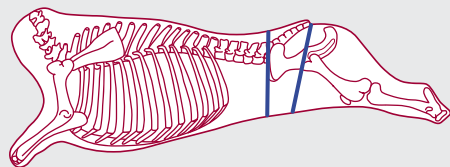
3. Éliminer l'excès d'aponévroses et de veines.

4. L'épaisseur du gras externe ne peut dépasser 10 mm en aucun endroit.



Steaks et steaks Picanha

Code EBLEX :
Rump B005



1. Position du rumsteck.

2. Retirer l'aiguillette baronne du rumsteck.

3. Éliminer l'ensemble des fragments osseux, des aponévroses et du tissu décoloré.

4. Séparer les deux muscles principaux du rumsteck en suivant la limite naturelle.



5. Retirer toutes les aponévroses de l'aiguillette de rumsteck.

6. L'aiguillette de rumsteck et le muscle principal du rumsteck.

7. Découper le muscle principal du rumsteck en steaks d'épaisseur régulière (pas en forme de coin) perpendiculairement aux fibres.

8. Traditionnellement, l'aiguillette de rumsteck est laissée sur le muscle principal du rumsteck et est découpée dans le sens des fibres, ce qui produit des steaks moins tendres.



Steaks et steaks Picanha – suite

Code EBLEX :
Rump B005



9. Lorsque l'aiguillette de rumsteck est retirée, les steaks peuvent être tranchés perpendiculairement aux fibres pour améliorer la tendreté.



10. Découper l'aiguillette de rumsteck perpendiculairement aux fibres pour obtenir des steaks picanha d'épaisseur régulière (pas en forme de coin).



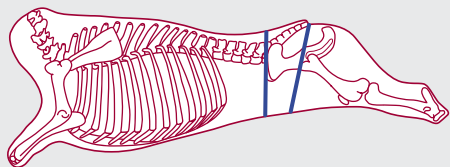
11. Les steaks doivent être emballés sous vide et les steaks picanha et les autres steaks du rumsteck doivent...



12. être livrés à l'équilibre (environ 5-6 steaks picanha par rumsteck entier).

Steaks traditionnels

Code EBLEX :
Rump B006



1. Position du rumsteck.

2. Désosser et parer le gras pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

3. Découper des steaks...

4. d'une épaisseur régulière de 15 mm.

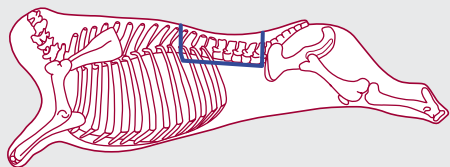


5. Découper chaque steak de manière à obtenir des morceaux de la taille voulue.



Steak de faux-filet « paré extra »

Code EBLEX :
Sirloin B005



1. Position du faux-filet à deux côtés.

2. Désosser au moyen de la technique de rasage.

3. L'extrémité est parée à 25 mm maximum de la pointe du cœur du muscle.

4. Retirer l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif...



5. et le gras interne.

6. Parer le ligament dorsal sur 70 mm. La chaînette doit être débarrassée de l'excès de gras et d'aponévroses, mais laissée sur le filet.

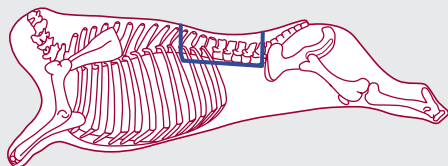
7. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

8. Trancher ce qui reste du faux-filet en steaks d'épaisseur régulière (pas de forme en coin) et du poids voulu.



Steak de faux-filet « prêt à cuire »

Code EBLEX :
Sirloin B006



1. Position du faux-filet à trois côtes.

2. La chair intercostale (viande entre les côtes) est retirée.

3. L'extrémité est parée à 50 mm maximum de la pointe du cœur du muscle.

4. Retirer le ligament dorsal sur 25 mm de largeur. La chaîne est conservée.



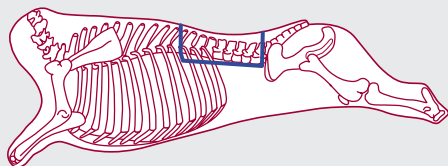
5. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

6. Le faux-filet entier peut être découpé en steaks d'épaisseur régulière. L'épaisseur de gras ne doit pas dépasser 10 à 15 mm.



Steaks de faux-filet pour sandwichs

Code EBLEX :
Sirloin B007



1. Position du faux-filet.

2. La longueur du flanchet ne peut dépasser 25 mm à partir de la pointe externe du cœur du muscle. Désosser au moyen de la technique de rasage.

3. Retirer l'ensemble des aponévroses, du tissu conjonctif...

4. et du gras interne. Parer le ligament dorsal sur 50 mm.



5. Retirer l'ensemble de la tête du côté rumsteck du faux-filet.

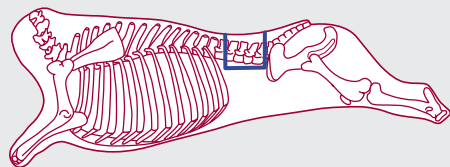
6. Parer le gras pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm...

7. et découper en steaks de 10 mm d'épaisseur (pas de forme en coin).



T-bones

Code EBLEX :
Sirloin B008



1. Position des T-bones.

2. Sur un faux-filet accompagné du filet...

3. séparer une section de quatre vertèbres à partir de l'extrémité du rumsteck.

4. Section de T-bone à quatre vertèbres.



5. Éliminer l'ensemble du gras de rognon et des aponévroses. Le flanchet est paré à 25 mm maximum de la pointe du cœur du muscle.

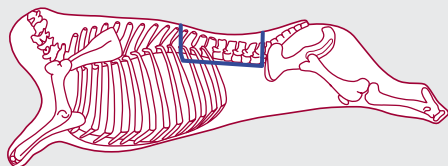
6. L'épaisseur du gras externe et interne ne peut dépasser 10 mm. Couper et scier la section de T-bone en steaks du poids désiré et éliminer la poussière d'os.



Canon de bœuf (faux-filet)

Code EBLEX :

Sirloin B009



1. Position du faux-filet à l'os à deux côtes.

2. Désosser au moyen de la technique de rasage. Retirer l'extrémité en pratiquant une incision à 25 mm de la pointe du cœur du muscle.

3. Retirer l'ensemble des aponévroses, du tissu conjonctif...

4. et du gras du côté interne.



5. Retirer l'ensemble de la tête du faux-filet du côté rumsteck du filet comme illustré.

6. Retirer la chaînette et le gras externe.

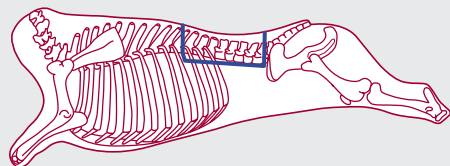
7. Découper le cœur du muscle du faux-filet...

8. en deux dans le sens de la longueur.



Canon de faux-filet en steaks « Premier choix »

Code EBLEX :
Sirloin B010



1. Position du faux-filet à l'os à deux côtes.

2. Désosser au moyen de la technique de rasage.

3. Retirer l'extrémité en pratiquant une incision à 25 mm de la pointe du cœur du muscle, parallèlement à la ligne dorsale de la carcasse.

4. Retirer l'ensemble des aponévroses, du tissu conjonctif...



5. et du gras du côté interne.

6. Retirer l'ensemble de la tête du faux-filet du côté rumsteck du filet comme illustré.

7. Retirer la chaînette et le gras externe.

8. Découper le cœur du muscle du faux-filet...



Canon de faux-filet en steaks « Premier choix » – suite

Code EBLEX :
Sirloin B010



9. en deux dans le sens de la longueur.



10. Débiter en portions individuelles.

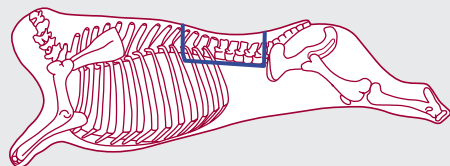


11. Emballer la quantité requise sous vide.



Faux-filet en rôti

Code EBLEX :
Sirloin B011



1. Position du faux-filet.

2. La chair intercostale (viande entre les côtes) est retirée.

3. L'extrémité est parée à 50 mm maximum de la pointe du cœur du muscle.

4. Retirer le ligament dorsal sur 25 mm de largeur. La chaînette est conservée.



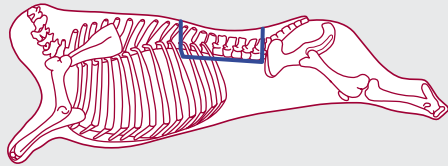
5. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

6. Rouler et lier avec de la ficelle à intervalles réguliers, puis découper en portions du poids voulu.



Rôti d'loyau – Canon en steaks

Code EBLEX :
Sirloin B012



1. Position du faux-filet.

2. Retirer la chaînette et l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif.

3. Soulever la couche de gras pour exposer la membrane aponévrotique. Retirer cette dernière.

4. Séparer une partie du faux-filet (8 cm de diamètre), comme indiqué.



5. Rabattre la couche de gras et lier la pièce en plaçant des élastiques à rôtis à intervalles réguliers.

6. Rôti d'loyau.

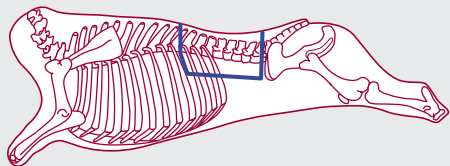
7. Débiter le canon en portions du poids voulu.

8. Canon de faux-filet en steaks.



Faux-filet et filet (avec os)

Code EBLEX :
Sirloin B001



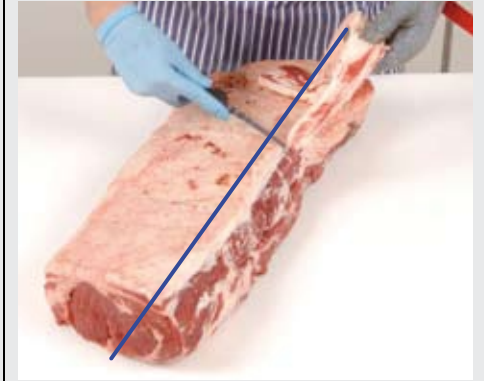
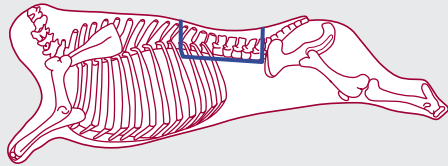
1. Position du faux-filet et du filet.

2. Vue externe.

3. Vue interne. Séparer du caparaçon en découpant à 50 mm de la pointe du cœur du muscle.

Faux-filet

Code EBLEX :
Sirloin B002



1. Position du faux-filet à trois côtes.

2. La chair intercostale (viande entre les côtes) est retirée.

3. Le flanchet est paré à 40 mm maximum de la pointe du cœur du muscle.

4. Le ligament dorsal est retiré sur une largeur de 25 mm.



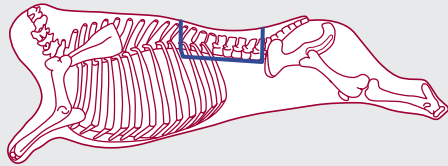
5. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

6. Le faux-filet est emballé sous vide de manière individuelle.



Steaks de faux-filet « Premier choix »

Code EBLEX :
Sirloin B003



1. Position du faux-filet à trois côtes.



2. Faux-filet désossé, non paré.



3. Retirer l'extrémité en pratiquant une incision à 25 mm de la pointe ventrale du cœur du muscle. Retirer la chaînette.



4. Retirer le ligament dorsal sur une largeur de 70 mm, parallèlement à la ligne dorsale de la carcasse. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 8 mm.



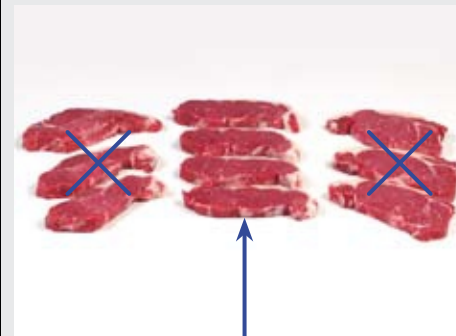
Moyen glutéal Épineux du thorax

5. Séparer le faux-filet en trois en tranchant la pointe antérieure du moyen glutéal et la pointe postérieure du muscle épineux du thorax.



Faux-filet « Premier choix »

6. Le faux-filet découpé en trois types différents de steak.



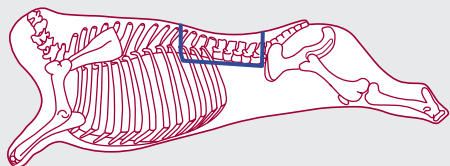
Faux-filet « Premier choix »

7. Steaks découpés d'après la spécification à partir des trois pièces. Seuls les steaks provenant du centre sont susceptibles d'obtenir le statut de « Premier choix ».



Steak de faux-filet (sans tête de faux-filet ou muscle « D »)

Code EBLEX :
Sirloin B004

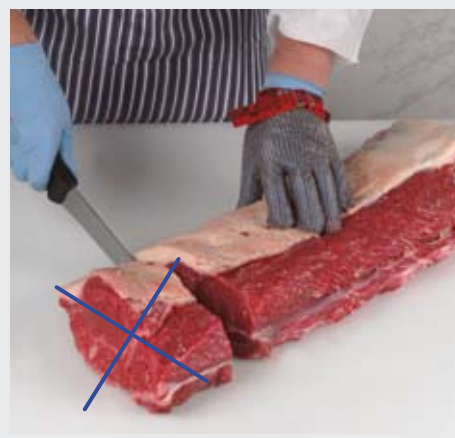


1. Position du faux-filet à deux côtés.

2. Désosser au moyen de la technique de rasage. L'extrémité est parée à 25 mm maximum de la pointe du cœur du muscle.

3. Retirer l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif...

4. et le gras interne.



5. Parer le ligament dorsal sur 70 mm. La chaînette doit être débarrassée de l'excès de gras et d'aponévroses, mais laissée sur le filet.

6. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

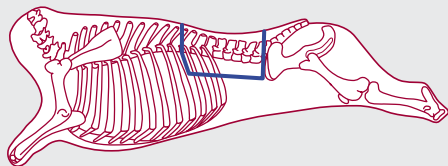
7. Retirer la tête du faux-filet (ne pas l'inclure à ces steaks de faux-filet).

8. Trancher ce qui reste du faux-filet en steaks d'épaisseur régulière (pas de forme en coin) et du poids voulu.



Pavé de tête de faux-filet

Code EBLEX :
Sirloin B013



1. Position du faux-filet.

2. Séparer la tête du faux-filet du côté rumsteck du faux-filet..

3. comme indiqué.

4. Séparer le muscle du pavé de tête de faux-filet en pratiquant une incision longeant la membrane aponévrotique sous-jacente.



5. Parer l'excès de gras du muscle du pavé de tête de faux-filet.

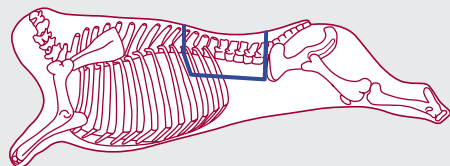
6. Pavé de tête de faux-filet prêt à l'emploi.



Pavé de queue de faux-filet

Code EBLEX :

Sirloin B014



1. Position du faux-filet.

2. Séparer la section du pavé du côté rumsteck du faux-filet...

3. comme indiqué.

4. Séparer le muscle du pavé de queue de faux-filet en pratiquant une incision longeant la membrane aponévrotique sous-jacente.



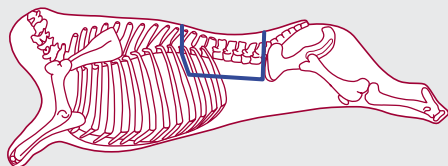
5. Parer l'ensemble du gras et des aponévroses du muscle du pavé de queue de faux-filet.

6. Pavé de queue de faux-filet prêt à l'emploi.



Faux-filet paré

Code EBLEX :
Sirloin B015



1. Position du faux-filet.

2. Retirer avec précaution la chair intercostale, les aponévroses et la chaînette. Retirer l'extrémité sur une largeur de 25 mm.

3. Retirer le ligament dorsal sur une largeur de 60 mm, parallèlement à la ligne dorsale de la carcasse.

4. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 5 mm.



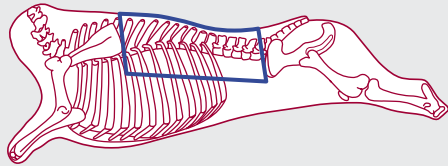
5. Faux-filet paré préparé d'après la spécification.



Déhanché (avec os)

Code EBLEX :

Sirloin B016



1. Position du déhanché (7 côtes).

2. Séparer du caparçon en découpant à 50 mm de la pointe du cœur du muscle.

3. Vue externe.

4. Vue interne.

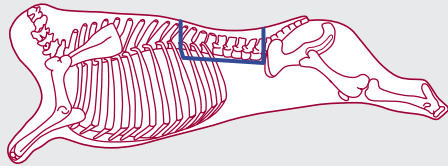


5. Vue interne.



Steak Porterhouse

Code EBLEX :
Sirloin B017



1. Position du faux-filet à 3 côtes.

2. Faux-filet avec os sans le filet.

3. Séparer la section de côtes au moyen d'une incision rectiligne partant de la pointe de la première côte.

4. L'extrémité est parée à 25 mm maximum de la pointe du cœur du muscle. Retirer une partie des vertèbres comme illustré.



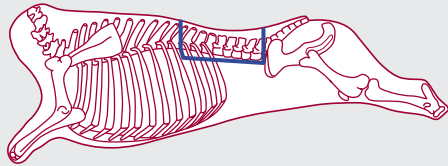
5. Couper/scier la section de côtes en steaks de l'épaisseur ou du poids voulu.

6. Steak Porterhouse.



Faux-filet à l'os

Code EBLEX :
Sirloin B018



1. Position du faux-filet à 3 côtes.

2. Faux-filet avec os sans le filet.

3. Séparer la section de côtes au moyen d'une...

4. ... incision rectiligne partant de la pointe de la première côte.



5. L'extrémité est parée à 25 mm maximum de la pointe du cœur du muscle. Retirer une partie des vertèbres comme illustré.

6. Retirer le ligament nuchal et couper/scier la section du faux-filet en steaks.

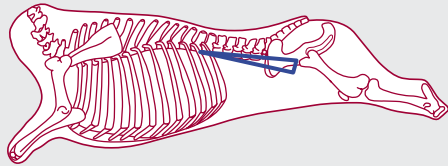
7. Faux-filets à l'os.



Steaks de filet (avec chaînette, épluché)

Code EBLEX :

Fillet B005



1. Position du filet.

2. Filet désossé, non paré.

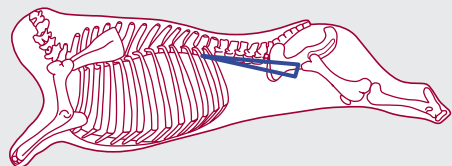
3. Éliminer l'excès de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif de façon à exposer la surface maigre sous-jacente.

4. Découper le filet en steaks de taille régulière. Retirer la queue de façon à ce que les steaks restants aient un diamètre minimum de 40 mm.

Steak de filet standard

Code EBLEX :

Fillet B006



1. Position du filet.

2. Le gras externe et le tissu décoloré de la partie supérieure du filet sont parés.

3. Le dessous du filet est débarrassé de l'excès de gras et du cartilage.

4. Découper le filet en steaks de taille régulière.



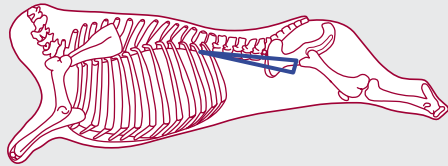
5. Retirer la queue de façon à ce que les steaks restants aient un diamètre minimum de 40 mm.



Émincé (queue de filet)

Code EBLEX :

Fillet B007



1. Position du filet.

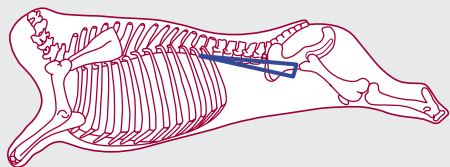
2. Émincé (queue de filet).



Tête de filet, milieu de filet et queue de filet

Code EBLEX :

Fillet B008



1. Retirer le filet entier du quartier arrière.

2. Filet de bœuf entier non paré.

3. Retirer la chaînette et l'ensemble des aponévroses, du gras et du tissu conjonctif.

4. Parer le dessus et le dessous du filet de l'ensemble du tissu conjonctif, des aponévroses et du gras.



5. Retirer la tête et la queue comme illustré, en veillant à ce que le diamètre du milieu de filet soit au moins de 40 mm.

6. Tête de filet.

7. Milieu de filet.

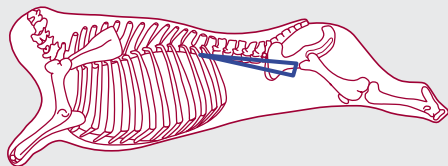
8. Queue de filet.



Tête de filet non épluchée

Code EBLEX :

Fillet B009



1. Position du filet.

2. Commencer avec un filet entier dépourvu de la chaîne.

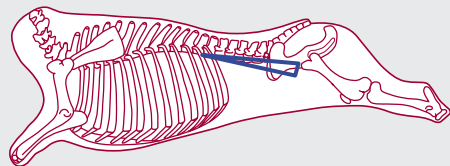
3. Séparer la tête de filet en coupant perpendiculairement à la pointe ventrale du muscle maigre du filet, comme indiqué.

4. Tête de filet préparée conformément à la spécification.

Milieu de filet non épluché

Code EBLEX :

Fillet B010



1. Position du filet.

2. Commencer avec un filet entier dépourvu de la chaîne.

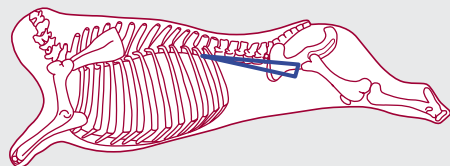
3. Séparer le milieu de filet en coupant perpendiculairement à la pointe ventrale du muscle maigre du filet, comme indiqué.

4. Milieu de filet préparé conformément à la spécification.

Tête de filet non épiluchée avec chaînette

Code EBLEX :

Fillet B011



1. Position du filet.

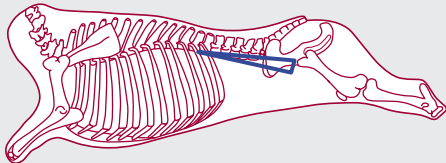
2. Tête de filet préparée conformément à la spécification.



Milieu de filet non épluché avec chaînette

Code EBLEX :

Fillet B012



1. Position du filet.

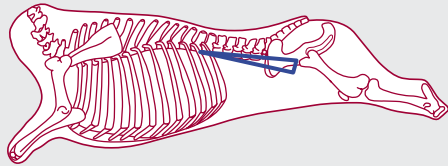
2. Milieu de filet préparé conformément à la spécification.



Filet en crapaudine

Code EBLEX :

Filet B013

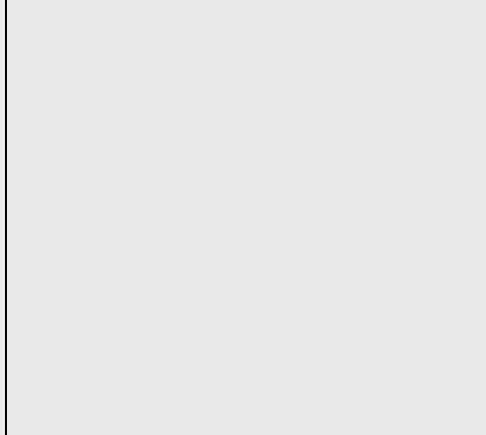


1. Position du filet.

2. Filet de bœuf entier non paré.

3. Retirer la chaînette et l'ensemble des aponévroses, du gras et du tissu conjonctif.

4. Parer le dessus et le dessous du filet de l'ensemble du tissu conjonctif, des aponévroses et du gras.



5. Retirer la queue comme indiqué en veillant à ce que le diamètre du milieu de filet soit de 40 mm minimum.

6. Queue de filet.

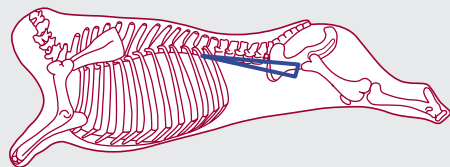
7. Découper la queue de filet en papillon pour obtenir un filet en crapaudine.



Filet

Code EBLEX :

Fillet B001



1. Position du filet.

2. Le gras externe...

3. et le tissu décoloré de la partie supérieure du filet sont parés.

4. Le dessous du filet est débarrassé de l'excès de gras et du cartilage.



5. Vue de la partie supérieure...

6. et de la partie inférieure du filet.

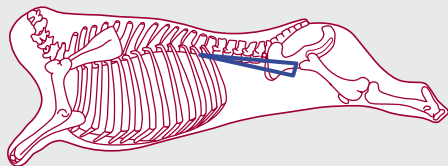
7. Le filet est emballé sous vide de manière individuelle.



Filet sans chaîne

Code EBLEX :

Fillet B002



1. Position du filet.

2. Vue externe.

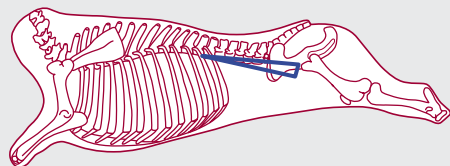
4. Vue interne.



Tournedos « Premier choix »

Code EBLEX :

Fillet B003

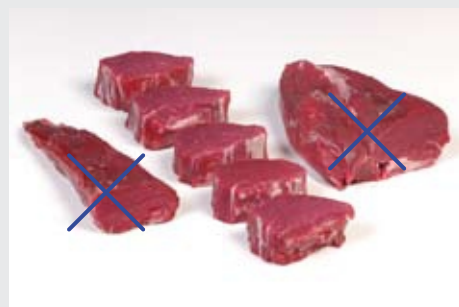


1. Position du filet.

2. Filet désossé, non paré.

3. Éliminer l'excès de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif de façon à exposer la surface maigre sous-jacente.

4. Retirer la chaînette.



5. Séparer la tête et la queue de façon à ce que les morceaux obtenus aient un diamètre de 60 mm minimum.

6. La tête et la queue ne peuvent être utilisées comme tournedos « premier choix ».

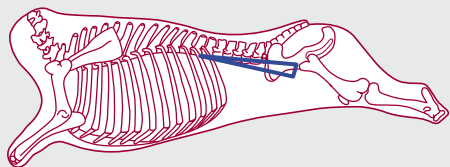
7. Découper ce qui reste du filet perpendiculairement aux fibres en morceaux réguliers de l'épaisseur voulue.



Tournedos « paré extra » (épluché, sans chaînette)

Code EBLEX :

Fillet B004



1. Retirer le filet entier du quartier arrière.

2. Filet de bœuf entier non paré.

3. Retirer la chaînette et...

4. l'ensemble des aponévroses, du gras et du tissu conjonctif.



5. Parer le dessus du filet de l'ensemble du tissu conjonctif, des aponévroses et du gras.

6. Éliminer tout le gras, les aponévroses et les tendons sur la partie inférieure du filet.

7. Dessous du filet débarrassé de l'ensemble du tissu conjonctif, des aponévroses et du gras.

8. Séparer la chaînette adhérent de manière lâche de la tête du filet (1) et découper le muscle latéral à angle droit (2).

Tournedos « paré extra » (épluché, sans chaînette) – suite

Code EBLEX :

Fillet B004



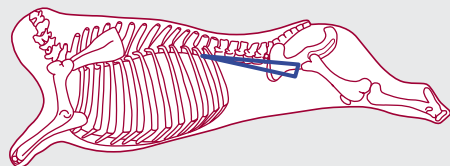
9. Retirer la queue de façon à ce que le filet ait un diamètre de 40 mm minimum.

10. Découper le filet perpendiculairement aux fibres pour obtenir des steaks d'épaisseur régulière (pas en forme de coin).

Steak de filet à l'os

Code EBLEX :

Fillet B014



1. Position du filet.

2. Désosser le faux-filet par rasage, de sorte que les os demeurent attachés au filet.

3. Scier et éliminer l'excès de vertèbres du filet.

4. L'épaisseur des vertèbres ne peut dépasser 25 mm en aucun point.



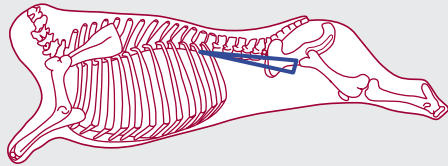
5. Couper et scier en steaks de l'épaisseur/du poids voulu.



Queue de filet à l'os

Code EBLEX :

Fillet B015



1. Position du filet.

2. Désosser le faux-filet par rasage, de sorte que les os demeurent attachés au filet.

3. Scier et éliminer l'excès de vertèbres du filet.

4. L'épaisseur des vertèbres ne peut dépasser 25 mm en aucun point.



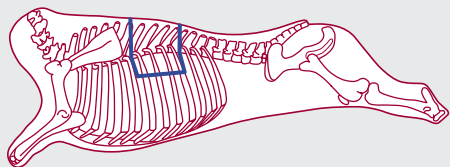
5. Couper et scier en steaks de filet à l'os de l'épaisseur/du poids voulu.

6. Queue de filet à l'os. La partie la plus épaisse de la queue de filet doit atteindre 40 mm au minimum.



Côte de bœuf traiteur (préparée et roulée)

Code EBLEX :
Fore rib B005



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. Côtes de bœuf. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm à partir de la pointe externe du muscle de la côte de bœuf.

3. Scier les côtes.

4. Retirer les corps vertébraux et les apophyses épineuses.



5. Retirer l'épais ligament dorsal.

6. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

7. Couper entre les côtes...

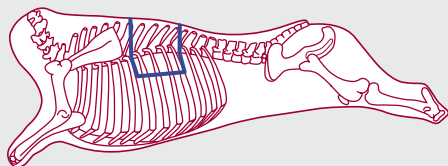
8. afin d'obtenir des pièces à rôtir.



Rôti de côte de bœuf « premier choix » — désossé, roulé et ficelé

Code EBLEX :

Fore rib B006



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Le cartilage de l'omoplate est retiré.

4. Désosser par rasage. Retirer le ligament dorsal.



5. Séparer le muscle supérieur pour exposer la couche de gras interne.

6. Retirer la couche de gras interne.

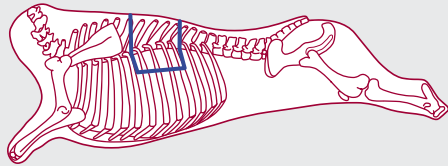
7. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm. L'épaisseur de gras interne ne doit pas dépasser 15 mm.

8. Lier solidement le rôti, notamment à l'aide de deux ficelles placées dans la longueur, pour que le rôti conserve sa forme durant la cuisson.



Train de côtes de bœuf désossé, roulé et ficelé

Code EBLEX :
Fore rib B007



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Retirer les côtes et les vertèbres par rasage.

4. Retirer le ligament dorsal.



5. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

6. Rouler et lier solidement le rôti avec de la ficelle à intervalles réguliers. Découper à la taille voulue pour la vente.

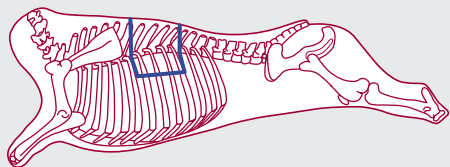
7. Couper les extrémités du rôti à angle droit comme indiqué.

8. Découper à la taille voulue pour la vente.



Entrecôtes

Code EBLEX :
Fore rib B008



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Le cartilage de l'omoplate est retiré.

4. Désosser par rasage.



5. Retirer le muscle de la noix en suivant la limite naturelle.

6. Parer l'excès de gras et d'aponévroses.

7. L'épaisseur du gras externe et interne ne peut dépasser 15 mm.

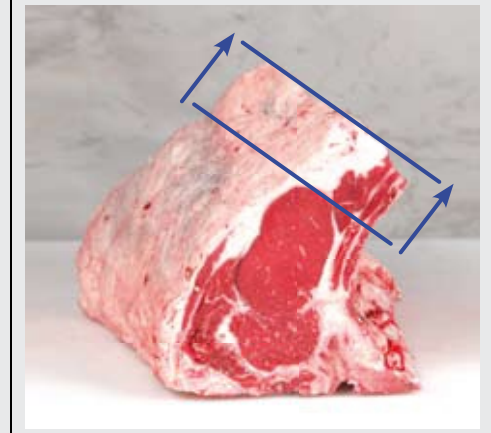
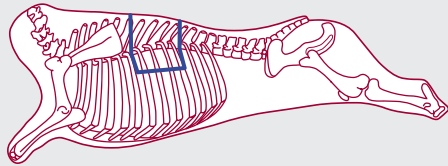
8. Découper le muscle de la côte de bœuf en steaks d'épaisseur régulière et du poids désiré.



Train de côtes de bœuf (avec os)

Code EBLEX :

Fore rib B001



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

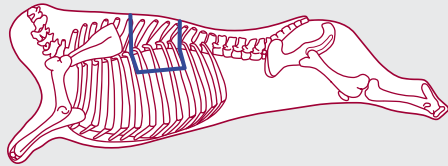
2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm à partir de la pointe externe du muscle de la noix.

3. Milieu de train de côtes à l'os, vue externe.

4. La pointe côtes est coupée à 60 mm du long dorsal (muscle de la noix).

Train de côtes de bœuf – paré à la française

Code EBLEX :
Fore rib B002



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. Le cartilage de l'omoplate est retiré. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Parer la chair sur 40 mm pour exposer l'extrémité des côtes.

4. Retirer l'os vertébral.



5. Retirer les apophyses épineuses et le ligament dorsal. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

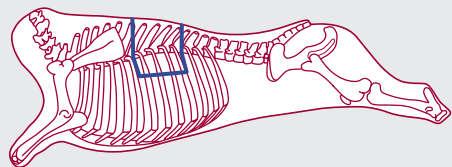
6. Lier solidement le rôti à l'aide de ficelle placée entre les côtes pour en maintenir la forme.

7. Vendre entier ou découpé en rôtis de plus petite taille.



Train de côtes de bœuf – préparé à la française (détalonné, manchonné, ficelé) pour cuisson au four

Code EBLEX :
Fore rib B003



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. Le cartilage de l'omoplate est retiré. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Parer la chair sur 40 mm pour exposer l'extrémité des côtes. Parer le gras de façon à ce que son épaisseur maximale soit de 10 mm à l'extérieur et de 15 mm à l'intérieur.

4. Scier l'os vertébral...



5. et retirer les apophyses épineuses séparément.

6. Retirer le ligament dorsal. Replacer les apophyses épineuses sur le rôti pour en améliorer la tenue durant la cuisson...

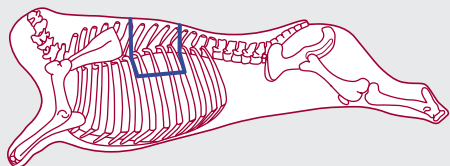
7. et lier solidement le rôti avec de la ficelle à intervalles réguliers, comme illustré.

8. Train de côtes de bœuf préparé à la française (détalonné, manchonné, ficelé) pour cuisson au four.



Train de côtes de bœuf premier choix partiellement détalonné

Code EBLEX :
Fore rib B004



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

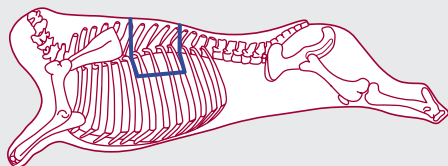
2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix. L'os vertébral est partiellement retiré.

3. Couper et scier entre les côtes pour obtenir des rôtis.



Entrecôte roulée

Code EBLEX :
Fore rib B009



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Le cartilage de l'omoplate est retiré.

4. Désosser par rasage.



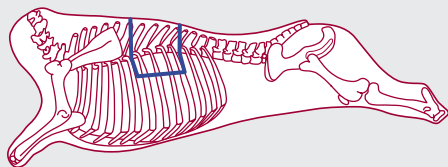
5. Retirer le muscle de la côte de bœuf en suivant la limite naturelle.

6. Parer l'excès de gras et d'aponévroses. L'épaisseur du gras externe et interne ne peut dépasser 15 mm.



Steaks Club

Code EBLEX :
Fore rib B010



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

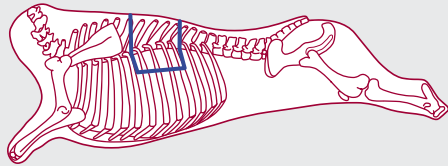
2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix. Retirer l'os vertébral en sciant le long de la ligne indiquée.

3. Retirer le dessus de côte, puis couper et scier en steaks club de 2 cm d'épaisseur. Parer la chair sur 40 mm pour exposer l'extrémité des côtes. Chaque steak comporte une demi-côte à l'os.



Faux-filet

Code EBLEX :
Fore rib B011



1. Faux-filet.

2. Le faux-filet est prélevé sur...

3. le train de côtes comme indiqué.

4. Faux-filet paré de l'excès de gras.

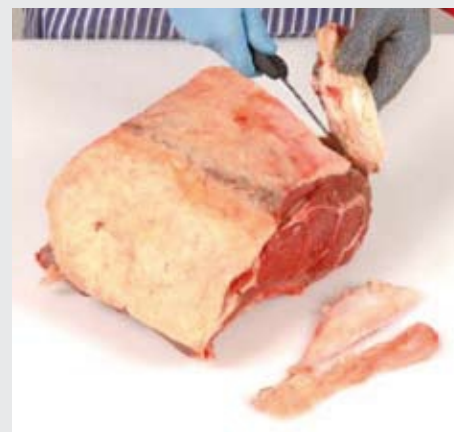
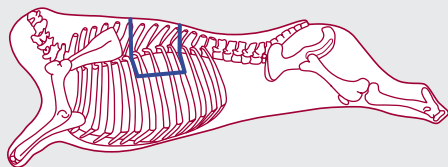


5. Le faux-filet est emballé sous vide de manière individuelle.



Carré de côtes de bœuf (traiteur)

Code EBLEX :
Fore rib B012



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix. Retirer le cartilage de l'omoplate.

3. Scier les côtes et retirer les vertèbres et les apophyses épineuses. Retirer l'épais ligament dorsal.

4. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.



5. Vue interne.

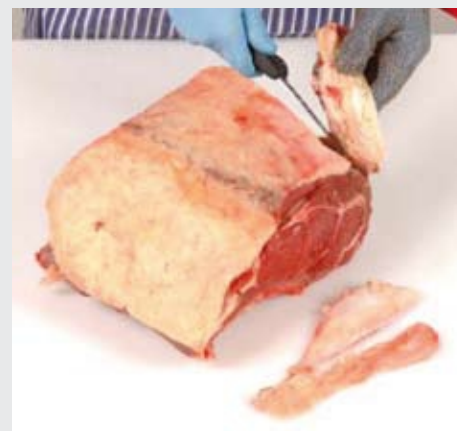
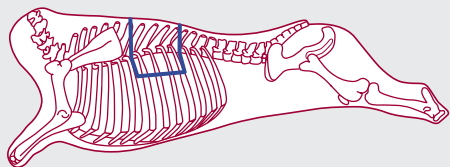
6. Vue externe.

7. Les carrés de côtes de bœuf (traiteur) sont emballés sous vide de manière individuelle, puis conditionnés en boîtes de quatre.



Carré de côtes de bœuf désossé et roulé

Code EBLEX :
Fore rib B013



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Retirer les côtes et les vertèbres par rasage.

4. Retirer le ligament dorsal.



5. Parer le gras externe pour en laisser une épaisseur maximale de 10 mm.

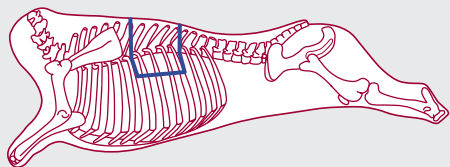
6. Rouler et lier solidement le rôti avec de la ficelle à intervalles réguliers.

7. Le carré de côtes de bœuf désossé et roulé est emballé sous vide de manière individuelle.



Plat de côtes – carré de 2 côtes

Code EBLEX :
Fore rib B014



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Désosser par rasage.

4. Scier pour retirer les côtes.



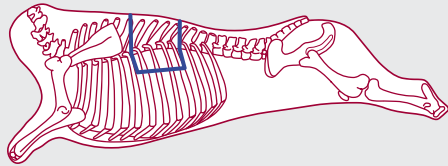
5. Couper entre les côtes de façon à obtenir des carrés de 2 côtes.

6. Plat de côtes – carré de 2 côtes.



Plats de côtes – carrés de 4 côtes

Code EBLEX :
Fore rib B015



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Désosser par rasage.

4. Scier pour retirer les côtes.

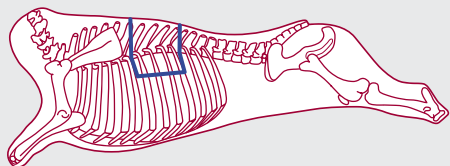


5. Scier les côtes en deux pour obtenir des plats de côtes - carrés de 4 côtes.



Mini plats de côtes – carrés de 2 côtes

Code EBLEX :
Fore rib B016



1. Le train de côtes doit être retiré de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

2. La longueur de la pointe ne peut dépasser 60 mm depuis la pointe externe du muscle de la noix.

3. Désosser par rasage.

4. Scier pour retirer les côtes.

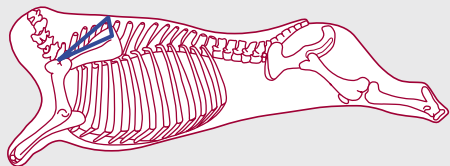


5. Scier les côtes en deux dans le sens de la longueur, puis scier entre les côtes de façon à créer des mini plats de côtes - carrés de 2 côtes.



Jumeau

Code EBLEX :
Chuck B008



1. Jumeau.

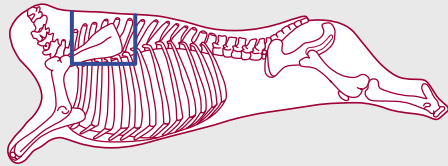
2. Le gras externe et...

3. le tissu décoloré sont éliminés.

4. Les muscles du jumeau sont emballés sous vide (deux muscles par emballage).

Tranche de jumeau

Code EBLEX :
Chuck B009



1. La basse-côte est située dans le quartier avant, comme indiqué.

2. Basse-côte parée prête pour la préparation ultérieure.

3. Retirer le paleron et le jumeau en suivant la limite naturelle qui les sépare du reste de la basse-côte.

4. Séparer le paleron et le jumeau d'une incision suivant la limite naturelle.



5. Le jumeau est débarrassé de l'ensemble du gras, de l'excès d'aponévroses et du tissu conjonctif.

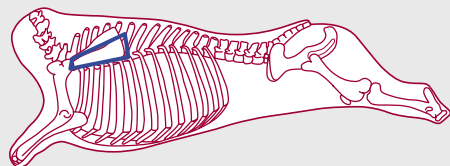
6. Découper en tranches d'épaisseur régulière.

7. Tranches de jumeau.



Paleron

Code EBLEX :
Chuck B010



1. Paleron.

2. Le tissu décoloré et...

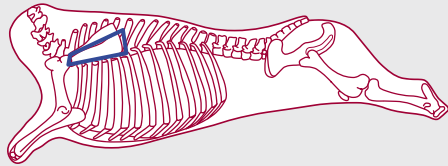
3. l'excès de gras sont parés.

4. Les palerons sont emballés sous vide (deux muscles par emballage).



Paleron – paré

Code EBLEX :
Chuck B011



1. Position du paleron.

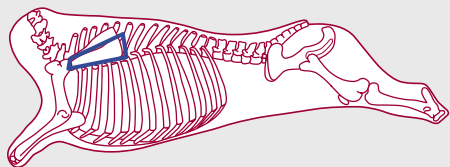
2. Paleron.

3. Éliminer l'ensemble du gras et des aponévroses...

4. sur les deux faces.

Tranches de paleron

Code EBLEX :
Chuck B012



1. Position du paleron.

2. Paleron.

3. Découper en tranches à braiser d'épaisseur régulière, perpendiculairement aux fibres.

4. Lorsque le tissu tendineux central commence à devenir très épais...



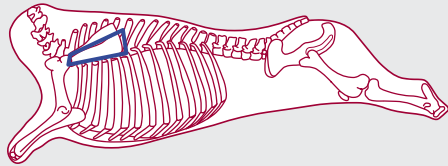
5. le retirer avec précaution...

6. et débiter le reste du morceau en dés de bœuf.



Steaks de jumeau

Code EBLEX :
Chuck B013



1. Position du jumeau.

2. Jumeau non paré.

3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses visibles.

4. Retirer le muscle et le tissu tendineux à l'extrémité antérieure du jumeau.



5. Séparer le jumeau en deux d'une incision prudente le long du feuillet tendineux central.

6. Retirer le feuillet tendineux.

7. Découper en portions de la taille voulue et pratiquer des incisions en diagonale.

8. Ces morceaux se prêtent parfaitement aux marinades.

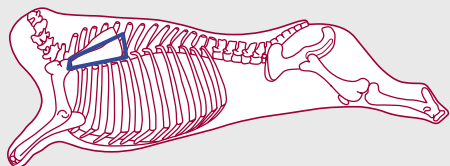


Pour cette découpe, le jumeau devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Escalopes dans le paleron

Code EBLEX :
Chuck B014



1. Position du paleron.



2. Paleron non paré.



3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses visibles.



4. Retirer le muscle et le tissu tendineux à l'extrémité antérieure du paleron.



5. Partager le muscle en suivant le tissu tendineux central et retirer ce dernier.



6. Couper chaque portion en papillon.



7. Trancher les portions coupées en papillon pour obtenir des escalopes.



8. Les escalopes se prêtent parfaitement aux marinades.

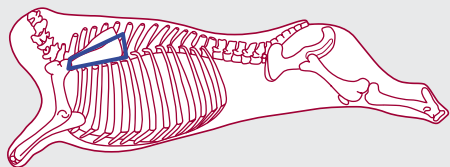


Pour cette découpe, le paleron devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Rôti dans l'onglet

Code EBLEX :
Chuck B015



1. Position du jumeau.

2. Jumeau non paré.

3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses visibles.

4. Retirer le muscle et le tissu tendineux à l'extrémité antérieure du jumeau.



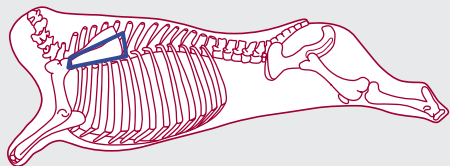
5. Partager le muscle en suivant le tissu tendineux central et retirer ce dernier.

6. Rouler et lier solidement avec de la ficelle ou des élastiques à rôtis.



Bœuf à braiser aux carottes et aux poireaux (jumeau)

Code EBLEX :
Chuck B016



1. Position du jumeau.

2. Jumeau non paré.

3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses visibles.

4. Retirer le muscle et le tissu tendineux à l'extrémité antérieure du jumeau.



5. Partager le muscle en suivant le tissu tendineux central et retirer ce dernier.

6. Couper chaque portion en papillon.

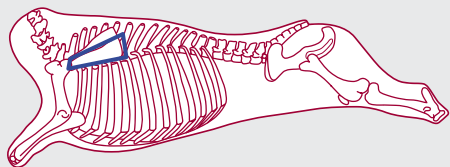
7. Poser à plat et placer les carottes et les poireaux dans le sens des fibres du muscle. Rouler et lier solidement avec de la ficelle.

8. Bœuf à braiser préparé conformément à la spécification et prêt à l'emploi.



Mini-rôtis de bœuf à braiser – (jumeau) (portions de 150 g)

Code EBLEX :
Chuck B017



1. Position du jumeau.

2. Jumeau non paré.

3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses visibles.

4. Retirer le muscle et le tissu tendineux à l'extrémité antérieure du jumeau.



5. Partager le muscle en suivant le tissu tendineux central et retirer ce dernier.

6. Couper chaque portion en papillon.

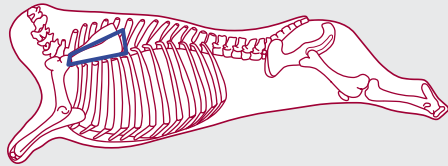
7. Disposer des mini-poireaux et de fines lamelles de carotte, puis rouler et lier solidement avec de la ficelle.

8. Débiter en portions individuelles.



Émincé (jumeau)

Code EBLEX :
Chuck B018



1. Position du jumeau.

2. Jumeau non paré.

3. Éliminer l'ensemble du gras externe et des aponévroses visibles.

4. Retirer le muscle et le tissu tendineux à l'extrémité antérieure du jumeau.



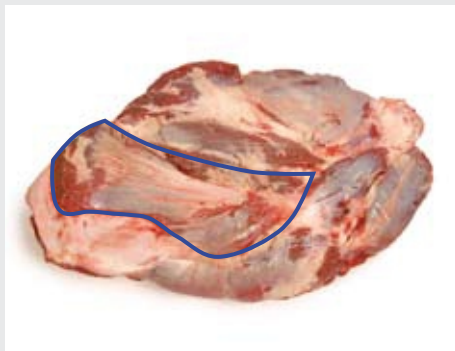
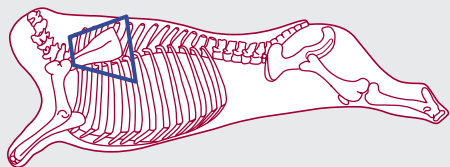
5. Partager le muscle en suivant le tissu tendineux central et retirer ce dernier.

6. Débiter en bandes d'émincé de 10 mm x 10 mm x 60 mm.



Pavés dans le dessous de macreuse

Code EBLEX :
Chuck B019



1. Position des muscles de dessous de macreuse.

2. Mise en évidence des muscles de dessous de macreuse.

3. Commencer à retirer les muscles de dessous de macreuse en exposant l'omoplate (scapula).

4. Muscles de dessous de macreuse.



5. Séparer le muscle comme indiqué. Le muscle mis en évidence, qui contient du tissu conjonctif en son centre, ne se prête qu'à être braisé.

6. Retirer le petit muscle au-dessus du muscle principal pour exposer le tissu tendineux.

7. Retirer l'ensemble du tissu tendineux des deux côtés du muscle et découper ce dernier en pavés.

8. Pavés dans le dessous de macreuse.

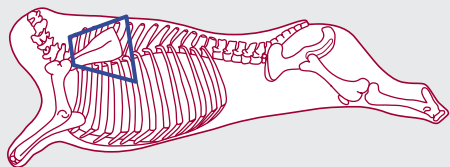


Pour cette découpe, le dessous de macreuse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



Pavés dans le filet de dessous de macreuse

Code EBLEX :
Chuck B020



1. Position du muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse).

2. Mise en évidence du muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse).

3. Retirer le muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse)...

4. en suivant la limite naturelle qui le sépare de la boule de macreuse.



5. Muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse).

6. Parer le muscle de l'ensemble du gras et du tissu conjonctif.

7. Muscle entièrement paré à découper en pavés.

8. Pavés dans le filet de dessous de macreuse.

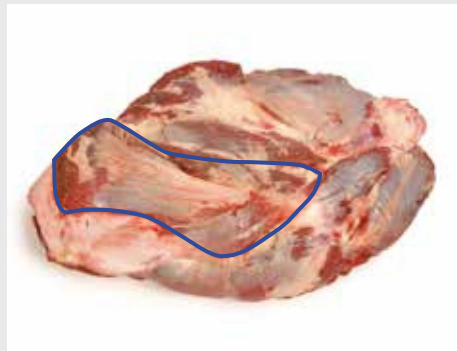
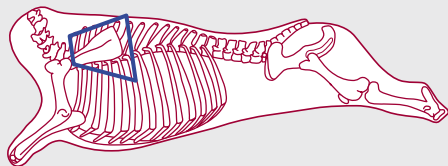


Pour cette découpe, le dessous de macreuse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



Dessus de palette (surprise)

Code EBLEX :
Chuck B021



1. Position des muscles de dessus de palette.

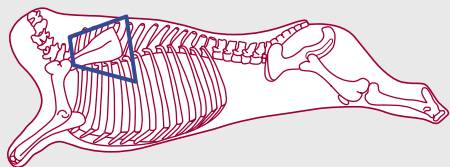
2. Mise en évidence des muscles de dessus de palette.

3. Commencer à retirer les muscles de dessus de palette en exposant l'omoplate (scapula).

4. Muscles de dessus de palette (surprise).

Merlan d'épaule

Code EBLEX :
Chuck B022



1. Position du muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse).

2. Mise en évidence du muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse).

3. Retirer le muscle de dessous de macreuse (filet de dessous de macreuse)...

4. ...en suivant la limite naturelle qui le sépare de la boule de macreuse.

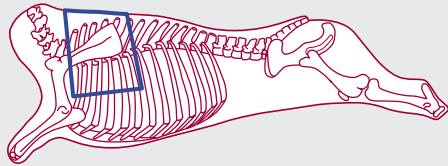


5. Merlan d'épaule.



Basses-côtes (avec os)

Code EBLEX :
Chuck B023



1. Position des basses-côtes.

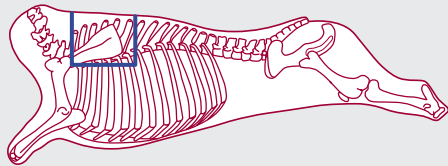
2. Les basses-côtes sont découpées dans un quartier avant à 6 os. Vue interne.

3. Vue externe.

4. Vue externe.

Basse-côte parée

Code EBLEX :
Chuck B001



1. Basse-côte parée.

2. Le ligament dorsal est retiré.

3. Les poches de gras importantes et...

4. le tissu décoloré sont éliminés.

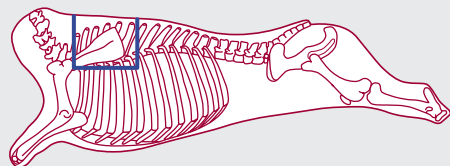


5. La basse-côte parée est emballée sous vide de manière individuelle.



Basse-côte parée

Code EBLEX :
Chuck B002



1. Position de la basse-côte.

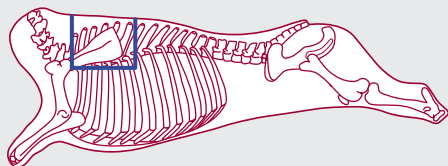
2. Vue externe.

3. Vue interne.



Rôti de basse-côte paré

Code EBLEX :
Chuck B003

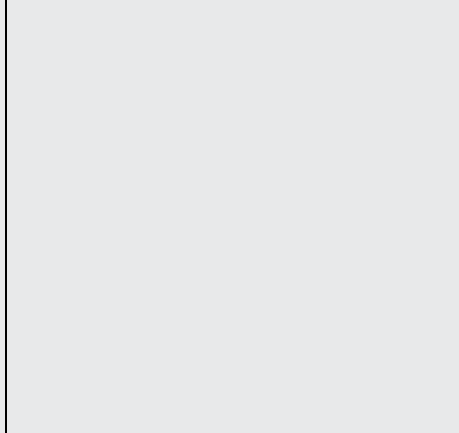


1. La basse-côte est située dans le quartier avant, comme indiqué.

2. Basse-côte parée prête pour la préparation ultérieure.

3. Retirer le paleron et le jumeau en suivant la limite naturelle qui les sépare du reste de la basse-côte.

4. Muscles de la basse-côte prêts à être travaillés.



5. Retirer la pointe en pratiquant une incision à partir de la pointe ventrale du muscle de la noix, parallèlement à la ligne dorsale de la carcasse.

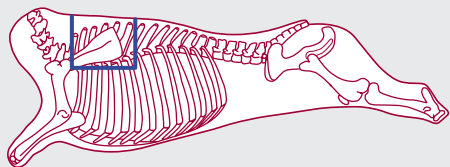
6. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

7. Rôti de basse-côte préparé conformément à la spécification et prêt à être découpé en rôtis de la taille requise.



Tranches de noix de basse-côte

Code EBLEX :
Chuck B004



1. La basse-côte est située dans le quartier avant, comme indiqué.

2. Basse-côte parée prête pour la préparation ultérieure.

3. Retirer le paleron et le jumeau en suivant la limite naturelle qui les sépare du reste de la basse-côte.

4. Muscles de la basse-côte prêts à être travaillés.



5. Retirer la pointe en pratiquant une incision à partir de la pointe ventrale du muscle de la noix, parallèlement à la ligne dorsale de la carcasse.

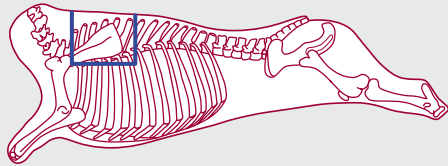
6. Trancher les muscles de la basse-côte en morceaux d'une épaisseur régulière de 20 mm.

7. Tranches de noix de basse-côte découpées et préparées conformément à la spécification.



Tranches de basse-côte

Code EBLEX :
Chuck B005



1. Position de la basse-côte.

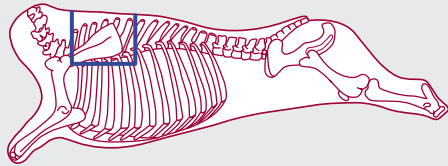
2. Basse-côte.

3. Découper en tranches de basse-côte d'épaisseur régulière.



Dés (basse-côte)

Code EBLEX :
Chuck B006



1. Position de la basse-côte.

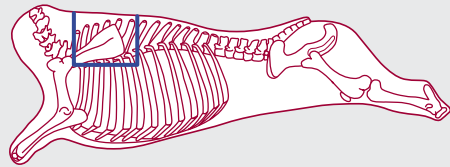
2. Basse-côte maigre à 95 % (visuel).

3. Débiter en dés de 25 mm x 25 mm x 25 mm.



Portions (basse-côte)

Code EBLEX :
Chuck B007



1. Position de la basse-côte.

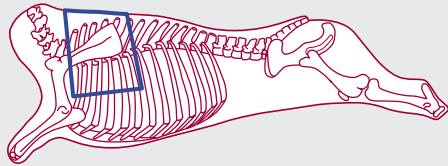
2. Basse-côte.

3. Découper en portions de basse-côte d'environ 5 cm et utiliser des élastiques à rôtis pour leur donner une forme régulière.



Basses-côtes (sans os)

Code EBLEX :
Chuck B024



1. Position des basses-côtes.

2. Les basses-côtes sont découpées dans un quartier avant à 6 os. Vue interne.

3. Vue externe.

4. Vue externe.

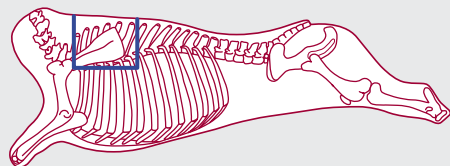


5. L'ensemble des os, du muscle intercostal, du cartilage et du ligament dorsal est retiré.



Steak Denver (muscle entier de basse-côte)

Code EBLEX :
Chuck B025



1. Basse-côte.

2. Retirer le ligament dorsal.

3. Suivre le contour naturel des muscles supérieurs de la basse-côte, en commençant par la noix de basse-côte, et...

4. ...retirer le rhomboïde.



5. Le tissu décoloré, les aponévroses et l'excès de gras sont retirés du muscle persillé (Serratus ventralis).

6. Couper le muscle persillé en steaks Denver dans le sens des fibres, comme indiqué.

7. Steaks Denver (muscle entier de basse-côte).

8. Steak Denver (muscle entier de basse-côte).

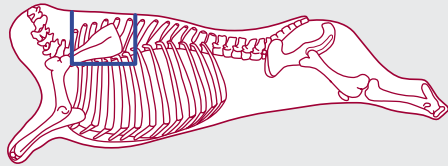


Pour cette découpe, le muscle persillé (Serratus ventralis) devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Rôti de cœur de basse-côte

Code EBLEX :
Chuck B026



1. Position de la basse-côte.

2. Retirer le ligament dorsal.

3. Suivre les limites naturelles, en commençant par la noix de basse-côte, et retirer le muscle persillé (Serratus ventralis).

4. Retirer le prolongement du muscle de la noix.



5. Le tissu décoloré, les aponévroses et l'excès de gras sont éliminés...

6. ...du cœur de basse-côte.

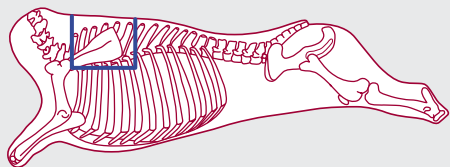
7. Rouler le cœur de basse-côte et le lier avec de la ficelle.

8. Le rôti peut être laissé entier ou découpé en portions plus petites.



Filet d'entrecôte

Code EBLEX :
Chuck B027



1. Position de la basse-côte.

2. Retirer le ligament dorsal de la basse-côte.

3. Suivre les limites naturelles, en commençant par la noix de basse-côte, et retirer le muscle persillé (Serratus ventralis).

4. Retirer le prolongement du muscle de la côte de bœuf en suivant les limites naturelles.



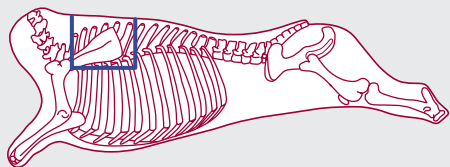
5. Parer l'excès de gras et d'aponévroses.

6. Filet d'entrecôte.



Tranche de pièce parée de basse-côte

Code EBLEX :
Chuck B028



1. Position de la basse-côte.

2. Retirer le ligament dorsal de la basse-côte.

3. Suivre les limites naturelles, en commençant par la noix de basse-côte, et retirer le muscle persillé (Serratus ventralis).

4. Retirer le prolongement du muscle de la côte de bœuf.



5. Le tissu décoloré, les aponévroses et l'excès de gras sont éliminés...

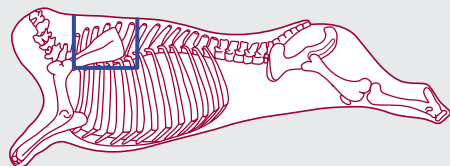
6. ...du cœur de basse-côte.

7. Découper en tranche de pièce parée de basse-côte.



Rôti de bœuf du roi

Code EBLEX :
Chuck B029



1. Position de la basse-côte.

2. Retirer le ligament dorsal et le rhomboïde.

3. Utiliser le dessus de côte...

4. ...pour le placer par-dessus la basse-côte.



5. Retirer la basse-côte et couper l'extrémité à hauteur du dessus de côte...

6. ...et lier à intervalles réguliers.

7. Rôti de bœuf du roi (vue côté côtes).

8. Rôti de bœuf du roi (vue côté basse-côte).

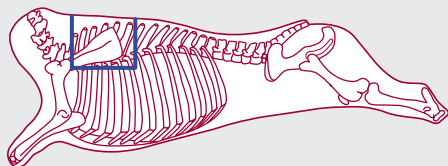


Pour cette découpe, la basse-côte devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Morceaux de côtes à l'os (basses-côtes)

Code EBLEX :
Chuck B030



1. Position de la basse-côte sur un quartier avant à 6 os.

2. Scier et retirer les vertèbres comme illustré, en ne laissant que les côtes.

3. Retirer le ligament dorsal et tout cartilage éventuel.

4. Suivre les limites naturelles, en commençant par la noix de basse-côte, et retirer le muscle persillé (Serratus ventralis).



5. L'excès de gras est paré.

6. Couper entre les côtes et mançonner.

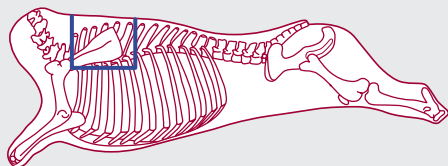
7. Les 2 ou 3 premières côtes à partir du train de côtes (selon qu'il s'agit d'un quartier avant à 5 ou 6 os, respectivement) donnent des côtes à l'os.

8. Le reste donne des morceaux de côte à l'os.



Côtes à l'os

Code EBLEX :
Chuck B031



1. Position de la basse-côte.

2. Scier et retirer les vertèbres comme illustré, en ne laissant que les côtes.

3. Retirer le ligament dorsal et tout cartilage éventuel.

4. Suivre les limites naturelles, en commençant par la noix de basse-côte, et retirer le muscle persillé (Serratus ventralis).



5. L'excès de gras est paré.

6. Couper entre les côtes et mançonner.

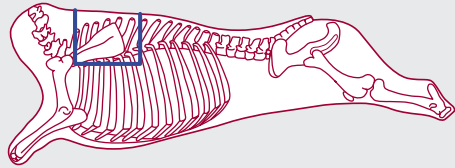
7. Les 2 ou 3 premières côtes à partir du train de côtes (selon qu'il s'agit d'un quartier avant à 5 ou 6 os, respectivement) donnent des côtes à l'os.

8. Côtes à l'os.



Basse-côte à l'os

Code EBLEX :
Chuck B032



1. Position de la basse-côte à l'os sur un quartier avant à 5 côtes.

2. Basse-côte à l'os (5 côtes).

3. Retirer la basse-côte à l'os entre la 3e et la 4e côtes, en comptant à partir du collier.

4. Scier les côtes et retirer les corps vertébraux, les apophyses épineuses et le ligament dorsal.



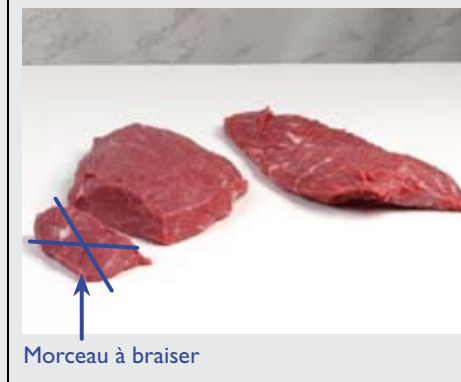
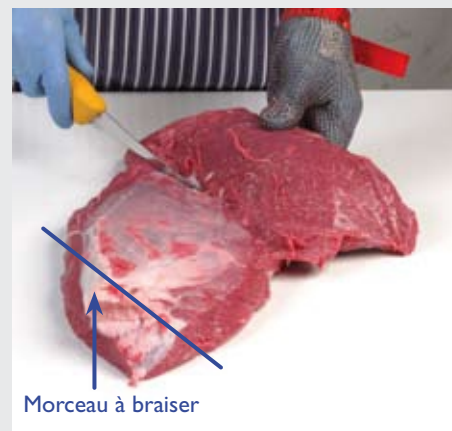
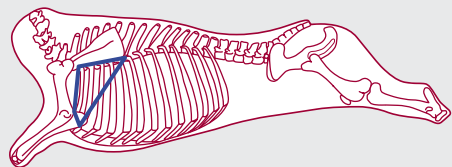
5. Basse-côte à l'os.

6. Basse-côte à l'os.



Mini-rôtis (boule de macreuse)

Code EBLEX :
LMC B005



1. Position de la boule de macreuse.

2. Retirer le gras externe, les aponévroses et le tissu conjonctif.

3. Séparer le muscle en suivant le feuillet tendineux central. Retirer ce dernier.

4. Retirer une partie du muscle, qui servira de viande à braiser, comme illustré.



5. Parer le muscle comme indiqué et découper en mini-rôtis du poids voulu.

6. Partie supérieure de la boule de macreuse.

7. Découper en deux moitiés dans le sens des fibres, puis débiter en mini-rôtis du poids voulu.

8. Lier le rôti au moyen d'élastiques à rôtis.



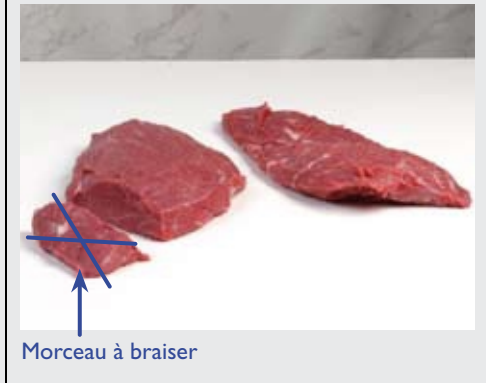
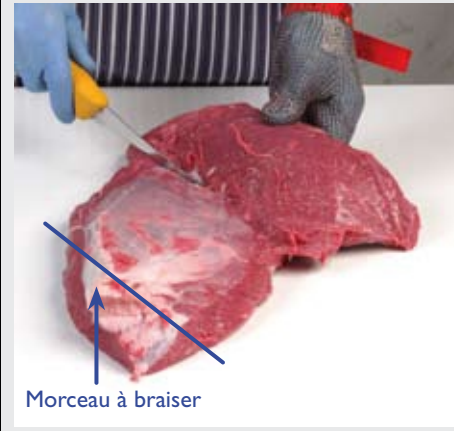
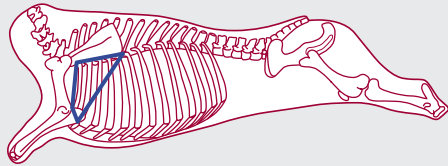
Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Portions (boule de macreuse)

Code EBLEX :

LMC B006



1. Position de la boule de macreuse.

2. Retirer le gras externe, les aponévroses et le tissu conjonctif.

3. Séparer le muscle en suivant le feuillet tendineux central. Retirer ce dernier.

4. Retirer une partie du muscle, qui servira de viande à braiser, comme illustré.



5. Parer le muscle comme illustré et découper en portions du poids voulu.

6. Partie supérieure de la boule de macreuse.

7. Découper en deux moitiés dans le sens des fibres, puis débiter en portions du poids voulu.

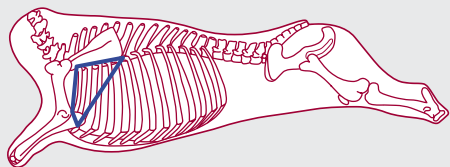
8. Placer des élastiques à rôtis dans les deux directions afin que les portions conservent leur forme.



Macreuse à pot-au-feu (ne provenant pas d'un seul muscle)

Code EBLEX :

LMC B007



1. Boule de macreuse (un seul muscle).

2. Retirer l'excès de gras et le tissu décoloré.

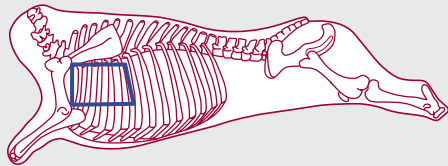
3. L'épaisseur de gras ne doit pas excéder 10 mm.



Rôti de boule de macreuse (gras de bœuf ajouté)

Code EBLEX :

LMC B008



1. Position de la boule de macreuse.

2. Surface externe de la boule de macreuse après son retrait du quartier avant.

3. Séparer les muscles les plus petits du muscle principal en coupant le long des limites qui les divisent.

4. Retirer la couverture de gras externe en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



5. Retirer le feuillet aponévrotique externe...

6. et la partie la plus épaisse de la grande aponevrose centrale.

7. Ajouter une couche de gras de 5 mm maximum en tout point et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

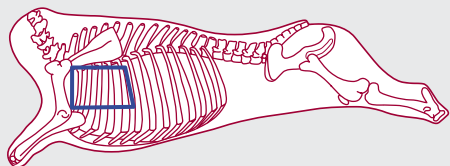
8. Rôti de boule de macreuse préparé conformément à la spécification.



Rôti de boule de macreuse (nature)

Code EBLEX :

LMC B009



1. Position de la boule de macreuse.

2. Surface externe de la boule de macreuse après son retrait du quartier avant.

3. Séparer les muscles les plus petits du muscle principal en coupant le long des limites qui les divisent.

4. Retirer la couverture de gras externe en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



5. Retirer le feuillet aponévrotique externe...

6. et la partie la plus épaisse de la grande aponévrose centrale.

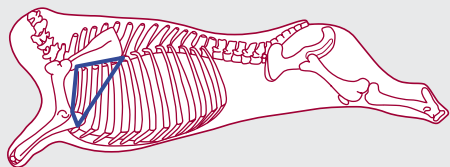
7. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers. Rôti de boule de macreuse préparé conformément à la spécification.



Boule de macreuse (un seul muscle)

Code EBLEX :

LMC B001



1. Boule de macreuse (un seul muscle).

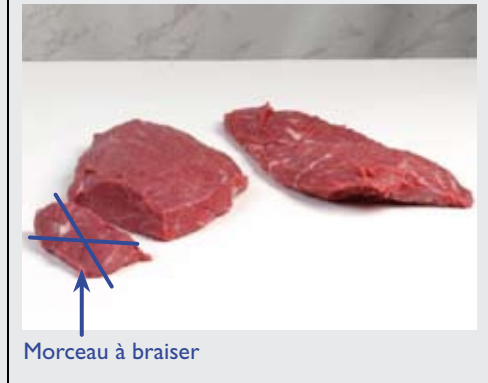
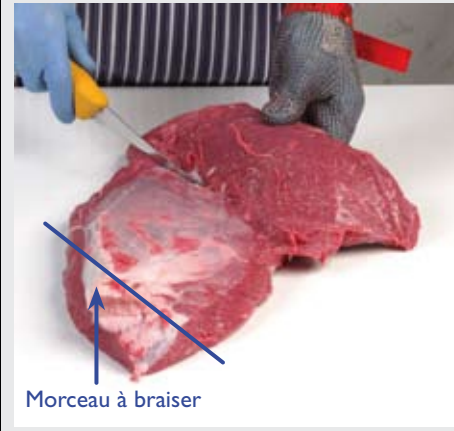
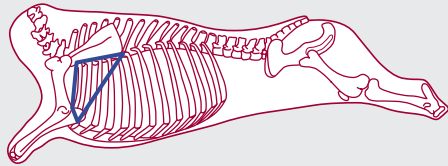
2. L'excès de gras et...

3. le tissu décoloré sont éliminés.

4. La boule de macreuse est emballée sous vide de manière individuelle.

Steaks rustiques (Boule de macreuse)

Code EBLEX :
LMC B002



1. Position de la boule de macreuse.

2. Retirer le gras externe, les aponévroses et le tissu conjonctif.

3. Séparer le muscle en suivant le feuillet tendineux central. Retirer ce dernier.

4. Retirer une partie du muscle, qui servira de viande à braiser, comme illustré.



5. Parer le muscle comme indiqué et découper en steaks du poids voulu.

6. Partie supérieure de la boule de macreuse.

7. Découper en deux moitiés dans le sens des fibres et découper en steaks du poids voulu perpendiculairement aux fibres.

8. Scarifier chaque steak.



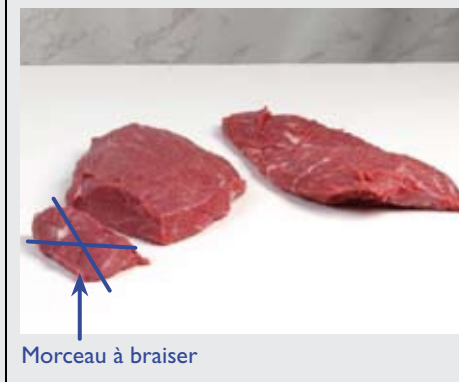
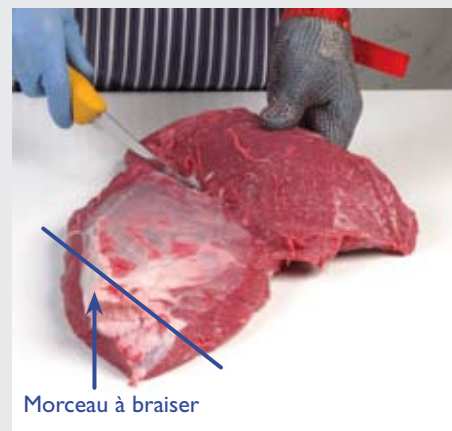
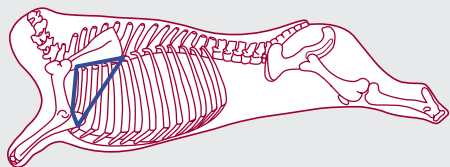
Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



Escalopes de boule de macreuse

Code EBLEX :

LMC B003



1. Position de la boule de macreuse.

2. Retirer le gras externe, les aponévroses et le tissu conjonctif.

3. Séparer le muscle en suivant le feuillet tendineux central. Retirer ce dernier.

4. Retirer une partie du muscle, qui servira de viande à braiser, comme illustré.



5. Parer le muscle comme illustré et découper en escalopes de 10 mm d'épaisseur.

6. Partie supérieure de la boule de macreuse.

7. Découper en deux moitiés dans le sens des fibres, puis découper en escalopes de 10 mm d'épaisseur perpendiculairement aux fibres.

8. Escalopes.



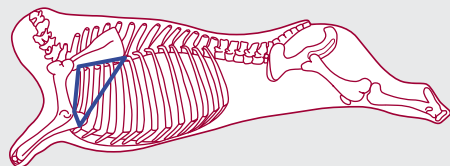
Pour cette découpe, la boule de macreuse devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



Tranches de boule de macreuse

Code EBLEX :

LMC B004



1. Position de la boule de macreuse.

2. Boule de macreuse.

3. Retirer le feuillet aponévrotique...

4. et la partie la plus épaisse de la grande aponévrose centrale.

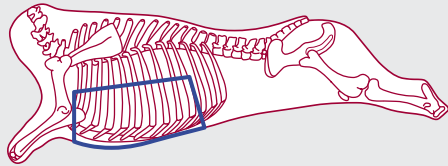


5. Découper en tranches à braiser d'épaisseur régulière, perpendiculairement aux fibres.



Poitrine à plat

Code EBLEX :
Brisket B001



1. Position de la poitrine à plat.

2. Le gras interne et...

3. externe est...

4. retiré de façon à ce que son épaisseur n'excède 10 mm en aucun point.



5. Vue de la partie supérieure...

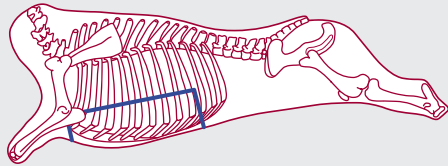
6. et de la partie inférieure de la poitrine.

7. Les poitrines à plat sont emballées sous vide individuellement.



Rôtis de poitrine

Code EBLEX :
Brisket B002



1. Position de la poitrine.

2. Parer l'ensemble des os, des cartilages et des dépôts de graisse.

3. Parer le gras externe de façon à ce que son épaisseur n'excède pas 5 mm et éliminer tout le tissu décoloré.

4. Poitrine désossée complètement parée prête pour la préparation ultérieure.



5. Rouler et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

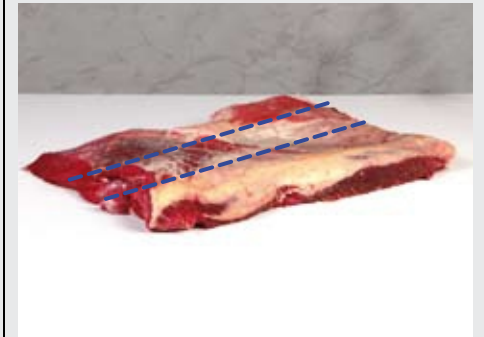
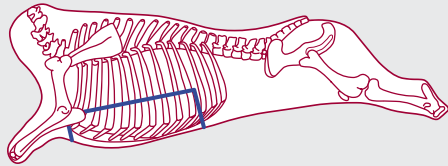
6. Poitrine roulée prête à être découpée en rôtis plus petits.

7. Débiter la poitrine roulée en rôtis de la taille voulue.



Mini-rôtis (poitrine)

Code EBLEX :
Brisket B003



1. Position de la poitrine.

2. Parer l'ensemble des os, des cartilages et des dépôts de graisse.

3. Parer le gras externe de façon à ce que son épaisseur n'excède pas 5 mm et éliminer tout le tissu décoloré.

4. Découper la poitrine préparée en trois pièces, comme illustré.



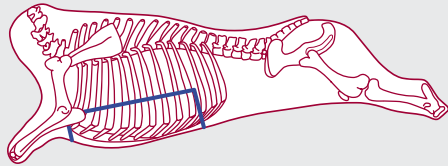
5. Disposer des élastiques à rôtis à intervalles réguliers pour que la pièce conserve sa forme, puis découper celle-ci en mini-rôtis plus petits.

6. Mini-rôtis de poitrine préparés conformément à la spécification et prêts à la vente.



Pavé de poitrine

Code EBLEX :
Brisket B004



1. Position de la poitrine.

2. Parer l'ensemble des os, des cartilages et des dépôts de graisse.

3. Parer le gras externe de façon à ce que son épaisseur n'excède pas 5 mm et éliminer tout le tissu décoloré.

4. Découper la poitrine préparée en deux morceaux de taille égale comme illustré.



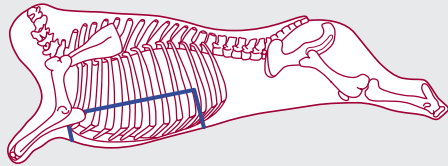
5. Trancher en pavé à braiser ou à cuire à la casserole.

6. Pavé de poitrine préparé conformément à la spécification et prêt à la vente.



Pavé de poitrine « façon rustique »

Code EBLEX :
Brisket B005



1. Position de la poitrine.

2. Parer l'ensemble des os, des cartilages et des dépôts de graisse.

3. Parer le gras externe de façon à ce que son épaisseur n'excède pas 5 mm et éliminer tout tissu décoloré.

4. Découper la poitrine préparée en deux morceaux de taille égale comme illustré.



5. Couper en portions, puis en inciser la surface.

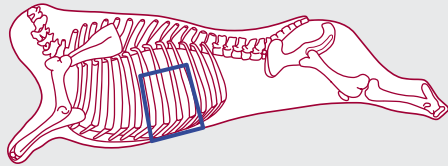
6. Pavé de poitrine « façon rustique ».



Partie de caparaçon avec flanchet (avec os)

Code EBLEX :

Brisket B006



1. La partie de caparaçon avec flanchet est retirée de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

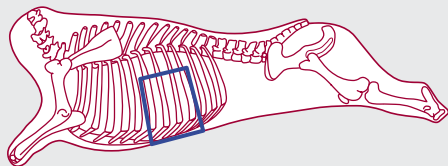
2. La partie de caparaçon avec flanchet doit être découpée à 60 mm de la pointe du longissimus dorsi. Vue interne.

3. Partie de caparaçon avec flanchet (avec os).
Vue externe.

Partie de caparaçon avec flanchet (désossée)

Code EBLEX :

Brisket B007



1. La partie de caparaçon avec flanchet est retirée de la carcasse entre les côtes 6-7 et 10-11 (en comptant à partir du collier).

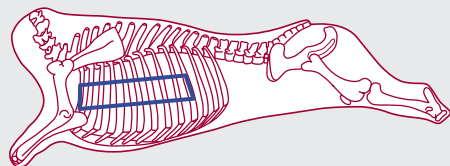
2. La partie de caparaçon avec flanchet doit être découpée à 60 mm de la pointe du longissimus dorsi. Vue interne.

3. Partie de caparaçon avec flanchet (avec os).
Vue externe.

4. Tous les os et cartilages sont parés.

Plat de côtes – manchonné

Code EBLEX :
Brisket B008

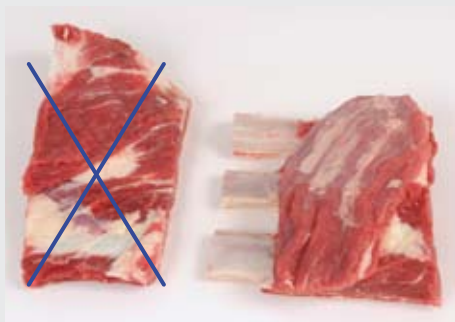
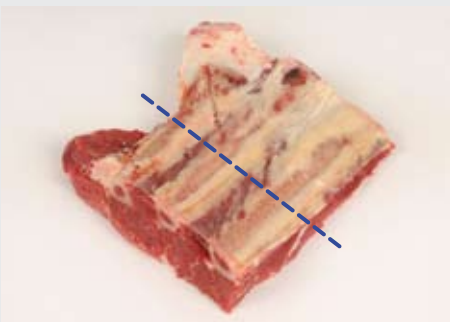


1. Position du plat de côtes.

2. Plat de côtes provenant d'un quartier avant à 10 os.

3. Parer le muscle externe en suivant la limite naturelle et exposer la couche de gras.

4. Parer le gras et les aponévroses et retirer les 3 ou 4 premières côtes (les côtes de la région de la basse-côte).



5. Scier les côtes en deux.

6. Jeter la partie mince et utiliser la partie...

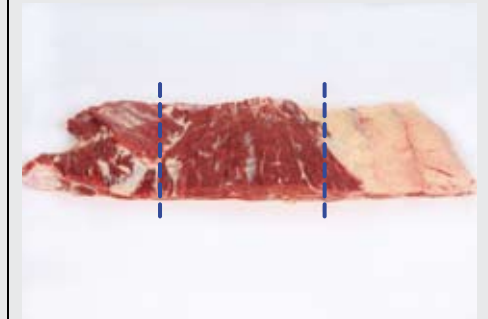
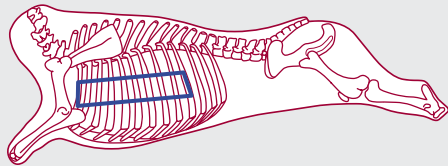
7. ...charnue des côtes, puis manchonner.

8. Plat de côtes – manchonné.

Plat de côtes en milieu de poitrine (Jacob's ladder)

Code EBLEX :

Brisket B009

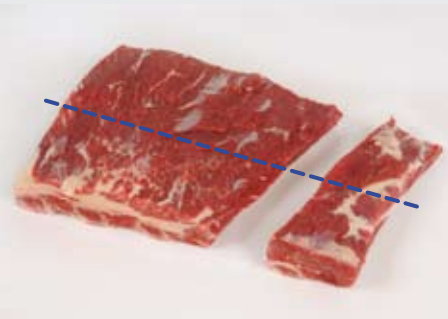


1. Position du plat de côtes.

2. Plat de côtes provenant d'un quartier avant à 10 côtes.

3. Parer le muscle externe en suivant la limite naturelle et exposer la couche de gras.

4. Parer le gras et les aponévroses et retirer les 3 premières et les 3 dernières côtes.



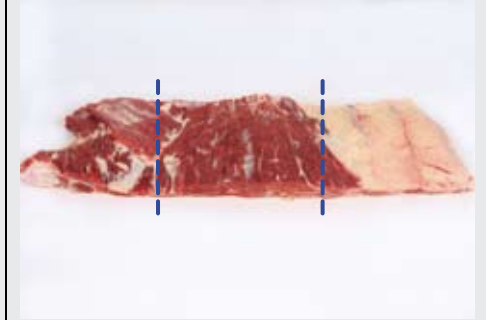
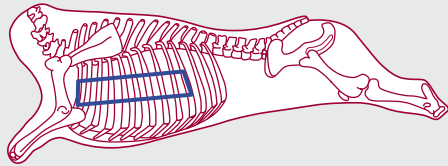
5. Scier les côtes comme indiqué...

6. ...et couper entre les côtes pour obtenir un plat de côtes en milieu de poitrine.



Plat de côtes entier

Code EBLEX :
Brisket B010



1. Position du plat de côtes.

2. Plat de côtes provenant d'un quartier avant à 10 côtes.

3. Parer le muscle externe en suivant la limite naturelle et exposer la couche de gras.

4. Parer le gras et les aponévroses et retirer les 3 premières et les 3 dernières côtes.



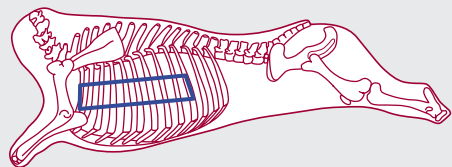
5. Couper entre les côtes du morceau restant pour obtenir un plat de côtes entier.

6. Plat de côtes entier.



Plat de côtes entier fendu

Code EBLEX :
Brisket B011



1. Position du plat de côtes.

2. Plat de côtes provenant d'un quartier avant à 10 côtes.

3. Parer le muscle externe en suivant la limite naturelle et exposer la couche de gras.

4. Parer le gras et les aponévroses et retirer les 3 premières et les 3 dernières côtes.



5. Couper entre les côtes du morceau restant pour...

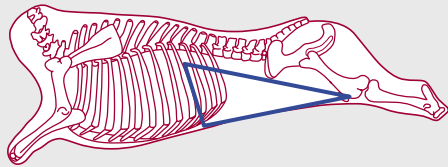
6. ...obtenir un plat de côte entier unique et scier la côte en son milieu. Plat de côtes.



Bavette de flanchet PAD

Code EBLEX :

Thin Flank B002



1. Position de la bavette de flanchet.

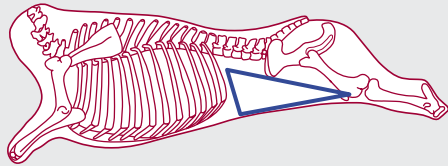
2. Parer le gras externe et le tissu conjonctif des muscles de la bavette de flanchet.



Bavette de flanchet

Code EBLEX :

Thin Flank B003



1. Position de la bavette de flanchet.

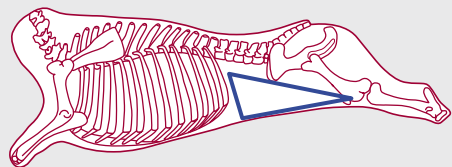
2. Bavette de flanchet.



Fausses bavettes

Code EBLEX :

Thin Flank B003



1. Position de la bavette de flanchet.

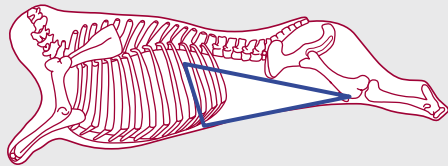
2. Fausses bavettes.



Steaks-dés de bavette de flanchet

Code EBLEX :

Thin Flank B004



1. Position de la bavette de flanchet.

2. Bavette de flanchet.

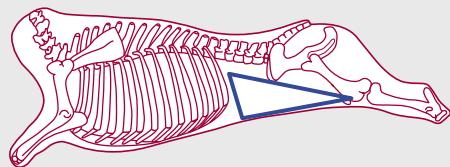
3. Découper en portions à griller ou...

4. déliter en dés de bœuf.

Steaks-dés de fausses bavettes

Code EBLEX :

Thin Flank B005



1. Position des fausses bavettes.

2. Fausses bavettes.

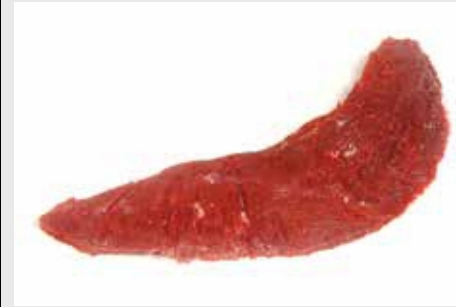
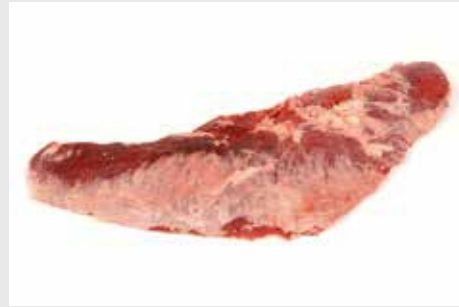
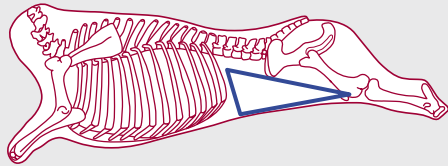
3. Découper en portions à braiser ou...

4. débiter en dés de bœuf.

Bavette d'loyau

Code EBLEX :

Thin Flank B006



1. Position de la bavette d'loyau.

2. Parer le gras externe et le tissu conjonctif des muscles de la bavette d'loyau.

3. Bavette d'loyau maigre.

4. Découper des steaks en oblique de façon à obtenir une surface plus importante.



5. Bavette d'loyau.



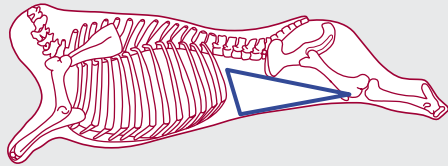
Pour cette découpe, la bavette d'loyau devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Bavette de flanchet

Code EBLEX :

Thin Flank B007



1. Position de la bavette de flanchet.

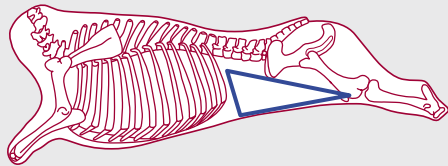
2. Parer le gras externe du muscle de la bavette de flanchet.



Bavette d'loyau – entièrement parée

Code EBLEX :

Thin Flank B008



1. Position de la bavette d'loyau.

2. Parer le muscle de la bavette d'loyau...

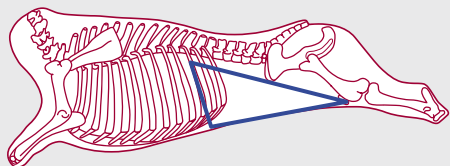
3. ...du gras externe et des aponévroses.



Bavette de flanchet brute

Code EBLEX :

Thin Flank B009



1. Position du flanchet à 3 côtes.

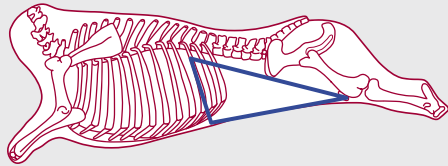
2. Flanchet à 3 côtes (désossé). Vue interne.
La membrane aponévrotique de la face interne doit être retirée.

3. Vue externe.

Flanchet

Code EBLEX :

Thin Flank B010



1. Position du flanchet à 3 côtes.

2. Flanchet à 3 côtes.Vue interne.

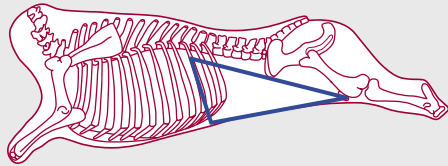
3. Vue externe.



Flanchet roulé paré

Code EBLEX :

Thin Flank B011



1. Position du flanchet à 3 côtes.

2. Flanchet à 3 côtes. Vue interne.

3. Retirer tous les os, la membrane aponévrotique et l'excès de gras.

4. Séparer le fin muscle externe.



5. Rouler et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

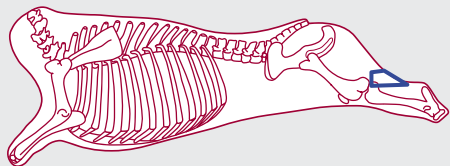
6. Le rôti peut être laissé entier ou découpé en portions plus petites. Rôti de flanchet désossé et roulé.



Nerveux de gîte

Code EBLEX :

Leg B001



1. Nerveux de gîte...

2. L'excès de gras et...








3. le tissu décoloré sont éliminés.

4. Les nerveux de gîte sont emballés sous vide (deux muscles par emballage).

Pavé (semelle) – suite

Code EBLEX :

Leg B002

			
<p>9. Les deux muscles sélectionnés du nerveux de gîte se prêtent à la production de pavés.</p>	<p>10. Retirer l'ensemble des aponévroses et du tissu conjonctif.</p>	<p>11. Retirer la section à fibres épaisses du grand muscle et couper les extrémités de petit muscle à angle droit.</p>	<p>12. Découper le muscle en pavés du poids voulu.</p>
			<p><i>Selon la taille du muscle, les steaks peuvent être découpés obliquement afin d'obtenir le poids et la taille souhaités.</i></p>
<p>13. Pavé provenant du grand muscle.</p>	<p>14. Pavé provenant du petit muscle.</p>	<p>15. Les deux muscles découpés en pavés.</p>	



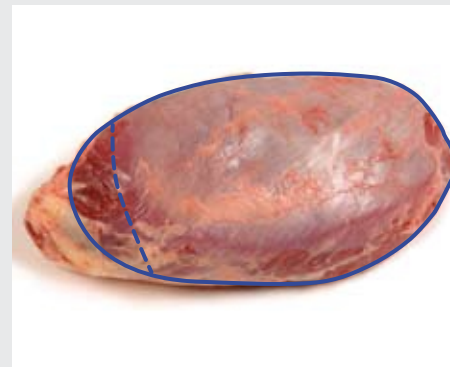
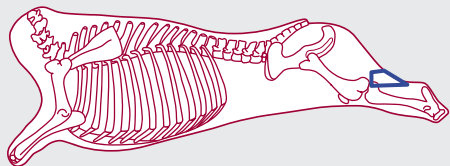
Pour cette découpe, le nerveux de gîte devra avoir mûri pendant 14 jours minimum.



Pavé (semelle)

Code EBLEX :

Leg B002



1. Position du nerveux de gîte...

2. Vue interne...

3. ...et vue externe du nerveux de gîte. Le muscle mis en évidence doit être utilisé pour obtenir des pavés. Le petit morceau à gauche de la ligne pointillée est retiré.

4. Séparer ce muscle en suivant le contour du muscle central du jarret.



5. Vue interne.

6. Vue externe.

7. Suivre la limite naturelle et séparer également...

8. ...le petit muscle comme indiqué.



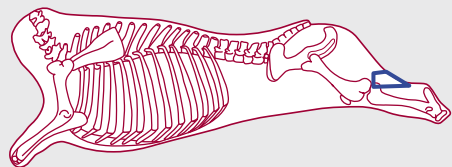
Pour cette découpe, le nerveux de gîte devra avoir mûré pendant 14 jours minimum.



Carotte (ou galinette)

Code EBLEX :

Leg B003



1. Position de la carotte.

2. Carotte.

3. Le muscle central (carotte) est séparé en suivant son contour naturel.

4. Carotte (ou galinette).Vue interne.



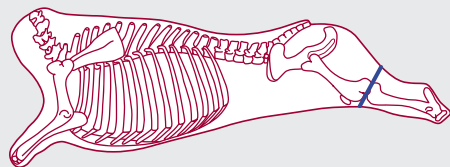
5. Carotte (ou galinette).



Jarret arrière

Code EBLEX :

Shin B002



1. Position du jarret arrière.

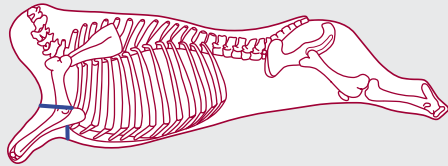
2. Jarret arrière désossé et paré, prêt à la découpe.



Jarret avant

Code EBLEX :

Shin B003



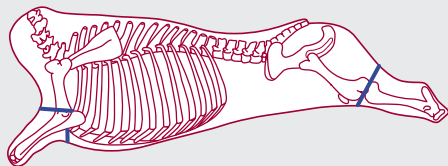
1. Position du jarret avant.

2. Jarret avant désossé et paré, prêt à être découpé.

Jarret tranché

Code EBLEX :

Shin B004



1. Jarrets avant et arrière.

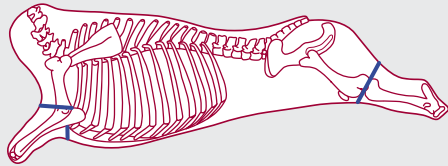
2. Retirer l'os, l'excès de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif et découper en morceaux de l'épaisseur voulue.



Dés (jarret)

Code EBLEX :

Shin B005



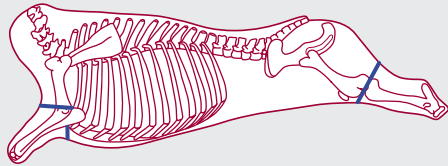
1. Jarrets avant et arrière.

2. Retirer l'os, l'excès de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif et débiter en cubes de 3 cm.

Osso Buco de bœuf

Code EBLEX :

Shin B006



1. Jarrets avant et arrière.

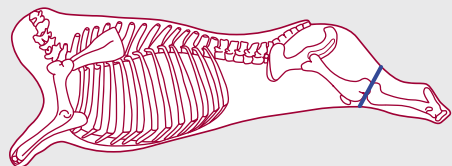
2. Retirer l'excès de gras, les aponévroses et le tissu conjonctif, puis couper et scier des tranches à l'os de l'épaisseur requise.



Muscle principal du jarret

Code EBLEX :

Shin B007



1. Position du jarret.

2. Jarret désossé.

3. Séparer le muscle épais du jarret...

4. ...en suivant les limites naturelles.



5. Retirer les aponévroses épaisses en coupant les extrémités.

6. Muscle principal du jarret.

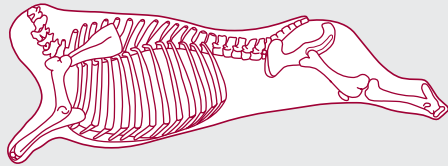
7. Muscle principal du jarret paré.



Dés, maigres à 98 % Visuel

Code EBLEX :

Dice B001



1. Les dés peuvent provenir de diverses régions de la carcasse.

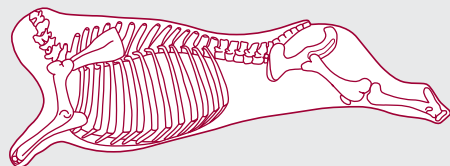
2. Dés préparés maigres à 98 % (Visuel).



Dés, maigres à 95 % Visuel

Code EBLEX :

Dice B002



1. Les dés peuvent provenir de diverses régions de la carcasse.

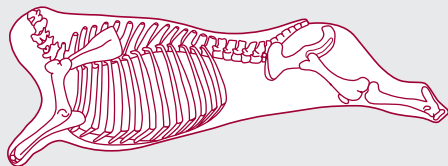
2. Dés préparés maigres à 95 % (Visuel).



Dés, maigres à 98 % Visuel - surgelés

Code EBLEX :

Dice B003



1. Les dés peuvent provenir de diverses régions de la carcasse.

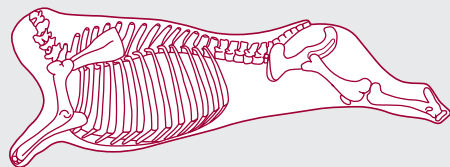
2. Dés surgelés faciles à manipuler (free-flow) découpés conformément à la spécification et prêts à la vente.



Dés de bœuf et rognons (pour steak & kidney pies)

Code EBLEX :

Dice B005



1. Les dés de steak peuvent provenir de diverses régions de la carcasse, comme spécifié.

2. Débiter le steak maigre et les rognons de bœuf en cubes de 25 mm en s'assurant que l'ensemble des aponévroses, du tissu conjonctif et des canaux rénaux est retiré.

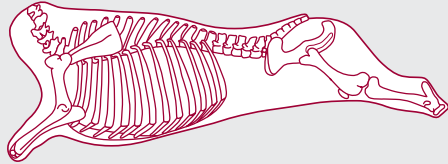
3. Rognons (25 %) et steak (75 %) préparés conformément à la spécification.



Émincé de bœuf

Code EBLEX :

Stir-fry B004



1. Les découpes suivantes peuvent être utilisées, mais ne doivent pas être mélangées : tende de tranche, tranche grasse, extrémités de filet, extrémités de faux-filet, extrémités de rumsteck et boule de macreuse.

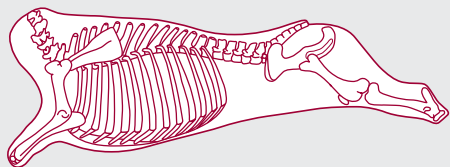
2. Retirer l'ensemble des aponévroses, du tissu conjonctif et du gras. Débiter le muscle maigre en bandes d'émincé de 10 mm x 10 mm x 60 mm.



Caractéristiques de la Norme Qualité pour le bœuf haché

Code EBLEX :

Mince B001

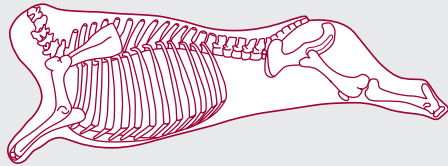


- Tout le bétail doit être issu d'élevages qualifiés, ce bétail doit être transporté, abattu et transformé conformément à un programme d'assurance qualité. Cette assurance qualité doit impérativement avoir été homologuée par EBLEX par rapport à ses critères de qualité et doit faire l'objet d'un audit indépendant conformément à la norme EN 45011.
- Le bétail peut être éligible quel que soit l'âge ou le sexe.
- La viande hachée doit renfermer au maximum 20 % de matières grasses (mesurées par analyse chimique suivant des méthodes conformes aux normes britanniques), c'est-à-dire correspondre à de la viande bovine contenant 85 % de maigre avant d'être hachée (dernier mélange).
- La viande hachée doit être constituée à 100 % de viande bovine, sans apport d'eau, d'adjuvants, d'agents de remplissage ou autres ingrédients.
- Toute la viande hachée doit être produite et étiquetée conformément à la législation en vigueur.



Viande hachée, maigre à 98 % Visuel

Code EBLEX :
Mince B002



1. Cette viande hachée est préparée à partir de viande fraîche provenant du quartier avant, du quartier arrière et de petites viandes, à l'exclusion de la tête et des abats. La viande doit être exempte d'os, de tissu décoloré, de cartilages, de vaisseaux sanguins et de glandes.

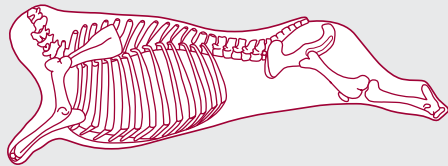
2. Viande hachée maigre à 98 % passée deux fois au travers d'une grille de 5 mm.



Viande hachée, maigre à 90 % Visuel

Code EBLEX :

Mince B004



1. Cette viande hachée est préparée à partir de viande fraîche provenant du quartier avant, du quartier arrière et de petites viandes, à l'exclusion de la tête et des abats. La viande doit être exempte d'os, de tissu décoloré, de cartilages, de vaisseaux sanguins et de glandes.

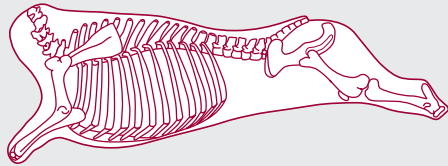
2. Viande hachée maigre à 90 % passée deux fois au travers d'une grille de 5 mm.



Hamburgers Norme Qualité

Code EBLEX :

Mince B005



Spécification pour les hamburgers conformes à la Norme de Qualité

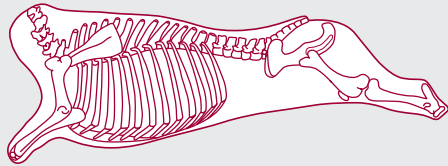
- Tout le bétail doit être issu d'élevages qualifiés, ce bétail doit être transporté, abattu et transformé conformément à un programme d'assurance qualité homologué par EBLEX. Le programme doit faire l'objet d'un audit indépendant conformément à la norme EN 45011.
- N'employer aucune autre viande que la viande bovine.
- Cette viande bovine peut provenir de tout type de bétail, quel que soit l'âge ou le sexe.
- La viande bovine utilisée doit être d'une qualité telle qu'elle répondrait, si elle était hachée, aux critères de la Norme de Qualité EBLEX applicable à la viande bovine hachée.
- La teneur minimale en viande bovine du hamburger est de 70 % (selon la définition de la Réglementation de 1996 en matière d'étiquetage alimentaire, modifiée en 2003).
- L'industriel ou l'opérateur doit être membre signataire de la Norme de Qualité EBLEX.



Haché, maigre à 98 % (Visuel)

Code EBLEX :

Trim B007



1. Petites viandes maigres provenant de la carcasse de bœuf.

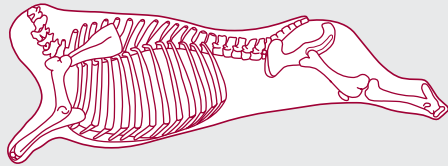
2. Petites viandes, maigres à 98 % (Visuel). Sacs sous vide de 10 kg. Deux sacs par boîte.



Haché, maigre à 85 % (Visuel)

Code EBLEX :

Trim B008



1. Petites viandes maigres provenant de la carcasse de bœuf.

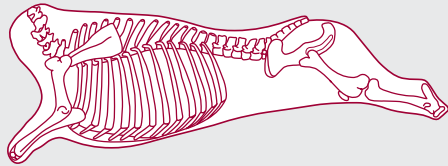
2. Petites viandes, maigres à 85 % (Visuel). Sacs sous vide de 10 kg. Deux sacs par boîte.



Haché, maigre à 65 % (Visuel)

Code EBLEX :

Trim B009



1. Petites viandes provenant de la carcasse de bœuf.

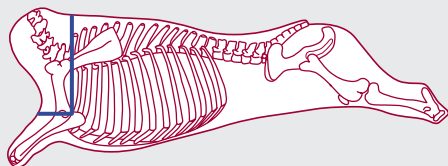
2. Petites viandes, maigres à 65 % (Visuel). Sacs sous vide de 10 kg. Deux sacs par boîte.



Morceaux en vrac collants

Code EBLEX :

Trim B010



1. Position des morceaux en vrac collants.

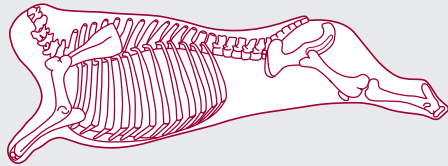
2. Vue externe.

3. Vue interne.

Haché, maigre à 90 % (Visuel)

Code EBLEX :

Trim B011



1. Petites viandes maigres provenant de la carcasse de bœuf.

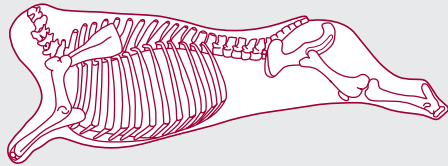
2. Petites viandes, maigres à 90 % (Visuel).



Haché, maigre à 70 % (Visuel)

Code EBLEX :

Trim B012



1. Petites viandes maigres provenant de la carcasse de bœuf.

2. Petites viandes, maigres à 70 % (Visuel).



Abats de bœuf

Code EBLEX :
Offal B001



1. Foie de bœuf

2. Rognons de bœuf

3. Cœur de bœuf

4. Langue de bœuf



5. Hampe

6. Onglet

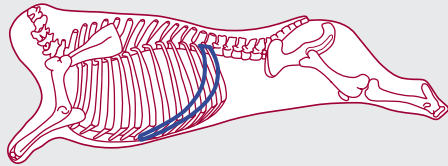
7. Joue de bœuf

8. Queue de bœuf



Steaks de hampe

Code EBLEX :
Offal B002



1. Position de la hampe.

2. Hampe complète avec l'ensemble du tissu conjonctif et des aponévroses.

3. Retirer les aponévroses en suivant le contour du muscle.

4. Retirer les aponévroses des deux côtés du morceau d'une traction douce, en veillant à ne pas déchirer le muscle.



5. Steaks de hampe.

6. Débiter en steaks du poids voulu.

7. Steak de hampe.



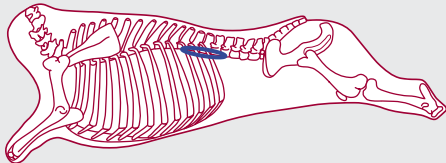
Pour cette découpe, la hampe doit avoir mûri sous vide pendant 14 jours minimum, et non sur l'os, pour améliorer la qualité de conservation.



Pavé dans l'onglet

Code EBLEX :

Offal B003



1. Position de l'onglet.

2. Retirer l'ensemble du tissu conjonctif et des aponévroses à la surface de l'onglet.

3. Suivre le tissu tendineux central...

4. ...en veillant à ne pas inciser le muscle maigre



5. Retirer le tissu tendineux central.

6. Découper chaque morceau en deux pour obtenir des pavés dans l'onglet.

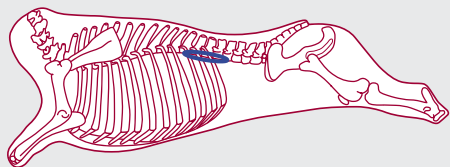
7. Pavé dans l'onglet.



Steaks dans l'onglet

Code EBLEX :

Offal B004



1. Position de l'onglet.

2. Retirer l'ensemble du tissu conjonctif et des aponévroses à la surface de l'onglet

3. Suivre le tissu tendineux central...

4. ...en veillant à ne pas inciser le muscle maigre.



5. Retirer le tissu tendineux central.

6. Découper chaque morceau en deux portions.

7. Couper chaque portion en papillon pour créer des steaks d'une surface supérieure.

8. Steak dans l'onglet.

