

TABLEAU D'EQUIVALENCE DES MORCEAUX DE VIANDE

Les morceaux ont été classés de l'arrière vers l'avant de l'animal et de la partie dorsale à la partie ventrale

AGNEAU	VEAU	BOEUF
DEMI CARCASSE	DEMI CARCASSE	DEMI CARCASSE
GIGOT RACCOURCI	CROSSE	CROSSE
	JARRET	JARRET
	NOIX	TRANCHE Tranche, tendre de tranche, dessus de tranche, poire, merlan, araignée, fausse araignée
	SOUS NOIX	SEMELLE Semelle, gîte à la noix, rond de gîte à la noix
	NOIX PATISSIERE	TRANCHE GRASSE Tranche grasse, rond de tranche grasse, plat, mouvant, nourrice
	CULOTTE	AIGUILLETTE DE RUMSTEACK
SELLE Gigot raccourci + selle = gigot	QUASI	RUMSTEACK
		AIGUILLETTE BARONNE
FILET SIMPLE + FILET MIGNON Côtelettes filet Filet	LONGE	CONTREFILET OU FAUX FILET
	FILET (mignon)	FILET
	FLANCHET	BAVETTE D'ALOYAU FLANCHET
CARRE COUVERT 5 côtes premières + 3 côtes secondes	CARRE COUVERT 5 côtes premières + 3 côtes secondes	MILIEU DE TRAIN DE COTES
		ENTRECOTE Milieu de train de côtes sans os
CARRE DECOUVERT 5 côtes	CARRE DECOUVERT 5 côtes	BASSES COTES
		SURLONGE
HAUT DE COTELETTES	TENDRONS	PLAT DE COTES Couvert et milieu de poitrine
POITRINE	POITRINE	PLAT DE COTES Découvert, gros bout de poitrine
COLLET	COLLIER OU COLLER	COLLIER Veine maigre, veine grasse, salière
EPAULE	EPAULE	EPAULE OU RAQUETTE Paleron : derrière de paleron, pièce parée, macreuse à beefsteak, macreuse à pot-au-feu, jumeau à pot-au-feu, jumeau à beefsteak, griffe Gîte de devant Crosse

Source : Technologie culinaire ; M. Maincent

<http://ck.cook.ifrance.com>