

# Guide de découpe d'agneau et de mouton



Première édition, avril 2012

Contient plus de 140 découpes d'agneau et de mouton



# Table des matières Agneau

## 1. Gigot

Gigot entier  
Gigot raccourci  
Gigot – raccourci pour rayon traiteur  
Gigot – entier manchonné pour rayon traiteur  
Gigot d'agneau « premier choix » pour rayon traiteur  
Rôtis de gigot - traditionnels  
Gigot désossé et roulé  
Selle – non désossée  
Selle - désossée  
Rôti de noix  
Mini-rôti (noix)  
Pavé d'agneau  
Mini-rôti (noix pâtissière)  
Rôti de sous noix de gigot  
Daubes (gigot)  
Tranches de gigot d'agneau « premier choix »  
Tranches de gigot d'agneau  
Escalopes (noix pâtissière)  
Tranches de gigot – non désossées  
Tranches de selle non désossées  
Tranches de selle désossées  
Souris  
Souris manchonnée  
Jarret manchonné sans nerveux de gîte  
Gigot entièrement paré  
Dés et os charnus de gigot  
Noix de selle (désossée et entièrement parée)  
Culotte  
Morceau de selle (désossé)  
Crapaudine d'agneau (morceaux)  
Selle de gigot d'agneau non désossée  
Morceaux de selle de gigot d'agneau non désossés

## 2. Longe

Milieu  
Carré 12 côtes sans flancs  
Selle anglaise  
Selle anglaise désossée et roulée  
Selle anglaise - farcie  
Carré double 7 côtes – sans les flancs  
Carré simple 7 côtes – sans les flancs  
Carré simple avec selle  
Carré simple sans selle  
Carré sept côtes

Carré deux fois trois côtes plus une côtelette  
Mini-carré d'une seule côte « premier choix »  
Carré style banquet  
Canon non désossé  
Faux-filet d'agneau « premier choix »  
Canon d'agneau « premier choix »  
Selle désossée et roulée  
Côtes filet doubles  
Côtelettes manchonnées « premier choix »  
Côtelettes  
Côtes filet « premier choix »  
Côtes Saint-Valentin  
Noisettes d'agneau « premier choix »  
Brochettes de noisettes  
Brochettes de canon  
Files  
Selle non désossée  
Selle désossée  
Carré 12 côtes (long)  
Demi-rosbif (long)  
Demi-rosbif (court)  
Selle sans flanc non parée  
Selle sans flanc entièrement parée  
Longe sans flanc entièrement parée  
Côtes filet sans panoufles  
Côtes filet doubles entièrement parées  
Carré double non paré  
Carré simple entièrement paré  
Côtelettes entièrement parées  
Noix de carré entièrement parée  
Carré – sept côtes (gras partiellement retiré)  
Carré – sept côtes (dégraissé et manchonné)  
Baron (sans la poitrine et les flancs)

## 3. Quart avant

Quart avant  
Épaule traditionnelle non désossée  
Demi-épaule  
Rôti de collier  
Tranches de collier  
Rôti d'agneau « campagnard »  
Épaule désossée et roulée  
Rôti d'épaule « premier choix » pour rayon traiteur  
Épaule roulée Mini-rôti  
Épaule, rôti paré  
Carré de six côtes, épaule

Daubes (épaule)  
Bouchées d'agneau campagnardes  
Rosettes d'agneau  
Collier et côtes découvertes  
Filet de collier et de côtes découvertes  
Jarret manchonné  
Jarret - courte  
Souris d'épaule standard  
Collier non paré  
Collier entièrement paré  
Os charnus du collier  
Épaule  
Épaule partiellement désossée et entièrement parée  
Dés et os charnus d'épaule

## 4. Poitrine

Poitrine coupée à angle droit  
Poitrine avec flanc  
Pointe de poitrine  
Flanc  
Muscles du flanc – entièrement parés  
Poitrine non parée  
Poitrine entièrement parée  
Hauts de côtelettes individuels  
Hauts de côtelettes en petits morceaux  
Poitrines désossées roulées

## 5. Dés et sautés

Gigot en dés - maigre à 95 % « premier choix »  
Épaule en dés - maigre à 90 %  
Poêlée

## 6. Haché

Agneau haché - maigre à 95 %  
Agneau haché - maigre à 90 %

## 7. Abats

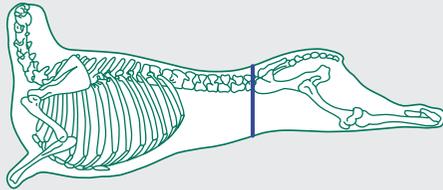
## 8. Chutes

Agneau - maigre à 90 %  
Gras d'agneau



# Gigot - entier

Code EBLEX:  
Leg L001



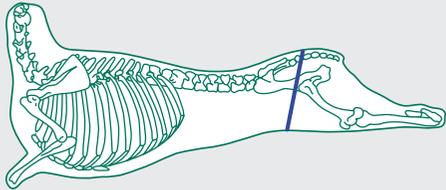
1. Position du gigot entier.

2. Gigot entier.



# Gigot - raccourci

Code EBLEX:  
Leg L002



1. Position du gigot raccourci.

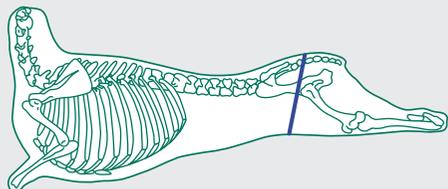
2. Deux gigots raccourcis.

3. Gigot raccourci individuel.



# Gigot - raccourci, pour rayon traiteur

Code EBLEX:  
Leg L003



1. Position du gigot raccourci.

2. . Séparer le gigot entier en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres lombaires.

3. Vue interne du gigot entier.

4. Vue externe du gigot entier.



5. Retirer le selle en pratiquant une incision rectiligne à 20 mm de la pointe de l'os iliaque.

6. Gigot raccourci.

7. Retirer la queue...

8. et l'os iliaque.



# Gigot - raccourci, pour rayon traiteur - suite

Code EBLEX:  
Leg L003



9. Retirer la crosse.



10. Parer l'excès de gras.



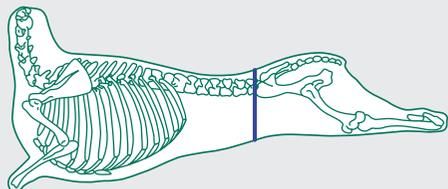
11. Gigot pour rayon traiteur – vue interne.



12. Gigot pour rayon traiteur – vue externe.

# Gigot – entier manchonné pour rayon traiteur

Code EBLEX:  
Leg L004



1. Position du gigot entier.

2. Retirer la culotte de la carcasse en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres lombaires.

3. Séparer les gigots en coupant le long des limites musculaires naturelles qui les séparent.

4. Retirer l'os iliaque et la queue et parer l'excès de gras, de cartilage et de tissu conjonctif.



5. Retirer la crosse et gratter le reste de l'os pour l'exposer sur 40 mm.

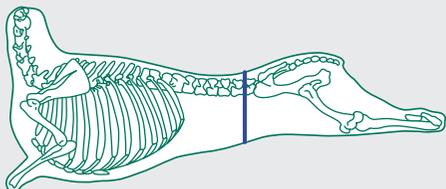
6. Ficeler le gigot pour rayon traiteur en disposant des liens de cuisson élastiques à intervalles réguliers.

7. Le gigot pour rayon traiteur préparé et prêt à la vente.



# Gigot d'agneau « premier choix » pour rayon traiteur

Code EBLEX:  
Leg L005

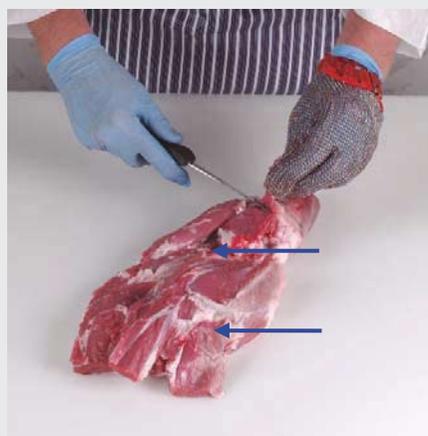


1. Retirer la culotte d'une incision entre les deux dernières vertèbres lombaires.

2. Exposer la crosse et scier l'extrémité.

3. Retirer l'os iliaque et la queue.

4. Retirer la noix en suivant les limites musculaires naturelles.



5. Retirer le fémur, mais laisser la crosse en place.

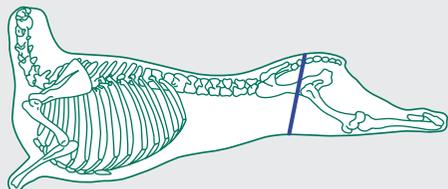
6. Parer l'excès de gras, en particulier les poches de gras (voir flèches), les cartilages et les traces de sang.

7. Rouler le gigot et le ficeler avec des liens de cuisson élastiques ou de la ficelle.



# Rôtis de gigot (traditionnels)

Code EBLEX:  
Leg L006



1. Position du gigot.



2. Retirer la culotte de la carcasse en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres lombaires.



3. Séparer les gigots en coupant le long des limites musculaires naturelles qui les séparent.



4. Retirer la selle en coupant et sciant le long de la ligne indiquée.



5. Retirer la crosse.



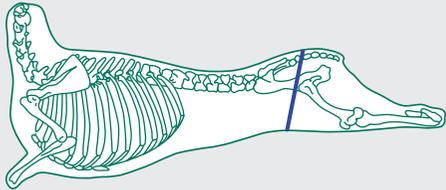
6. Diviser le gigot en deux en coupant et sciant comme indiqué.



7. Gigot côté selle (gauche) et gigot côté jarret (droite) prêts à la vente.

# Gigot désossé et roulé

Code EBLEX:  
Leg L007



1. Position du gigot.



2. Gigot raccourci.



3. Retirer la crosse en coupant au travers de l'articulation.



4. Retirer l'os iliaque.



5. Retirer l'os du gigot (fémur) et la rotule (patella) en suivant les canaux naturels



6. Parer l'excès de gras.



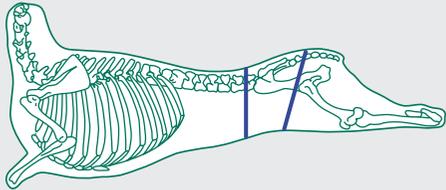
7. Rouler et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.



8. Gigot désossé et roulé préparé d'après la spécification.

# Selle – non désossée

Code EBLEX:  
Leg L008



1. Position de la selle.

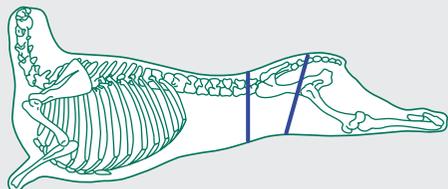
2. Retirer la selle en coupant et sciant en ligne droite...

3. à partir d'un point situé à 20 mm de la pointe de l'os iliaque.

4. Selle non désossée.

# Selle - désossée

Code EBLEX:  
Leg L009



1. Position de la selle.

2. Retirer la selle en coupant et sciant en ligne droite...

3. à partir d'un point situé à 20 mm de la pointe de l'os iliaque.

4. Selle non désossée.

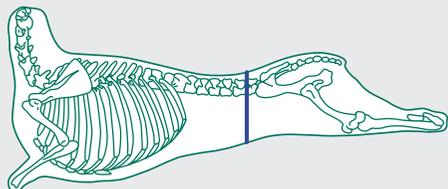


5. Selle désossée.



# Rôti de noix

Code EBLEX:  
Leg L010



1. Position du gigot entier.

2. Gigot entier.

3. Retirer l'os iliaque, l'épine dorsale et la queue.

4. Séparer les muscles de la noix en suivant les limites musculaires naturelles.



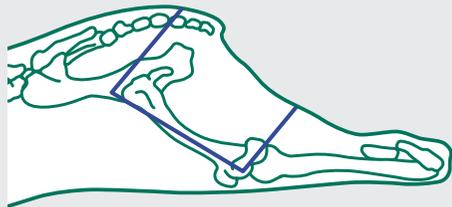
5. Noix (vue interne).

6. Noix (vue externe). Épaisseur maximale de gras : 5 mm.



# Mini-rôti (noix)

Code EBLEX:  
Leg L011



1. Position de la noix.

2. Retirer l'os iliaque et la queue.

3. Suivre les limites musculaires entre la noix, la noix pâtissière et la sous-noix.

4. Retirer la noix, en veillant à éviter toute incision profonde dans les muscles.



5. Retirer le tissu décoloré, les cartilages et les veines. L'épaisseur du gras externe et interne ne peut dépasser 5 mm.

6. Diviser la noix en deux en suivant le fil de la viande.

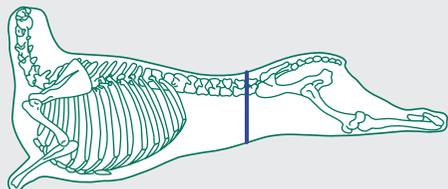
7. Mini-rôtis d'agneau (noix).

8. Emballer sous vide deux mini-rôtis d'agneau par sachet.



# Pavé d'agneau

Code EBLEX:  
Leg L012



1. Position du gigot entier.



2. Gigot entier retiré de la carcasse.



3. Retirer le jarret en coupant à-travers l'articulation du genou.



4. Retirer délicatement l'os iliaque et la queue.



5. Commencer à couper le long des limites musculaires séparant la noix du reste du gigot.



6. Continuer de couper le long de ces limites musculaires jusqu'à ce que le muscle de la noix soit dégagé.



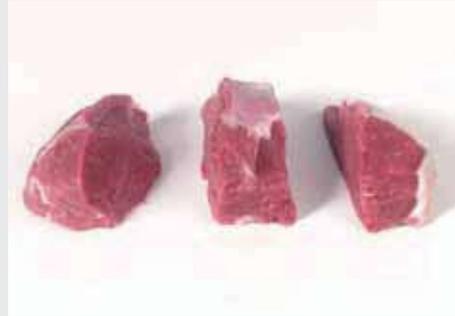
7. Retirer les cartilages et le tissu conjonctif. Épaisseur maximale de gras : 5 mm.



8. Muscle de la noix paré et préparé.

# Pavé d'agneau - suite

Code EBLEX:  
Leg L012



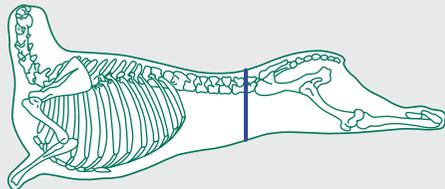
9. Couper le muscle de la noix en trois morceaux de taille égale.

10. Trois pavés d'agneau sont ainsi obtenus.

11. Pavé d'agneau individuel paré et prêt à l'emploi.

# Mini-rôti (noix pâtissière)

Code EBLEX:  
Leg L013



1. Position du gigot entier sur la carcasse.

2. Retirer le jarret en coupant à-travers l'articulation entre le fémur et le tibia/péroné.

3. Retirer délicatement l'os iliaque et la queue.

4. Commencer à couper le long des limites musculaires séparant la noix du reste du gigot.



5. Retirer le muscle de la noix en coupant le long des limites naturelles qui le séparent du reste du gigot.

6. Retirer le fémur et la rotule en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

7. Retirer les dépôts de gras.

8. Retirer les muscles de la selle de gigot en pratiquant une coupe rectiligne parallèle à la surface de coupe antérieure.

# Mini-rôti (noix pâtissière) - suite

Code EBLEX:  
Leg L013



9. Séparer les muscles de la noix pâtissière et de la sous-noix en coupant le long des limites musculaires naturelles qui les séparent.



10. Retirer l'excédent de cartilages et de tissu conjonctif.



11. Retirer tout muscle n'adhérant pas solidement.



12. Couper les extrémités à angle droit.

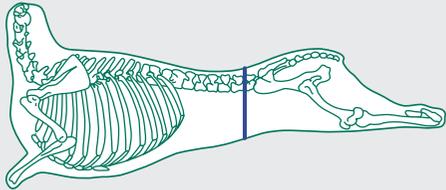


13. Rôti de noix pâtissière préparé d'après la spécification et prêt à l'emploi.



# Rôti de sous noix de gigot

Code EBLEX:  
Leg L014



1. Position du gigot entier sur la carcasse.



2. Retirer le gigot entier de la carcasse en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres lombaires.



3. Retirer le jarret en coupant à-travers l'articulation entre le fémur et le tibia/péroné.



4. Retirer délicatement l'os iliaque et la queue.



5. Retirer le muscle de la noix en coupant le long des limites naturelles qui le séparent du reste du gigot.



6. Retirer le fémur et la rotule en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



7. Retirer les muscles de la selle de gigot en pratiquant une coupe rectiligne parallèle à la surface de coupe antérieure



8. Séparer les muscles de la noix pâtissière et de la sous-noix en coupant le long des limites musculaires naturelles qui les séparent.

# Rôti de sous noix de gigot - suite

Code EBLEX:  
Leg L015



9. Séparer les muscles du jarret restant de la sous-noix.



10. Retirer les dépôts de gras...



11. et le tissu conjonctif pour exposer la surface maigre.



12. Sous-noix parée d'après la spécification.



13. Rouler les muscles de la sous-noix de manière à couvrir la surface maigre d'une couche de gras externe...



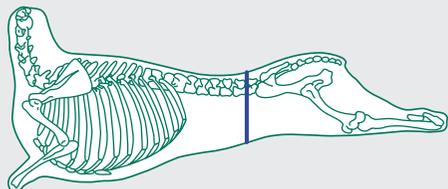
14. et les enserrer dans un filet élastique pour préserver leur forme.



15. Rôti de sous noix préparé.

# Daubes (gigot)

Code EBLEX:  
Leg L015



1. Position du gigot entier.

2. La souris et les quatre muscles principaux préparés et prêts pour la suite de la préparation.

3. Couper en deux les muscles de la noix, de la sous-noix, de la noix pâtissière et de la selle de gigot en suivant le fil de la viande.

4. Disposer des liens de cuisson élastiques à intervalles réguliers pour créer des mini rôtis.



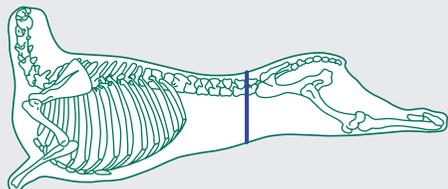
5. Couper les rôtis en deux et appliquer perpendiculairement un autre lien de cuisson de façon à obtenir des daubes.

6. Daubes préparées et prêtes à la vente.



# Tranches de gigot d'agneau « premier choix »

Code EBLEX:  
Leg L016



1. Position du gigot entier.



2. Gigot entier.



3. Retirer l'os iliaque, l'épine dorsale et la queue.



4. Séparer les muscles de la noix en suivant les limites musculaires naturelles.



5. Noix.



6. Retirer l'excédent de gras, de cartilages et de tissu conjonctif. Épaisseur maximale de gras : 5 mm.

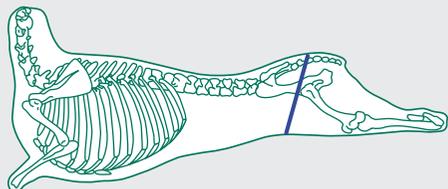


7. Découper en tranches.



# Tranches de gigot d'agneau

Code EBLEX:  
Leg L017



1. Position du gigot raccourci.



2. Retirer l'os iliaque en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



3. Retirer le jarret d'une coupe droite.



4. Retirer le muscle de la noix en coupant le long des limites musculaires qui le séparent du reste du gigot.



5. Retirer le fémur et la rotule en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



6. Retirer les cartilages et le tissu conjonctif. Épaisseur maximale de gras : 5 mm.

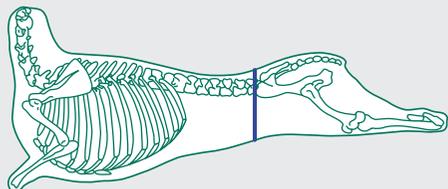


7. Découper en tranches d'épaisseur régulière.



# Escalopes (noix pâtissière)

Code EBLEX:  
Leg L018



1. Position du gigot entier sur la carcasse.

2. Retirer le gigot entier de la carcasse en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres lombaires.

3. Retirer le jarret en coupant au travers de l'articulation entre le fémur et le tibia/péroné.

4. Retirer délicatement l'os iliaque et la queue.



5. Retirer le muscle de la noix en coupant le long des limites naturelles qui le séparent du reste du gigot.

6. Retirer le fémur et la rotule en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

7. Retirer les muscles de la selle de gigot en pratiquant une coupe rectiligne parallèle à la surface de coupe antérieure.

8. Séparer les muscles de la noix pâtissière et de la sous-noix en coupant le long des limites musculaires naturelles qui les séparent.

# Escalopes (noix pâtissière) - suite

Code EBLEX:  
Leg L018



9. Retirer l'excédent de cartilages et de tissu conjonctif.



10. Retirer tout muscle n'adhérant pas solidement.



11. Couper les extrémités à angle droit.



12. Couper perpendiculairement au fil de la viande de façon à obtenir trois portions de taille égale.

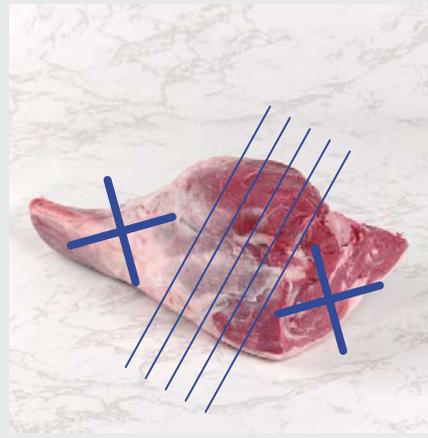


13. Escalopes de noix pâtissière préparées d'après la spécification et prêtes à l'emploi.



# Tranches de gigot (non désossées)

Code EBLEX:  
Leg L019



1. La section fémorale du gigot doit être utilisée et ne peut contenir que la partie étroite de l'os.

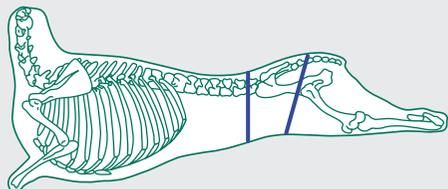
2. Couper en tranches de 20 mm d'épaisseur.

3. Retirer la poussière d'os, les dépôts de gras et les traces de sang. L'épaisseur du gras interne ou externe ne peut dépasser 10 mm.

4. Emballer les tranches sous vide.

# Tranches de selle (non désossées)

Code EBLEX:  
Leg L020



1. Position de la selle.

2. Retirer la selle en coupant et sciant le long de la ligne indiquée.

3. Parer les dépôts de gras et tout tissu n'adhérant pas solidement.

4. Couper et scier la selle parée en trois ou quatre tranches en fonction de l'épaisseur désirée.

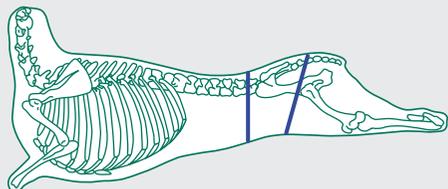


5. Tranches non désossées prêtes à la vente.



# Tranches de selle désossées

Code EBLEX:  
Leg L021



1. Position de la selle.



2. Retirer la selle en coupant et sciant le long de la ligne indiquée.



3. Parer les dépôts de gras et tout tissu n'adhérant pas solidement.



4. Sinon, retirer l'os de la selle.



5. Parer l'excédent de gras, les cartilages et le tissu conjonctif.



6. Découper la selle désossée en trois ou quatre tranches en fonction de l'épaisseur désirée.

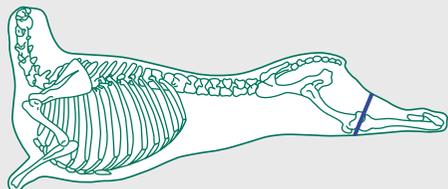


7. Tranches désossées préparées et prêtes à la vente.



# Souris

Code EBLEX:  
Leg L022



1. Position de la souris.

2. Retirer l'extrémité de l'os de la souris  
comme indiqué.

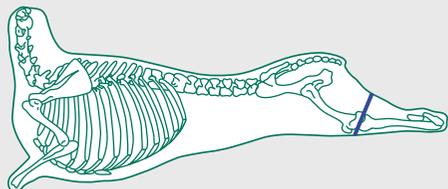
3. Séparer la souris du gigot en coupant au  
travers de l'articulation.

4. La souris préparée.



# Souris – manchonnée

Code EBLEX:  
Leg L023



1. Position de la souris sur la carcasse.

2. Gigot entier.

3. Prendre le gigot entier...

4. et retirer la souris en coupant au travers de l'articulation entre le fémur et le tibia/péroné.



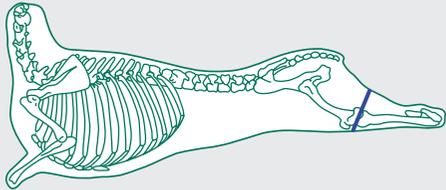
5. Parer la souris de façon à dégager l'os sur 25 mm.

6. Souris d'agneau parée et prête à l'emploi.



# Jarret manchonné (sans nerveux de gîte)

Code EBLEX:  
Leg L024



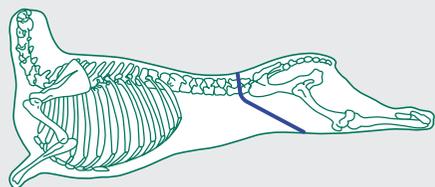
1. Position de la souris.

2. Éliminer tout excès de gras de la crosse et gratter l'os pour l'exposer sur 3 cm si nécessaire.



# Gigot entier

Code EBLEX:  
Leg L025



1. Position des gigots.

2. Retirer les gigots en pratiquant une incision

3. entre les deux dernières vertèbres.

4. Séparer les gigots en coupant au milieu de l'os vertébral et de la queue.



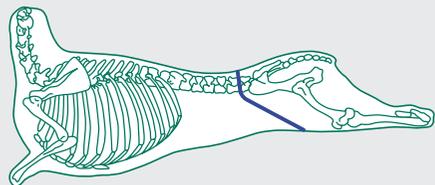
5. Gigot entier (vue interne).

6. Gigot entier (vue externe).



# Gigot – entièrement paré

Code EBLEX:  
Leg L026



1. Position du gigot.

2. Gigot d'agneau.

3. Retirer les vertèbres et la queue ainsi que

4. les traces de sang et



5. le gras excédentaires.

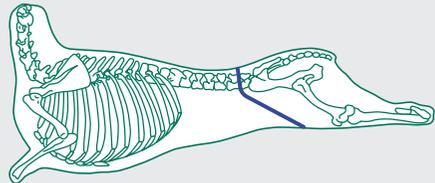
6. Retirer l'extrémité de la crosse.

7. Gigot entièrement paré et préparé.



# Dés et os charnus de gigot

Code EBLEX:  
Leg L027



1. Position des gigots.

2. Gigot d'agneau.

3. Retirer les vertèbres et la queue ainsi que

4. les particules de sang et



5. le gras excédentaires.

6. Retirer l'extrémité de la crosse.

7. Retirer la viande

8. des os,

# Dés et os charnus de gigot - suite

Code EBLEX:  
Leg L027



9. en veillant à



10. laisser suffisamment de chair



11. sur les os.



12. Viande maigre de gigot à débiter en dés.



13. Viande de gigot en dés.



14. Les os peuvent être sciés en

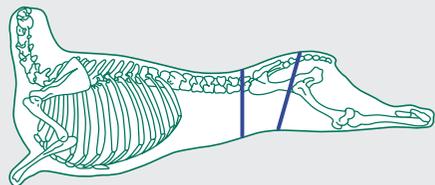


15. morceaux d'os charnus.



# Noix de selle (désossée et entièrement parée)

Code EBLEX:  
Leg L028



1. Position de la selle.

2. Retirer la noix d'un gigot désossé.

3. Retirer la totalité de la sous-noix en suivant les limites musculaires.

4. Séparer la noix pâtissière de la selle en suivant les limites musculaires.



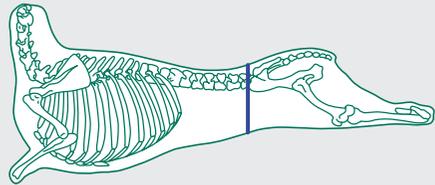
5. Parer tout le gras.

6. Coupe du muscle central de la selle entièrement paré.



# Culotte

Code EBLEX:  
Leg L029

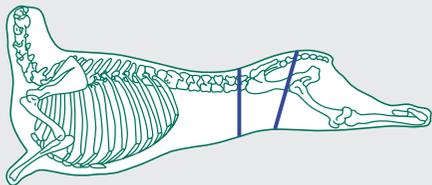


1. Position de la culotte.

2. Culotte.

# Morceau de selle de gigot (désossé)

Code EBLEX:  
Leg L030



1. Position de la selle de gigot.

2. Retirer la noix d'un gigot entier désossé.

3. Retirer le filet.

4. Retirer la selle de gigot...



5. ... pour obtenir le poids voulu.

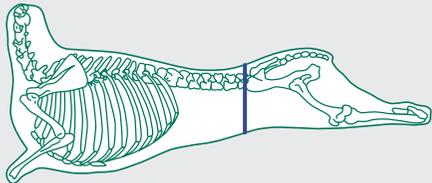
6. Selle de gigot désossée.

7. Selle de gigot désossée.



# Crapaudine d'agneau (morceaux)

Code EBLEX:  
Leg L031



1. Position des gigots entiers.

2. Le jarret et les os restants sont retirés.

3. Retirer le filet et...

4. ...parer les blocs musculaires restant de l'excédent de gras et de cartilages.



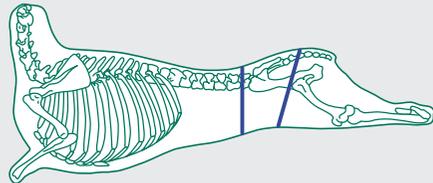
5. Couper la noix en deux horizontalement et le reste en morceaux de la taille voulue.

6. Crapaudine d'agneau.



# Selle de gigot d'agneau non désossée

Code EBLEX:  
Leg L032



1. Position de la selle de gigot.

2. Selle de gigot d'agneau.

3. Selle de gigot d'agneau.

4. La queue est retirée.

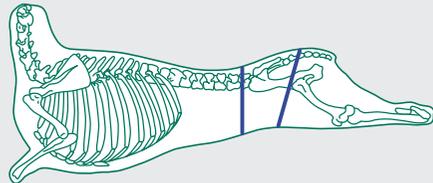


5. Selle de gigot d'agneau non désossée.



# Morceaux de selle de gigot d'agneau non désossés

Code EBLEX:  
Leg L033



1. Position de la selle de gigot.

2. Selle de gigot d'agneau.

3. Selle de gigot d'agneau.

4. La queue est retirée.



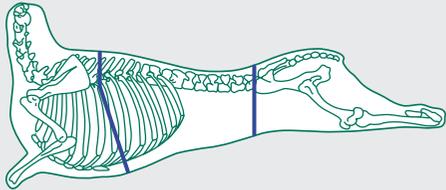
5. La selle de gigot d'agneau non désossée est coupée/sciée en deux morceaux.

6. Morceaux de selle de gigot d'agneau non désossés.



# Milieu

Code EBLEX:  
Loin L001

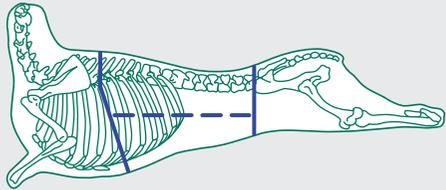


1. Position du milieu.

2. Milieu avec les flancs. Le quart avant et la culotte sont retirés.

# Carré 12 côtes sans flancs

Code EBLEX:  
Loin L002



1. Position du milieu.

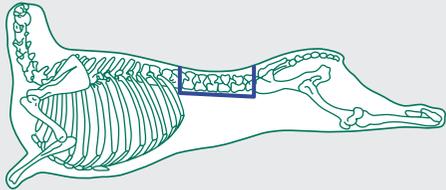
2. Le milieu est préparé en retirant les flancs à une distance égale à  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.

3. Surface de coupe antérieure.

4. Surface de coupe postérieure.

# Selle anglaise

Code EBLEX:  
Loin L003



1. Position de la selle.

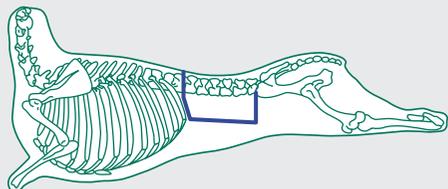
2. Commencer avec une longe double complète sur une carcasse entière.

3. Couper et scier en ligne droite entre la dernière vertèbre thoracique et la première vertèbre lombaire.

4. Selle anglaise parée et prête à l'emploi.

# Selle anglaise - désossée et roulée

Code EBLEX:  
Loin L004



1. Position de la selle.

2. Commencer avec une longe double complète sur une carcasse entière.

3. Séparer la selle de la longe.

4. Selle (vue externe).



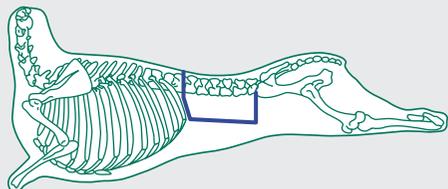
5. Retirer tous les os, l'excédent de gras, les cartilages et le tissu conjonctif. Rouler et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

6. Selle anglaise roulée prête à l'emploi. Les filets sont laissés à l'intérieur du rôti.



# Selle anglaise - farcie

Code EBLEX:  
Loin L005



1. Position de la selle sur la carcasse.

2. Selle non désossée.

3. Retirer les deux filets.

4. Retirer la coiffe.



5. Retirer délicatement l'épine dorsale, en veillant à ne pas inciser la surface de gras externe.

6. Retirer les dépôts de gras.

7. Placer des rouleaux de farce dans la cavité de l'épine dorsale et le long du bord ventral des noix de côte.

8. Rabattre les filets parés sur les deux rouleaux de farce externes.



# Selle anglaise - farcie - suite

Code EBLEX:  
Loin L005



9. Former un cylindre en s'assurant que la farce reste en place.



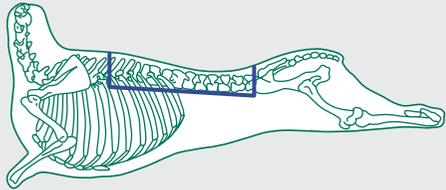
10. Rouler et lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.



11. Selle farcie préparée d'après la spécification et prête à l'emploi.

# Carré double 7 côtes - sans les flancs

Code EBLEX:  
Loin L006



1. Position de la longe.

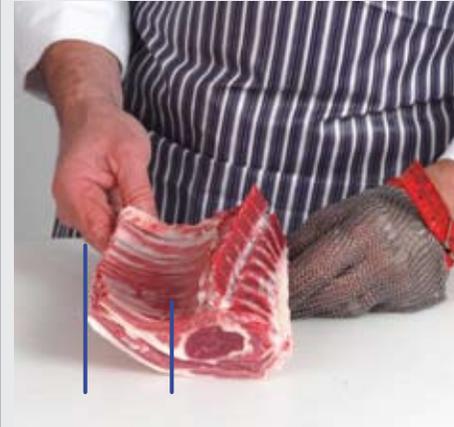
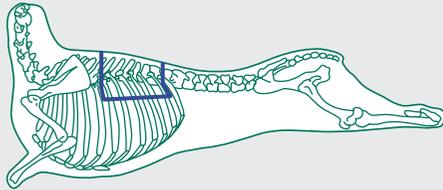
2. Commencer avec une longe double complète sur une carcasse entière.

3. Couper et scier en ligne droite entre la dernière vertèbre thoracique et la première vertèbre lombaire.

4. Côtes premières – courtes et non divisées.

# Carré simple 7 côtes – sans les flancs

Code EBLEX:  
Loin L007



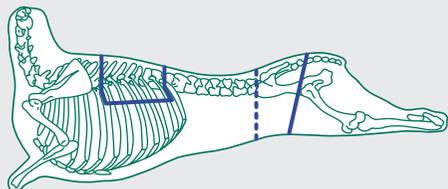
1. Position des côtes premières.

2. Longe d'agneau, dont seule la section costale est utilisée.

3. La hauteur des flancs ne doit pas dépasser  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.

# Carré simple avec selle

Code EBLEX:  
Loin L008



1. Position de la longe et de la selle.

2. Retirer le gras pelvico-rénal.

3. Retirer la poitrine/les flancs de façon à ce que la longueur de l'extrémité ventrale de la longe soit égale à  $1\frac{1}{2}$  la longueur de la noix de côte, comme indiqué.

4. Longe avec selle – vue interne.

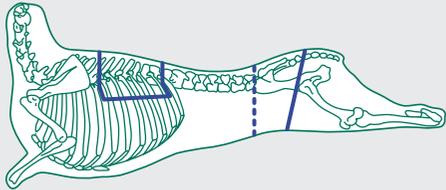


5. Longe avec selle – vue externe.



# Carré simple sans selle

Code EBLEX:  
Loin L009



1. Position de la longe et de la selle.

2. Retirer le gras pelvico-rénal.

3. Retirer la poitrine/les flancs de façon à ce que la longueur de l'extrémité ventrale de la longe soit égale à  $1\frac{1}{2}$  la longueur de la noix de côte, comme indiqué.

4. Longe sans selle – vue interne

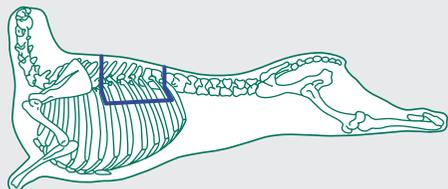


5. Longe sans selle – vue externe.



# Carré – sept côtes

Code EBLEX:  
Loin L010



1. Position du carré.

2. Longe d'agneau. La longueur de l'extrémité ventrale du carré doit être égale à 1½ fois la longueur de la noix de côte.

3. Retirer la section costale de la longe.

4. Scier avec précaution les côtes près de l'épine dorsale.



5. Retirer ensuite l'épine dorsale.

6. Retirer l'épais ligament dorsal.

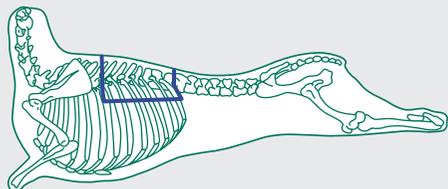
7. Parer les côtes de façon à exposer l'os sur 50 mm.

8. Carré préparé et prêt à la vente.



# Carré deux fois trois côtes plus une côtelette

Code EBLEX:  
Loin L011



1. Retirer les côtes premières en coupant entre la 6e et la 7e côtes et la section lombaire après la 13e côte comme indiqué.

2. Retirer la poitrine à 45 mm de la pointe de la noix de côte.

3. Retirer l'épine dorsale et les apophyses épineuses et séparer les longes.

4. Retirer la poussière d'os, le cartilage de l'omoplate et le ligament dorsal. L'épaisseur du gras externe ne peut dépasser 6 mm en aucun endroit.



5. Parer 20 mm de viande/gras pour exposer l'extrémité des côtes.

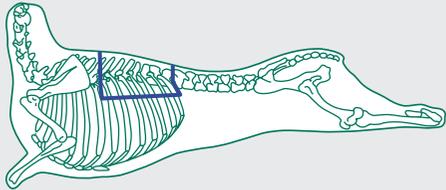
6. Couper le carré en deux carrés de trois côtes et une côtelette comme indiqué.

7. Emballer sous vide.



# Mini-carré d'une seule côte « premier choix »

Code EBLEX:  
Loin L012



1. Position du carré.



2. Carré double prélevé sur une carcasse non divisée. La longueur de l'extrémité ventrale de chaque carré doit être égale à 1 1/2 fois la longueur de la noix de côte.



3. Scier de part et d'autre de l'épine dorsale en veillant à ne pas inciser les noix de côte



4. Retirer ensuite l'épine dorsale avec un couteau.



5. Retirer la pointe du cartilage de l'omoplate.



6. Pratiquer une incision le long du bord antérieur de la noix de côte et retirer la viande couvrant les côtes.



7. Retirer la coiffe.



8. Parer le muscle intercostal pour dégager l'extrémité des côtes.

# Mini-carré d'une seule côte « premier choix » - suite

Code EBLEX:  
Loin L012



9. Séparer en coupant entre les 10e et 11e côtes.



10. Retirer les deux côtes externes du carré de trois côtes, de façon à ne laisser en place que la côte centrale.



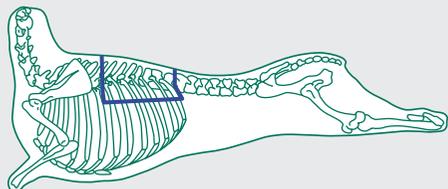
11. Vue interne du mini-carré d'une côte « premier choix ».



12. Mini-carré d'une côte « premier choix » préparé d'après la spécification et prêt à l'emploi.

# Carré – style banquet

Code EBLEX:  
Loin L013



1. Position du carré.

2. Longe d'agneau.

3. Retirer la section costale de la longe.

4. Scier avec précaution les côtes près de l'épine dorsale.



5. Retirer ensuite l'épine dorsale.

6. Parer les côtes de façon à exposer l'os sur 50 mm.

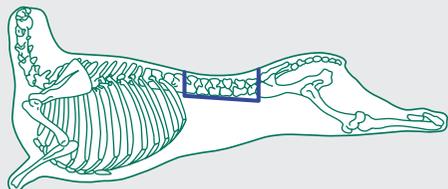
7. Retirer trois côtes alternativement de façon à obtenir un carré de quatre côtes.

8. Parer l'excès de gras.



# Canon – non désossé

Code EBLEX:  
Loin L014



1. Position du canon.

2. Séparer la section lombaire de la selle.

3. Diviser ensuite l'épine dorsale de la section lombaire.

4. Retirer le filet.



5. Retirer entièrement la queue, en veillant à ne pas inciser la noix de côte.

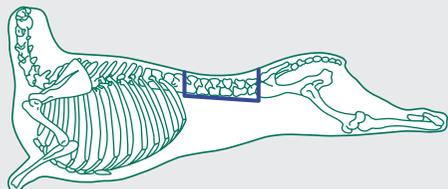
6. Retirer la coiffe et tout excédent de gras.

7. Retirer délicatement la demi-épine dorsale.

8. Canon non désossé prêt à l'emploi.

# Faux filet d'agneau « premier choix »

Code EBLEX:  
Loin L015



1. Position du faux-filet.



2. Séparer la section lombaire de la selle.



3. Diviser ensuite l'épine dorsale de la section lombaire.



4. Retirer le filet et les os en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



5. Retirer la queue au moyen d'une incision longeant le bord de la noix de côte.



6. Retirer le ligament dorsal.



7. Retirer la coiffe, l'épaisseur maximale de gras est de 5 mm.

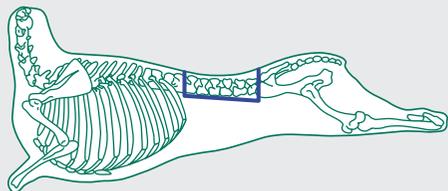


8. Faux-filet d'agneau « premier choix » préparé et prêt à l'emploi.



# Canon d'agneau « premier choix »

Code EBLEX:  
Loin L016

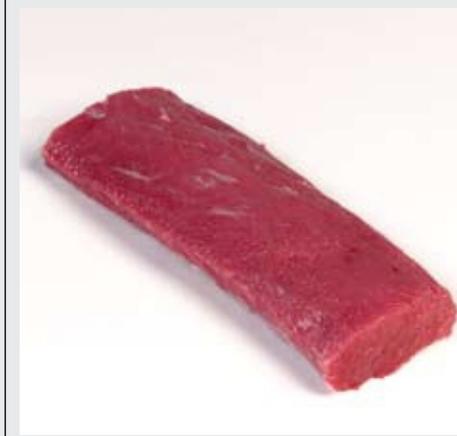


1. Position du canon.

2. Séparer la section lombaire de la selle.

3. Diviser ensuite l'épine dorsale de la section lombaire.

4. Retirer le filet.



5. Retirer les os en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

6. Retirer la queue au moyen d'une incision longeant le bord de la noix de côte.

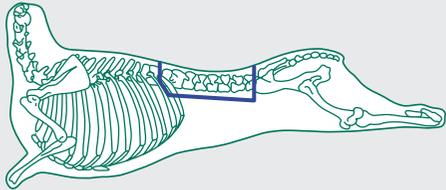
7. Retirer le ligament dorsal. Retirer avec précaution les noix de côte et parer l'ensemble du gras, des cartilages et du tissu conjonctif.

8. Canon d'agneau « premier choix » préparé d'après la spécification et prêt à l'emploi.



# Selle désossée et roulée

Code EBLEX:  
Loin L017



1. Position de la selle.

2. Selle (vue externe).

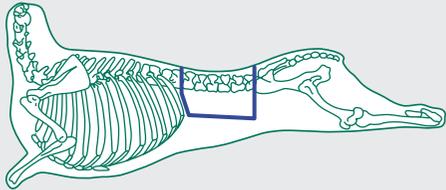
3. Retirer les os. La hauteur des flancs équivaut au maximum à la longueur de la noix de côte.

4. Retirer le ligament dorsal, l'épaisseur maximale de gras est de 5 mm. Rouler les longes individuelles



# Côtes filet doubles

Code EBLEX:  
Loin L018



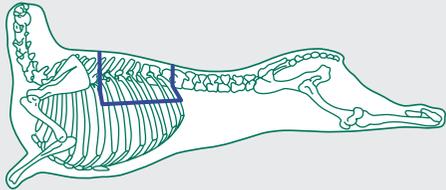
1. Position de la section lombaire.

2. Retirer les parties restantes des côtes de la section lombaire. Parer l'excédent de cartilages et de gras rénal. La couverture de gras externe ne doit pas dépasser 6 mm.

3. Les flancs ne peuvent pas se chevaucher lorsqu'ils sont rabattus autour du produit. La longe doit être découpée entre chaque vertèbre en côtes filet doubles.

# Côtelettes manchonnées « premier choix »

Code EBLEX:  
Loin L019



1. Retirer les côtes premières en coupant entre la 6e et la 7e côtes et la section lombaire après la 13e côte comme indiqué.

2. Retirer la poitrine à 45 mm de la pointe de la noix de côte.

3. Retirer l'épine dorsale et les apophyses épineuses et séparer les longes.

4. Retirer la poussière d'os, le cartilage de l'omoplate et le ligament dorsal.



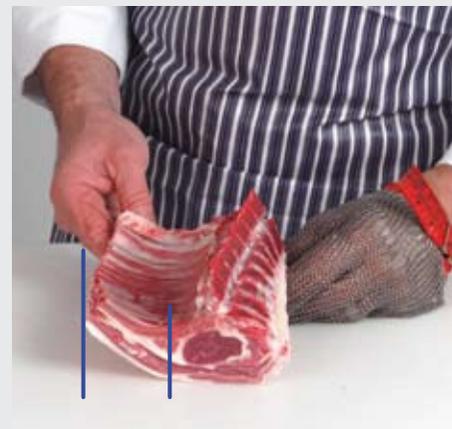
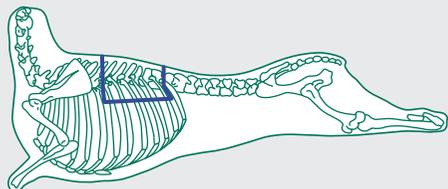
5. Parer 20 mm de viande/gras pour exposer les côtes.

6. Couper entre les côtes pour obtenir des côtelettes d'agneau manchonnées « premier choix ».



# Côtelettes

Code EBLEX:  
Loin L020



1. Position des côtes premières.

2. Longe d'agneau, dont seule la section costale est utilisée.

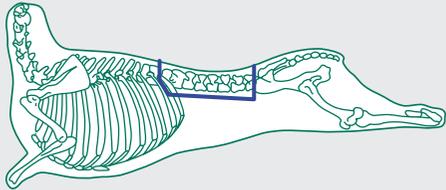
3. La hauteur des flancs ne doit pas dépasser  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte

4. Côtelettes préparées d'après la spécification.



# Côtes filet « premier choix »

Code EBLEX:  
Loin L02I



1. Position de la longe.

2. Seule la section lombaire est utilisée. La hauteur des flancs équivaut au maximum à la longueur de la noix de côte.

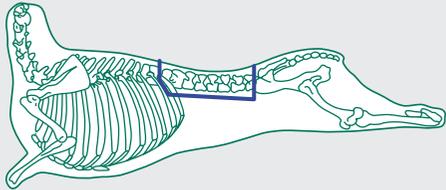
3. Épaisseur maximale de gras : 6 mm. Préparer les côtelettes en coupant entre chaque vertèbre lombaire.

4. Côtes filet préparées et parées d'après la spécification.



# Côtes Saint-Valentin

Code EBLEX:  
Loin L022



1. Position des côtes Saint-Valentin.

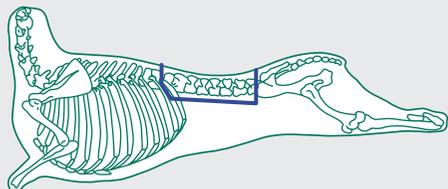
2. Seule la section lombaire est utilisée.

3. Côtes Saint-Valentin découpées d'après la spécification.



# Noisettes d'agneau « premier choix »

Code EBLEX:  
Loin L023



1. Position des noisettes.

2. Seule la section lombaire est utilisée. La hauteur des flancs est égale à la longueur de la noix de côte.

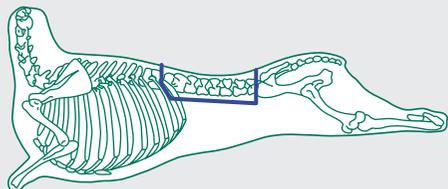
3. Retirer le filet, les os et le ligament dorsal. Épaisseur maximale de gras : 6 mm.

4. Rouler chaque longe et débiter en noisettes.



# Brochettes de noisettes

Code EBLEX:  
Loin L024



1. Position de la longe.

2. Seule la section lombaire est utilisée.  
La hauteur des flancs est égale à la longueur de la noix de côte.

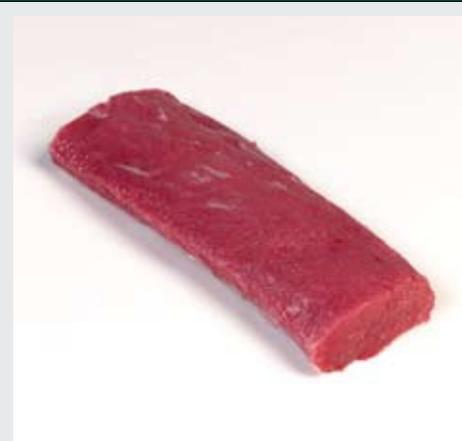
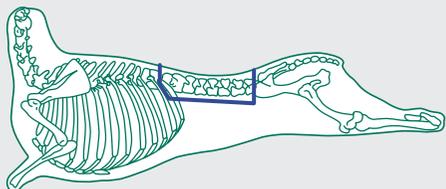
3. Retirer le filet, les os et le ligament dorsal.  
Épaisseur maximale de gras : 6 mm. Rouler et ficeler à l'aide de liens de cuisson.

4. Deux noisettes par brochette.



# Brochettes de canon

Code EBLEX:  
Loin L025



1. Position de la longe.

2. Canon préparé.

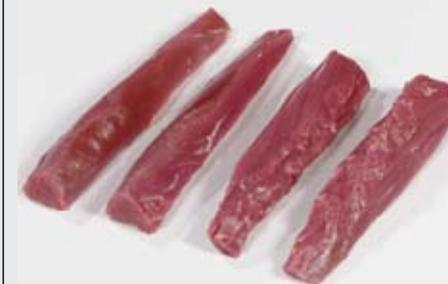
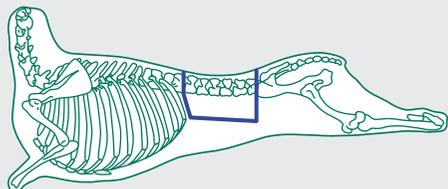
3. Placer deux canons côte à côte et insérer les piques. Couper entre les piques pour obtenir des brochettes individuelles.

4. Emballer sous vide le nombre voulu de brochettes.



# Filets

Code EBLEX:  
Loin L026



1. Position de la selle sur la carcasse.

2. Selle non désossée.

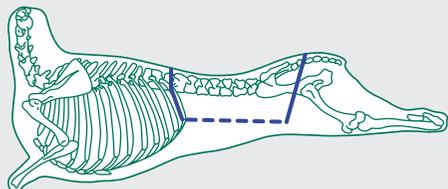
3. Retirer les deux filets.

4. Débarrasser les filets de l'ensemble du gras et du tissu conjonctif par parage.



# Selle – non désossée

Code EBLEX:  
Loin L027



1. Position de la selle.

2. Commencer avec le demi-rosbif (long ou court).

3. Séparer la selle en pratiquant une incision entre les deux dernières côtes.

4. Retirer délicatement la coiffe.

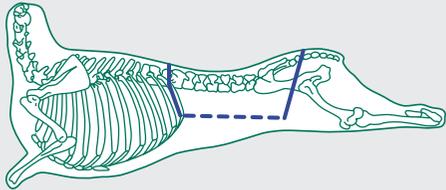


5. Selle non désossée préparée d'après la spécification.



# Selle – désossée

Code EBLEX:  
Loin L028



1. Position de la selle.

2. Commencer avec le demi-rosbif (long ou court).

3. Séparer la selle en pratiquant une incision entre les deux dernières côtes.

4. Retirer délicatement la coiffe.



5. Détacher délicatement les filets et retirer l'épine dorsale.

6. Il faut être très attentif à ne pas inciser la surface externe

7. Retirer tout dépôt de gras interne visible.

8. La selle désossée, avec la surface de gras externe intacte.



# Selle – désossée - suite

Code EBLEX:  
Loin L028



9. Donner une forme cylindrique à la selle.

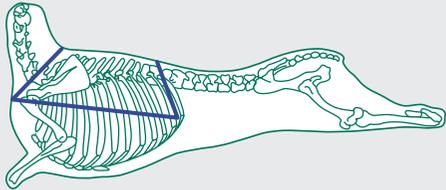
10. Lier solidement avec de la ficelle à intervalles réguliers.

11. Selle désossée préparée d'après la spécification.



# Carré 12 côtes (long)

Code EBLEX:  
Loin L029



1. Position du carré (long)

2. Commencer avec le demi-rosbif long.

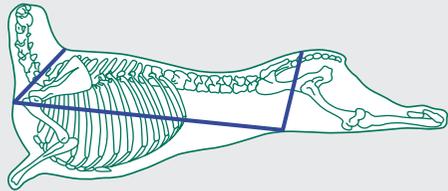
3. Séparer le carré (long) en coupant et sciant entre les 12e et 13e côtes.

4. Carré (long) coupé d'après la spécification.



# Demi-rosbif (long)

Code EBLEX:  
Loin L030



1. Position du demi-rosbif (long)

2. Commencer avec une carcasse dont ont été retirées les poitrines et séparer les gigots en pratiquant une incision de biais partant 20 mm en avant de la pointe ventrale de l'os iliaque.

3. Retirer les deux épaules en laissant les muscles des côtes découvertes attachés.

4. Séparer le collier (droite) à hauteur du bord ventral des premières côtes.

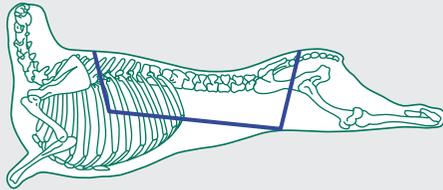


5. Demi-rosbif coupé d'après la spécification.



# Demi-rosbif (court)

Code EBLEX:  
Loin L03I



1. Position du demi-rosbif (court)

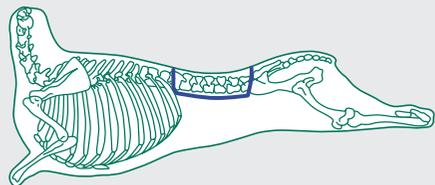
2. Commencer avec un demi-rosbif long et retirer les côtes découvertes en coupant et sciant entre les 6e et 7e côtes.

3. Demi-rosbif (court) coupé d'après la spécification.



# Selle sans flanc – non parée

Code EBLEX:  
Loin L032



1. Position de la selle.

2. Retirer les gigots en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres.

3. Retirer la selle en coupant le long des côtes

4. et en sciant les vertèbres.

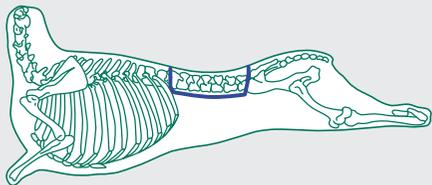


5. Selle sans flanc non parée.



# Selle sans flanc – entièrement parée

Code EBLEX:  
Loin L033



1. Position de la selle.

2. Retirer les gigots en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres.

3. Retirer la selle en coupant le long des côtes et en sciant les vertèbres.

4. Retirer les dépôts de gras excédentaires et



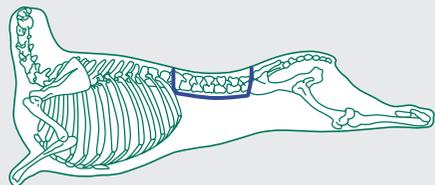
5. le gras dorsal.

6. Selle sans flanc entièrement parée.



# Longe sans flanc – entièrement parée

Code EBLEX:  
Loin L034



1. Position de la longe.

2. Retirer les gigots en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres.

3. Retirer la selle en coupant le long des côtes et en sciant les vertèbres.

4. Retirer les dépôts de gras excédentaires et



5. le gras dorsal.

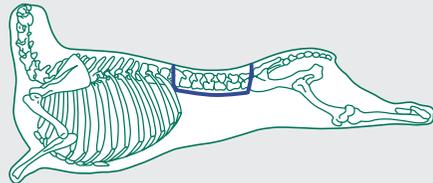
6. Selle entièrement parée.

7. Selle sciée en longues individuelles.



# Côtes filet sans panoufles

Code EBLEX:  
Loin L035



1. Position des côtelettes de filet.

2. Retirer les gigots en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres.

3. Retirer la selle en coupant le long des côtes et en sciant les vertèbres

4. Retirer les dépôts de gras excédentaires et



5. le gras dorsal.

6. Selle entièrement parée.

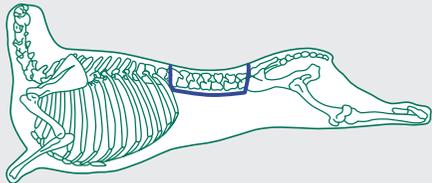
7. Selle sciée en longues individuelles, puis

8. en côtelettes de filet de 15 mm d'épaisseur.



# Côtes filet doubles entièrement parées

Code EBLEX:  
Loin L036



1. Position de la côte filet double.



2. Retirer les gigots en pratiquant une incision entre les deux dernières vertèbres.



3. Retirer la selle en coupant le long des côtes et en sciant les vertèbres.



4. Retirer les dépôts de gras excédentaires et



5. le gras dorsal.



6. Selle entièrement parée et sciée

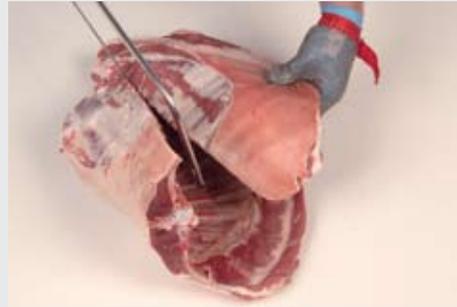
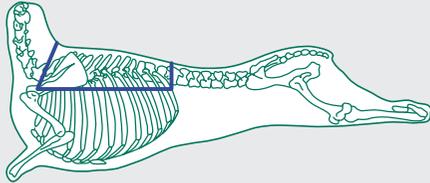


7. en côtes filet doubles entièrement parées de 15 mm d'épaisseur.



# Carré – double non paré

Code EBLEX:  
Loin L037



1. Position du carré. Le collier est séparé à hauteur de la première côte.

2. La poitrine est retirée en

3. sciant les côtes à 40 mm de la pointe

4. de la noix de côte.

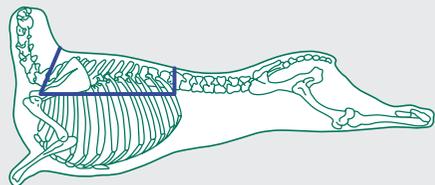


5. Carré double.



# Carré – simple entièrement paré

Code EBLEX:  
Loin L038



1. Position du carré. Le collier est séparé à hauteur de la première côte.

2. La poitrine est retirée en

3. sciant les côtes à 40 mm de la pointe

4. de la noix de côte.



5. Retirer le ligament dorsal

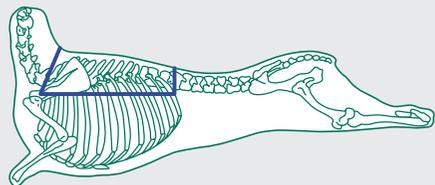
6. et le gras excédentaire.

7. Carré simple entièrement paré.



# Côtelettes entièrement parées

Code EBLEX:  
Loin L04I



1. Position du carré. Le collier est séparé à hauteur de la première côte.

2. La poitrine est retirée en

3. sciant les côtes à 40 mm de la pointe de la noix de côte.

4. Retirer le ligament dorsal



5. et le gras excédentaire.

6. Carré double entièrement paré

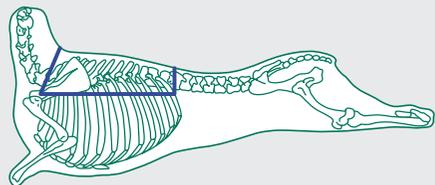
7. Le carré double est scié en deux de façon à obtenir des carrés simples.

8. Couper entre les côtes pour obtenir des côtelettes entièrement parées.



# Noix de carré entièrement parée

Code EBLEX:  
Loin L042



1. Position du carré. Le collier est séparé à hauteur de la première côte.

2. La poitrine est retirée en

3. sciant les côtes à 40 mm de la pointe

4. de la noix de côte.



5. Retirer le ligament dorsal et l'excédent de gras.

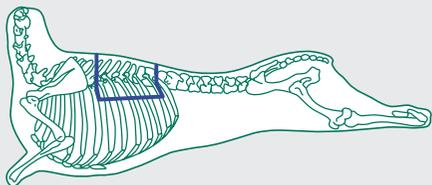
6. Retirer la noix de côte et parer l'ensemble

7. du gras et du tissu conjonctif afin d'obtenir une noix de côte entièrement parée.



# Carré – sept côtes (gras partiellement retiré)

Code EBLEX:  
Loin L043



1. Position du carré.

2. La longueur de l'extrémité ventrale du carré doit être égale à  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.

3. Scier avec précaution les côtes près de l'épine dorsale. Retirer ensuite l'épine dorsale.

4. Retirer l'épais ligament dorsal.



5. Parer les côtes de façon à exposer l'os sur 50 mm.

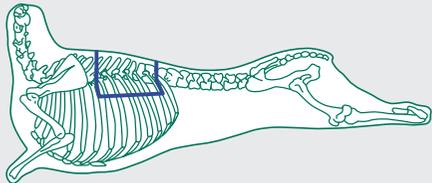
6. Parer la couche externe de gras de la noix de côte, mais laisser du gras sur la section costale...

7. ...sur une épaisseur maximale de 3 mm.



# Carré – sept côtes (dégraissé et manchonné)

Code EBLEX:  
Loin L044

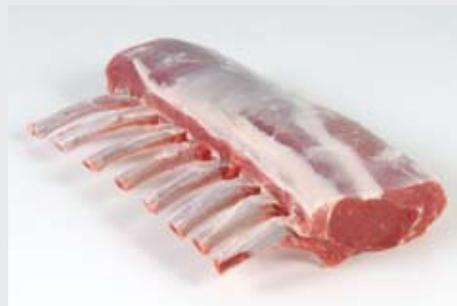


1. Position du carré.

2. Retirer la section costale de la longe.  
La longueur de l'extrémité ventrale du carré doit être égale à la longueur de la noix de côte.

3. Scier avec précaution les côtes et retirer l'épine dorsale.

4. Retirer l'épais ligament dorsal.



5. Parer les côtes de façon à exposer l'os jusqu'à la noix de côte...

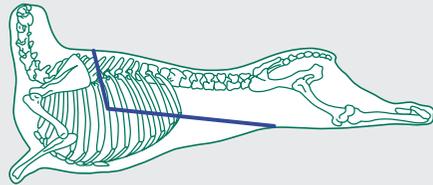
6. ...et retirer la coiffe et l'ensemble du gras dorsal.

7. Vue interne.



# Baron (sans la poitrine et les flancs)

Code EBLEX:  
Loin L045



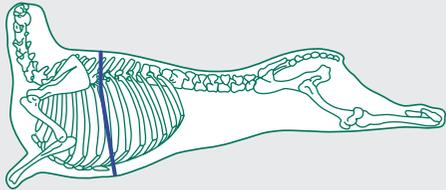
1. Position du baron.

2. Retirer le quart avant en coupant et sciant entre les 6e et 7e côtes. Les flancs sont retirés à une distance égale à  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.



# Quart avant

Code EBLEX:  
Forequarter L001



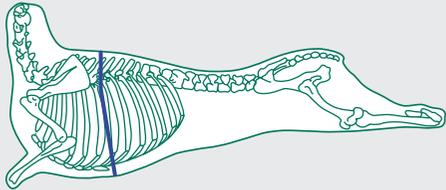
1. Position du quart avant, qui est séparé de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Quart avant (six côtes).



# Épaule traditionnelle non désossée

Code EBLEX:  
Forequarter L002



1. Position de l'épaule.



2. Retirer le quart avant de la carcasse en coupant entre les 6e et 7e côtes.



3. Retirer la pointe de la poitrine.



4. Retirer les côtes et l'épine dorsale en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.



5. Laisser le filet de collier attaché aux os du collier.



6. Retirer la crosse comme indiqué.



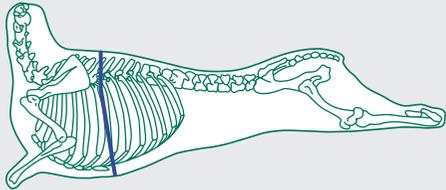
7. Vue interne de l'épaule préparée.



8. Vue externe de l'épaule préparée.

# Demi-épaule

Code EBLEX:  
Forequarter L003



1. Position de l'épaule.



2. Retirer le quart avant de l'agneau en coupant et sciant entre les 6e et 7e côtes.



3. Retirer l'épaule en pratiquant une incision de chaque côté des processus épineux.



4. Retourner ensuite le quart avant et séparer les épaules.



5. Retirer le ligament dorsal et les dépôts de gras. En fonction des exigences, laisser en place ou retirer le filet de collier.



6. Couper l'épaule en deux pièces égales en coupant et sciant à partir du bord de l'omoplate (flèche), parallèlement à la ligne dorsale de la carcasse.

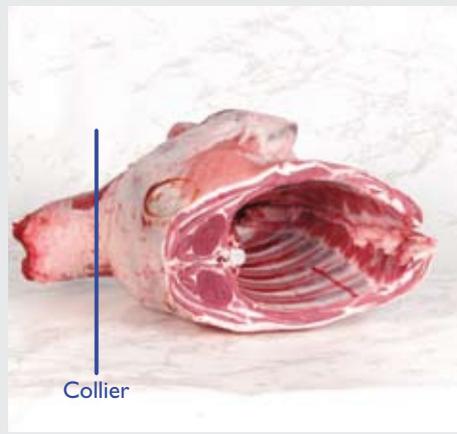
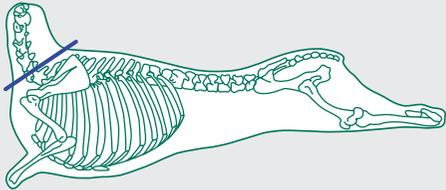


7. Les deux moitiés de l'épaule préparées et prêtes à la vente.



# Rôti de collier

Code EBLEX:  
Forequarter L004



1. Position du collier

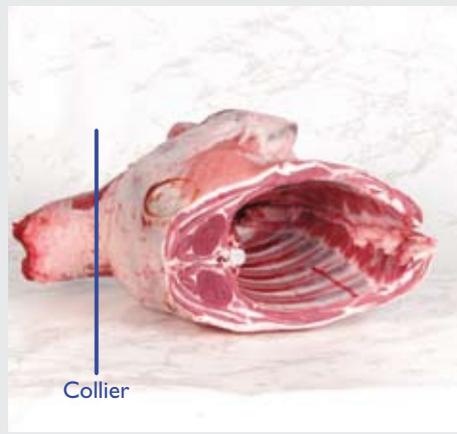
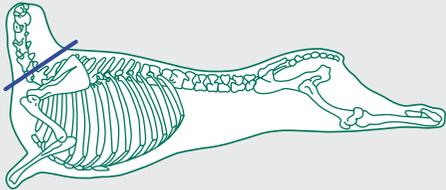
2. Quart avant.

3. Rôti de collier.



# Tranches de collier

Code EBLEX:  
Forequarter L005



1. Position du rôti collier.

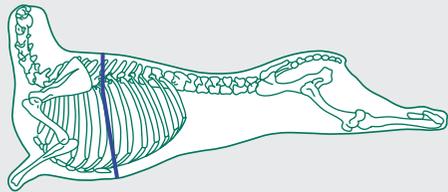
2. Quart avant.

3. Tranches de collier.



# Rôti d'agneau « campagnard »

Code EBLEX:  
Forequarter L006



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Retirer la cage thoracique par rasage.

3. Suivre les limites musculaires naturelles pour retirer...

4. le filet de collier.



5. Parer la crosse comme indiqué et retirer le cartilage excédentaire et les veines. L'épaisseur du gras externe et interne ne peut dépasser 10 mm.

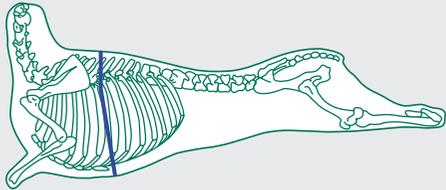
6. Couper et scier ce qui reste de l'épaule en au moins trois morceaux égaux.

7. Inciser la surface de gras afin d'obtenir des rôtis d'agneau campagnards.



# Épaule - désossée et roulée

Code EBLEX:  
Forequarter L007



1. Position de l'épaule.



2. Épaule d'agneau.



3. Retirer la crosse en coupant au travers de l'articulation.



4. Retirer délicatement l'omoplate et les os de l'épaule.



5. Retirer les dépôts de gras excédentaires.



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



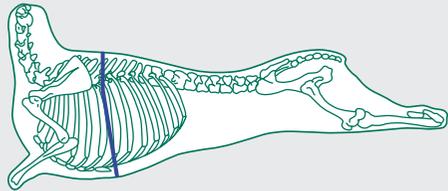
7. Couper les deux extrémités.



8. Épaule désossée et roulée prête à la vente.

# Rôti d'épaule « premier choix » pour rayon traiteur

Code EBLEX:  
Forequarter L008



1. Position de l'épaule.



2. Épaule d'agneau.



3. Parer la crosse de façon à exposer l'os sur 25 mm.



4. Retirer l'omoplate...



5. et l'humérus, mais laisser la crosse intacte.



6. Parer tout excès de gras.



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

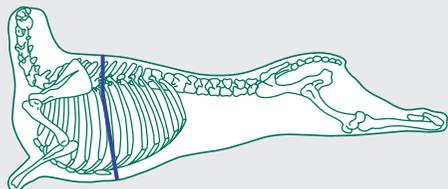


8. Rôti pour rayon traiteur (épaule)



# Epaule roulée – Mini-rôti

Code EBLEX:  
Forequarter L009



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Séparer l'épaule avec le filet de collier du quart avant.

3. Exposer l'omoplate de l'épaule.

4. Continuer en exposant l'humérus



5. Séparer les blocs musculaires comme indiqué.

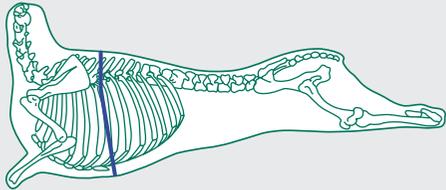
6. Retirer la crosse et les os restants. Parer l'excédent de cartilages et de gras.

7. À l'aide de ficelle ou de liens de cuisson, créer une roulade d'agneau avec chaque morceau.

8. Il est également possible de couper chaque rôti en deux de façon à obtenir des mini-rôtis.

# Épaule, rôti paré

Code EBLEX:  
Forequarter L010



1. Position du quart avant sur la carcasse.



2. L'épaule est séparée du quart avant en suivant les limites musculaires naturelles.



3. Retirer la crosse en coupant au travers de l'articulation entre l'humérus et le radius/ulna.



4. Détacher les muscles situés sous l'omoplate.



5. Retirer délicatement l'omoplate.



6. Retirer l'humérus...



7. et tout dépôt de gras.



8. Couper le long du sous-épineux pour diviser l'épaule en deux morceaux égaux.

# Épaule, rôti paré - suite

Code EBLEX:  
Forequarter L010



9. Donner à la partie du muscle grand dorsal...



10. une forme cylindrique...  
(La partie restante peut être débitée en dés.)



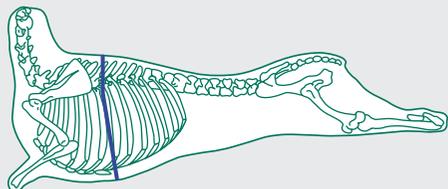
11. et l'enserrer dans un filet élastique pour préserver sa forme. Couper les extrémités.



12. Pièce préparée prête à être tranchée en noisettes.

# Carré de six côtes, épaule

Code EBLEX:  
Forequarter L011



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Quart avant.

3. Retirer les côtes et l'épine dorsale par rasage en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

4. Laisser le filet de collier attaché à l'os.



5. Scier les côtes à 60 mm de l'épine dorsale.

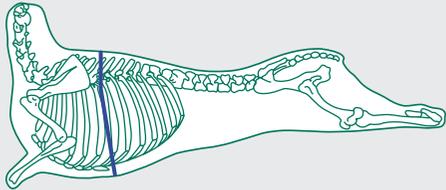
6. Retirer les os du collier.

7. Carré d'épaule préparé.



# Daubes (épaule)

Code EBLEX:  
Forequarter L012



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Séparer l'épaule avec le filet de collier du quart avant par rasage.

3. Exposer l'omoplate de l'épaule.

4. Continuer en exposant l'humérus.



5. Séparer les blocs musculaires comme indiqué.

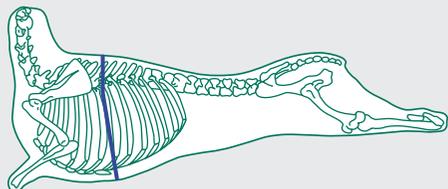
6. Retirer la crosse et les os restants. Parer l'excédent de cartilages et de gras.

7. Rouler les muscles et créer une daube à partir de chaque morceau au moyen de ficelle ou de liens de cuisson.



# Bouchées d'agneau campagnardes

Code EBLEX:  
Forequarter L013



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Séparer l'épaule avec le filet de collier du quart avant.

3. Exposer l'omoplate de l'épaule.

4. Continuer en exposant l'humérus.



5. Séparer les blocs musculaires comme indiqué.

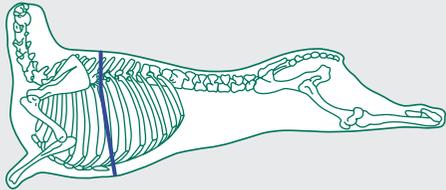
6. Retirer la crosse et les os restants. Parer l'excédent de cartilages et de gras.

7. Couper en morceaux, puis en inciser la surface.



# Rosettes d'agneau

Code EBLEX:  
Forequarter L014



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Séparer l'épaule avec le filet de collier du quart avant.

3. Exposer l'omoplate de l'épaule.

4. Continuer en exposant l'humérus.



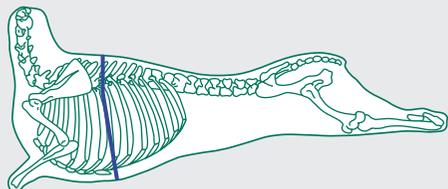
5. Séparer les blocs musculaires comme indiqué.

6. Retirer la crosse et les os restants. Parer l'excédent de cartilages et de gras.

7. Rouler les blocs musculaires et y insérer des piques pour obtenir des rosettes d'agneau.

# Collier et côtes découvertes

Code EBLEX:  
Forequarter L015



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.

2. Retirer la pointe de poitrine du quart avant.

3. Retirer les côtes et l'épine dorsale en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

4. Laisser le filet de collier attaché à l'os.



5. Scier les côtes en les laissant attachées sur une longueur de 60 mm

6. Retirer la première vertèbre cervicale et la jeter.

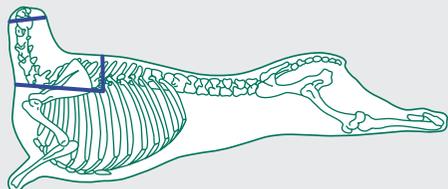
7. Collier et côtes découvertes d'agneau préparés – vue interne.

8. Collier et côtes découvertes d'agneau préparés – vue externe.



# Filet de collier et de côtes découvertes

Code EBLEX:  
Forequarter L016



1. Position du collier et côtes découvertes.

2. Collier et côtes découvertes non désossés.

3. Retirer le filet avec précaution.

4. Retirer l'épais ligament cervical.



5. Parer et découper l'extrémité du collier comme indiqué.

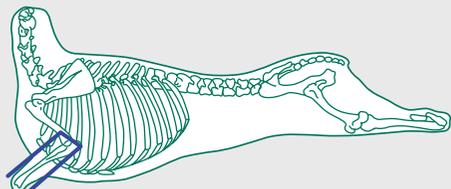
6. Filet de collier et de côtes découvertes, vue externe.

7. Filet de collier et de côtes découvertes, vue interne.



# Jarret manchonné

Code EBLEX:  
Forequarter L017



1. Position de le jarret d'agneau sur la carcasse.

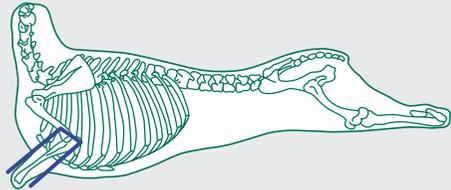
2. L'épaule est séparée du quart avant en suivant les limites musculaires naturelles

3. Retirer le jarret en coupant au travers de l'articulation entre l'humérus et le radius/ulna.

4. Parer l'excédent de gras, de cartilages et de tissu conjonctif. Parer ensuite la crosse de façon à exposer l'os sur 25 mm.

# Souris courte

Code EBLEX:  
Forequarter L018



1. Position de la souris.

2. Retirer l'extrémité de l'os du jarret comme indiqué.

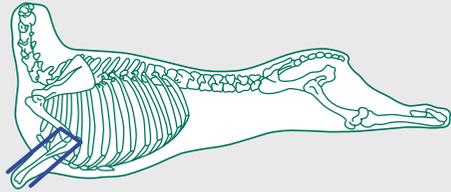
3. Séparer le jarret de l'épaule en coupant au travers de l'articulation.

4. Souris préparée d'après la spécification.



# Souris courte

Code EBLEX:  
Forequarter L018



1. Position de la souris.

2. Retirer l'extrémité de l'os du jarret comme indiqué.

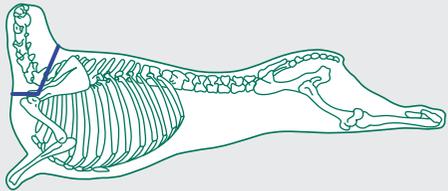
3. Séparer le jarret de l'épaule en coupant au travers de l'articulation.

4. Souris préparée d'après la spécification.



# Collier non paré

Code EBLEX:  
Forequarter L020



1. Position du collier.

2. Le collier est retiré

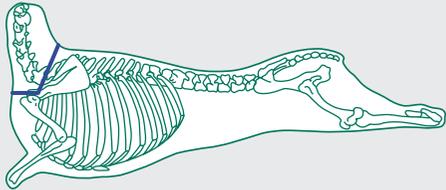
3. à hauteur de la première côte.

4. Collier d'agneau.



# Collier entièrement paré

Code EBLEX:  
Forequarter L021



1. Position du collier.

2. Le collier est retiré

3. à hauteur de la première côte.

4. Collier d'agneau.



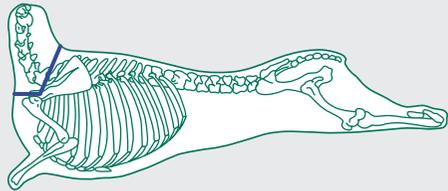
5. Retirer le ligament cervical et l'excédent de gras.

6. Collier entièrement paré.



# Os charnus du collier

Code EBLEX:  
Forequarter L022



1. Position du collier.

2. Le collier est retiré

3. à hauteur de la première côte.

4. Collier d'agneau.



5. Retirer le ligament cervical et l'excédent de gras.

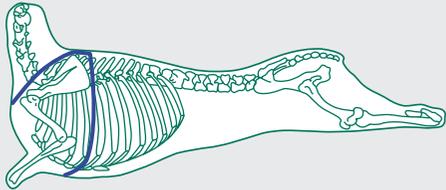
6. Collier entièrement préparé.

7. Le collier est scié dans le sens de la longueur,

8. puis débité en tranches de 15 mm d'épaisseur.

# Épaule

Code EBLEX:  
Forequarter L023



1. Position de l'épaule.

2. Pour retirer l'épaule, pratiquer une incision rectiligne au-dessus des côtes

3. Suivre les limites musculaires naturelles en se guidant sur le

4. bord externe du cartilage de l'omoplate,



5. Dégager l'épaule.

6. Veiller à ne pas inciser les muscles du collier.

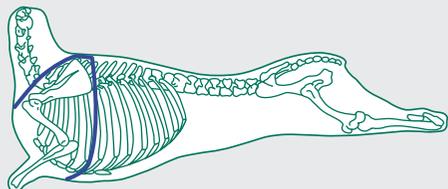
7. Epaule (vue interne).

8. Epaule (vue externe).



# Épaule – partiellement désossée et entièrement parée

Code EBLEX:  
Forequarter L024



1. Position de l'épaule.

2. Épaule.

3. Parer l'excès de gras et

4. couper entre



5. les articulations, puis retirer

6. l'omoplate, en laissant le cartilage de

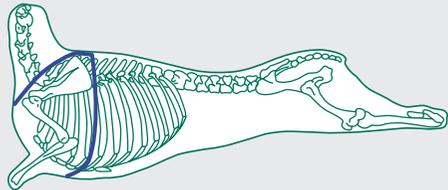
7. l'omoplate attaché aux muscles de l'épaule.

8. Épaule entièrement parée et partiellement désossée.



# Dés et os charnus d'épaule

Code EBLEX:  
Forequarter L025



1. Position de l'épaule.

2. Épaule.

3. Parer l'excès de gras pour obtenir une épaule coupe ronde.

4. Couper entre les articulations et retirer



5. l'omoplate, en laissant le cartilage de

6. l'omoplate attaché aux muscles de l'épaule

7. Retirer la viande de l'épaule en veillant à

8. laisser suffisamment de viande sur les os,

# Dés et os charnus d'épaule - suite

Code EBLEX:  
Forequarter L025



9. qui peuvent être sciés en

10. morceaux d'os charnus.

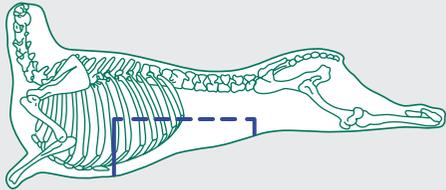
11. Viande d'épaule maigre à débiter en dés.

12. Viande d'épaule en dés.



# Poitrine – Coupée à angle droit

Code EBLEX:  
Breast L002



1. Position de la poitrine.

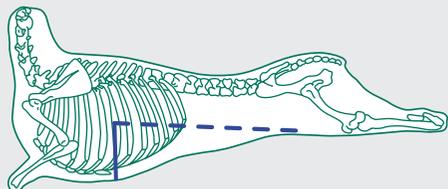
2. Insérer la pointe du couteau entre les 6e et 7e côtes et découper de la même façon que pour détacher le quart avant.

3. Pratiquer une incision à partir du premier point, parallèlement à l'épine dorsale. Les extrémités de la poitrine doivent être laissées sur le gigot.

4. Poitrines coupées à angle droit.

# Poitrine avec flanc

Code EBLEX:  
Breast L003



1. Position de la poitrine avec flanc.

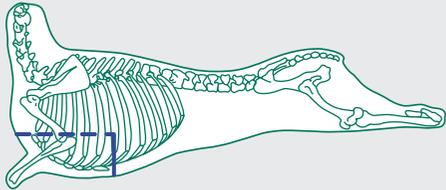
2. Insérer la pointe du couteau entre les 6e et 7e côtes et découper de la même façon que pour détacher le quart avant.

3. Pratiquer une incision à partir du premier point, parallèlement à l'épine dorsale.

4. Poitrines avec flanc.

# Pointe de poitrine

Code EBLEX:  
Breast L004



1. Position de la pointe de poitrine.

2. Insérer la pointe du couteau entre les 6e et 7e côtes et découper de la même façon que pour détacher le quart avant.

3. Pratiquer une incision à partir du premier point, parallèlement à l'épine dorsale.

4. Retirer la pointe de poitrine en coupant le long de la même ligne que pour retirer la poitrine coupée à angle droit.

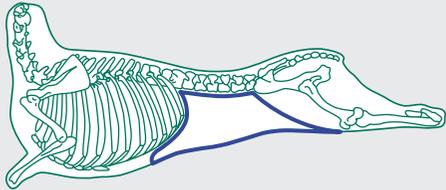


5. Pointe de poitrine coupée d'après la spécification.



# Flanc

Code EBLEX:  
Breast L005



1. Position du flanc.

2. Commencer par retirer la pointe du flanc et suivre les limites musculaires naturelles le long du gigot

3. jusqu'à la pointe de la noix de côte.

4. Suivre la pointe de la noix de côte (en veillant à ne pas inciser cette dernière)



5. jusqu'à la section costale. Couper le long de la côte vers le haut.

6. Suivre le cartilage souple de la côte vers le sternum et retirer le flanc.

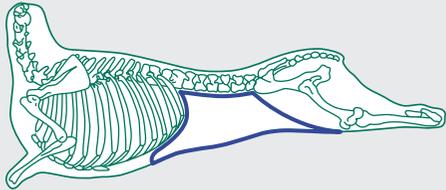
7. Flanc (vue externe).

8. Flanc (vue interne).



# Muscles du flanc – entièrement parés

Code EBLEX:  
Breast L006



1. Position du flanc.

2. Flanc (vue externe).

3. Flanc (vue interne).

4. Retirer les



5. muscles du flanc

6. comme indiqué

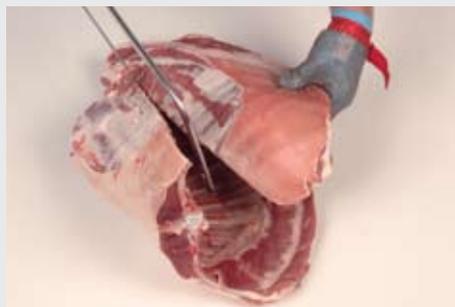
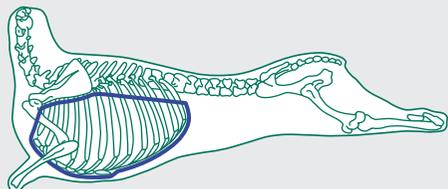
7. et parer le gras excédentaire.

8. Muscles du flanc entièrement parés.



# Poitrine - non parée

Code EBLEX:  
Breast L007



1. Position de la poitrine.

2. La section de la poitrine est retirée en sciant

3. les côtes à 40 mm de la pointe de la noix de côte.

4. Poitrine (vue interne).

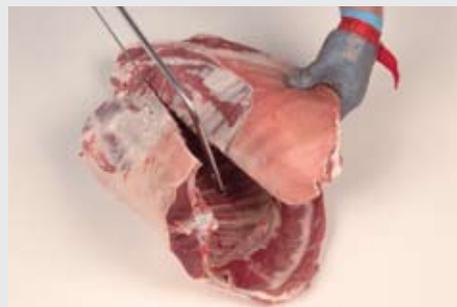
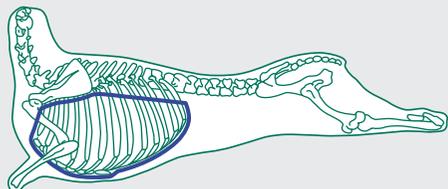


5. Poitrine (vue externe).



# Poitrine – entièrement parée

Code EBLEX:  
Breast L008



1. Position de la poitrine.

2. La poitrine est retirée en

3. sciant les côtes à 40 mm de la pointe de la noix de côte

4. Section de la poitrine.



5. Retirer l'excès de gras

6. et la peau (coiffe)

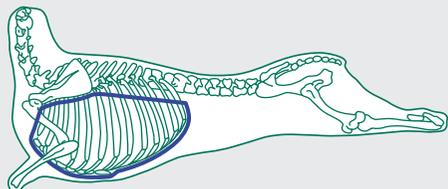
7. comme indiqué

8. Poitrine entièrement parée.



# Hauts de côtelettes individuels

Code EBLEX:  
Breast L009



1. Position de la poitrine.

2. Poitrine.

3. Retirer l'excès de gras

4. et la peau (coiffe)



5. comme indiqué

6. Section costale entièrement parée.

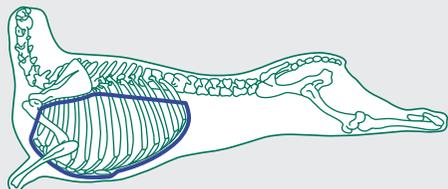
7. Couper entre les côtes

8. afin d'obtenir des côtes individuelles



# Hauts de côtelettes en petits morceaux

Code EBLEX:  
Breast L010



1. Position de la poitrine.

2. Poitrine.

3. Retirer l'excès de gras

4. et la peau (coiffe)



5. comme indiqué.

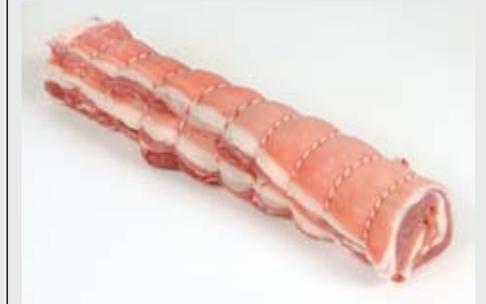
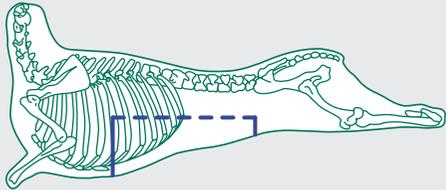
6. Poitrine entièrement parée.

7. Découper les côtes individuelles en tronçons de 30-40 mm de longueur.



# Poitrines désossées roulées

Code EBLEX:  
Breast L011



1. Position de la poitrine.

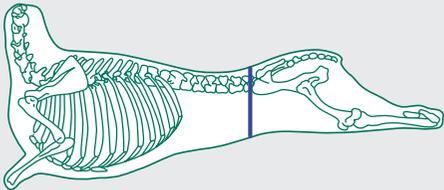
2. Retirer les os et l'excès de gras.

3. 2 poitrines sont superposées tête-bêche, puis roulées ensemble.

4. Poitrines désossées roulées.

# Gigot en dés – maigre à 95 % « premier choix »

Code EBLEX:  
Dice/stir-fry L001



1. Position du gigot entier sur la carcasse.

2. Désosser un gigot entier d'agneau.

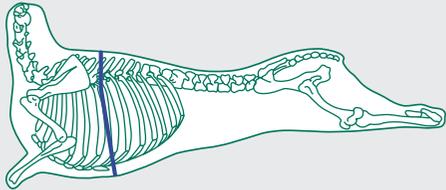
3. Parer l'ensemble du gras et du tissu conjonctif.

4. Couper en dés de 25 mm d'arête.



# Épaule en dés – maigre à 90 %

Code EBLEX:  
Dice/stir-fry L002



1. Le quart avant est retiré de la carcasse entre les 6e et 7e côtes.



2. Séparer l'épaule avec le filet de collier du quart avant par rasage.



3. Exposer l'omoplate de l'épaule.



4. Continuer en exposant l'humérus.



5. Séparer les blocs musculaires comme indiqué.



6. Retirer la crosse et les os restants. Parer l'excédent de cartilages et de gras.

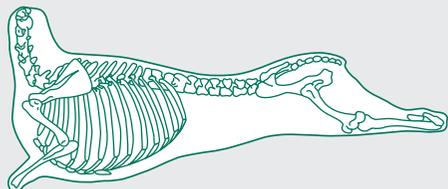


7. Couper en dés de 25 mm d'arête.



# Poêlée

Code EBLEX:  
Dice/stir-fry L003



1. Les lanières pour poêlée peuvent provenir de nombreuses régions de la carcasse.

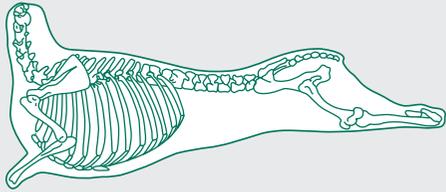
2. Les lanières doivent mesurer 60 mm x 10 mm x 10 mm et être maigres à 100 %.

3. Lanières pour poêlée coupées d'après la spécification et emballées sous vide, prêtes à l'emploi.



# Agneau haché – maigre à 95 %

Code EBLEX:  
Mince L001



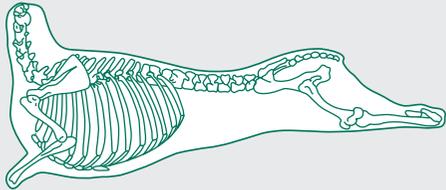
1. Le haché peut provenir de nombreuses régions de la carcasse.

2. Haché maigre à 95 %. Viande hachée deux fois avec une grille de 5 mm.



# Agneau haché – maigre à 90 %

Code EBLEX:  
Mince L002



1. Le haché peut provenir de nombreuses régions de la carcasse

2. Haché maigre à 90 %.Viande hachée deux fois avec une grille de 5 mm.



# Abats d'agneau

Code EBLEX:  
Offal L001



1. Rognons d'agneau.

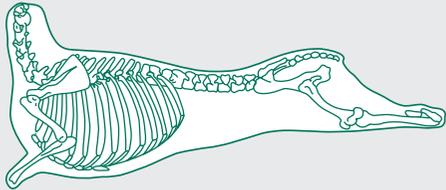
2. Foie d'agneau.

3. Cœur d'agneau.

4. Ris d'agneau (thymus) parés, nettoyés et prêts à l'emploi.

# Agneau – maigre à 90 %

Code EBLEX:  
Trim L001



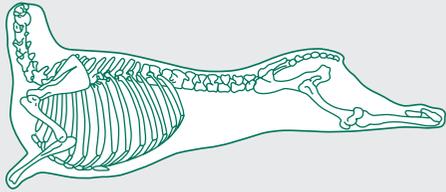
1. Carcasse d'agneau.

2. L'agneau désossé doit être préparé à partir de carcasses fraîches. La viande doit être exempte d'os, de tissu décoloré, de cartilages, de caillots sanguins et de glandes.



# Gras d'agneau

Code EBLEX:  
Trim L002



1. Carcasse d'agneau.

2. Le gras d'agneau doit être préparé à partir de carcasses fraîches. La graisse doit être exempte d'os, de tissu décoloré, de cartilages, de caillots sanguins et de glandes.



# Table des matières Mouton



## 1. Gigot

- Gigot entier
- Gigot entier sans jarret (désossé)
- Gigot raccourci sans jarret (désossé)
- Gigot raccourci sans jarret (désossé, sous filet)
- Selle (désossée)
- Jarret – avec crosse (gigot)
- Jarret (gigot)
- Gigot entier sans os iliaque ni queue

## 2. Longe

- Milieu
- Carré – sans selle
- Carré – sans selle (désossé)
- Canon – noix de côte entièrement paré
- Canon – noix de côte (avec aponévrose)
- Filets
- Côtes premières et côtes découvertes

## 3. Quart avant

- Quart avant
- Quart avant (sans cage thoracique ni os du collier)
- Filet de collier et de côtes découvertes
- Épaule (coupe ronde)
- Rôti d'épaule – désossé et sous filet

## 4. Poitrine

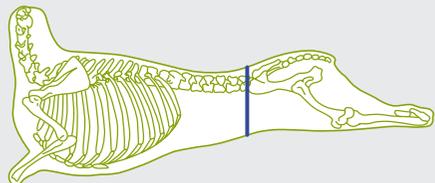
- Poitrine – Coupée à angle droit
- Poitrine – Coupée à angle droit (désossée)

## 5. Chutes

- Affranchis - maigre à 90 %

# Gigot entier

Code EBLEX:  
Leg M001



1. Position du gigot entier.

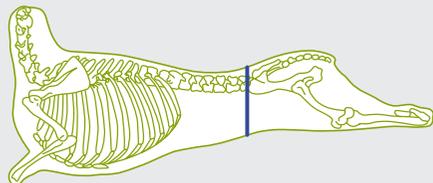
2. Gigot entier avec selle.

**Mouton**



# Gigot entier sans jarret (désossé)

Code EBLEX:  
Leg M002



1. Position du gigot entier.

2. Gigot entier.

3. Retirer l'os iliaque et la queue.

4. Retirer le jarret en coupant au travers de l'articulation.



5. Retirer l'os du gigot (fémur) et la rotule (patella) en coupant le long des canaux naturels.

6. Parer l'excès de gras.

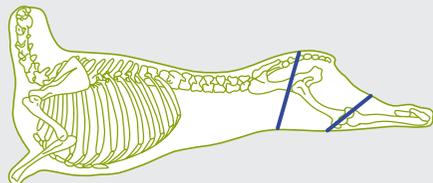
7. Gigot désossé préparé d'après la spécification.

Mouton



# Gigot raccourci sans jarret (désossé)

Code EBLEX:  
Leg M003

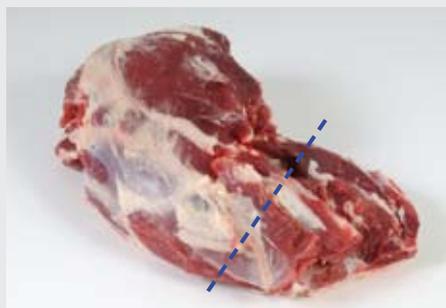


1. Position du gigot raccourci.

2. Gigot entier.

3. Retirer l'os iliaque et la queue.

4. Retirer le jarret en coupant au travers de l'articulation.



5. Retirer l'os du gigot (fémur) et la rotule (patella) en coupant le long des canaux naturels.

6. Parer l'excès de gras et retirer le selle.

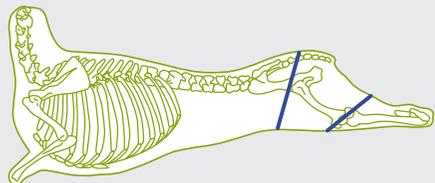
7. Gigot raccourci désossé sans jarret préparé d'après la spécification.

Mouton



# Gigot raccourci désossé sans jarret (sous filet)

Code EBLEX:  
Leg M004

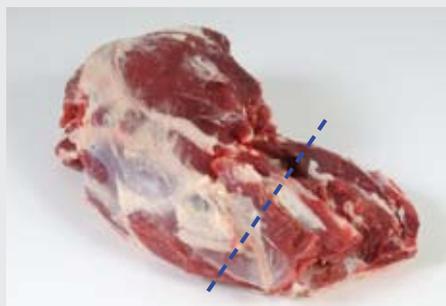


1. Position du gigot raccourci.

2. Gigot entier.

3. Retirer l'os iliaque et la queue.

4. Retirer le jarret en coupant au travers de l'articulation.



5. Retirer l'os du gigot (fémur) et la rotule (patella) en coupant le long des canaux naturels.

6. Parer l'excès de gras et retirer le selle.

7. Gigot raccourci désossé sans jarret.

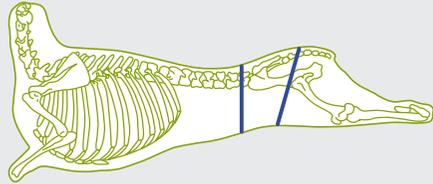
8. Rôti roulé sous filet.

Mouton



# Selle (désossée)

Code EBLEX:  
Leg M006



1. Position de la selle.

2. Vue externe.

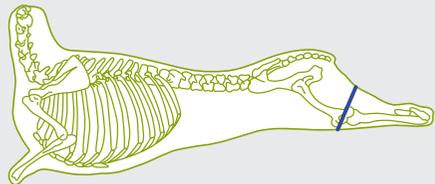
3. Vue interne.

**Mouton**



# Jarret – avec crosse (gigot)

Code EBLEX:  
Leg M007



1. Position du jarret.

2. Séparer le jarret du gigot en coupant au travers de l'articulation.

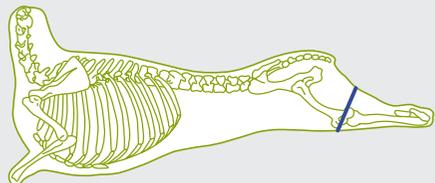
3. Le jarret préparé.

Mouton



# Jarret (gigot)

Code EBLEX:  
Leg M008



1. Position du jarret.

2. Séparer le jarret du gigot en...

3. ... coupant au travers de l'articulation.

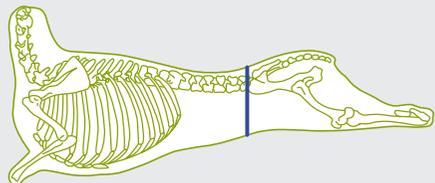
4. Retirer la crosse. Le jarret préparé.

Mouton



# Gigot entier – sans os iliaque ni queue

Code EBLEX:  
Leg M009



1. Position du gigot entier.

2. Gigot entier.

3. Retirer l'os iliaque et la queue.

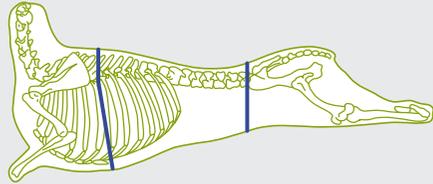
4. Retirer la crosse. Gigot entier préparé d'après la spécification.

Mouton



# Milieu

Code EBLEX:  
Loin M001



1. Position du milieu.

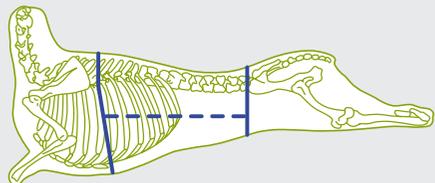
2. Milieu avec la poitrine. Le quart avant et la culotte sont retirés.

Mouton



# Carré - sans selle

Code EBLEX:  
Loin M002



1. Position de la longe.

2. La longe est préparée en retirant les flancs à une distance égale à  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.

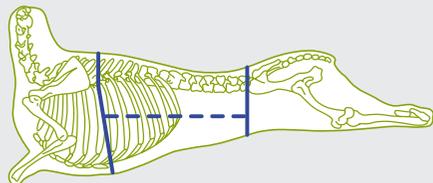
3. Vue interne.

Mouton



# Carré - sans selle (désossé)

Code EBLEX:  
Loin M003



1. Position de la longe.

2. La longe est préparée en retirant les flancs à une distance égale à  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.

3. Vue interne.

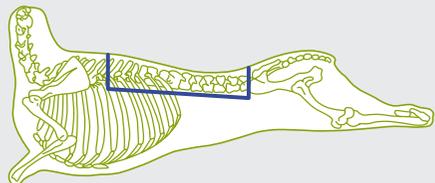
4. Os et filet retirés.

Mouton



# Canon - noix de côte entièrement paré

Code EBLEX:  
Loin M004



1. Position de la noix de côte.

2. Longe non désossée.

3. Retirer le filet et les os en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

4. Retirer la noix de côte.



5. Éliminer l'ensemble du gras et du tissu conjonctif...

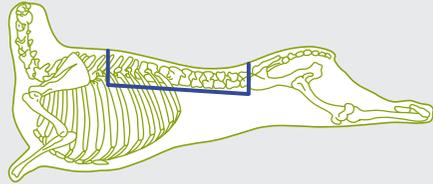
6. ... afin d'obtenir une noix de côte entièrement parée.

Mouton



# Canon – noix de côte (avec aponévrose)

Code EBLEX:  
Loin M005



1. Position de la longe.

2. Longe non désossée.

3. Retirer le filet et les os en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

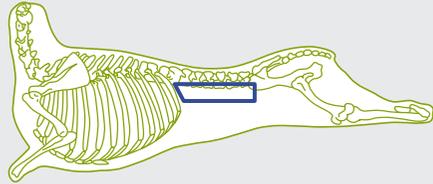
4. Retirer la noix de côte.

Mouton



# Filets

Code EBLEX:  
Loin M006



1. Position des filets sur la carcasse.

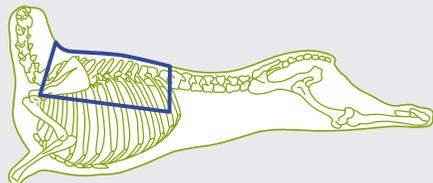
2. Parer l'excès de gras des filets.

Mouton



# Côtes premières et côtes découvertes

Code EBLEX:  
Loin M007



1. Position des côtes premières et des côtes découvertes.

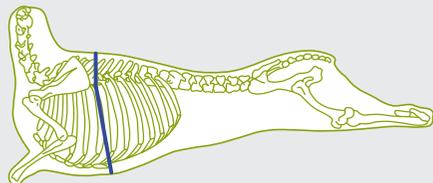
2. Les côtes premières et les côtes découvertes sont préparées en retirant les flancs à une distance égale à  $1\frac{1}{2}$  fois la longueur de la noix de côte.

Mouton



# Quart avant

Code EBLEX:  
Forequarter M001



1. Position du quart avant.

2. Retirer le quart avant de la carcasse...

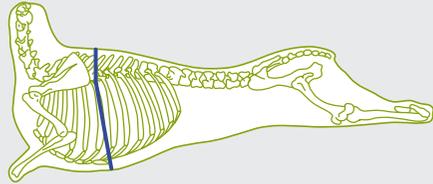
3. ... en coupant entre les 6e et 7e côtes.

Mouton



# Quart avant (sans cage thoracique ni os du collier)

Code EBLEX:  
Forequarter M002



1. Position du quart avant.

2. Retirer le quart avant de la carcasse...

3. ... en coupant entre les 6e et 7e côtes.

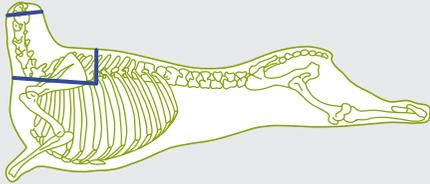
4. Retirer les côtes et l'épine dorsale en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents.

Mouton



# Filet de collier et de côtes découvertes

Code EBLEX:  
Forequarter M003



1. Position du collier et côtes découvertes.

2. Vue interne du filet de collier et de côtes découvertes après retrait du ligament cervical.

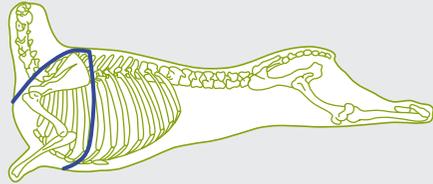
3. Vue externe du filet de collier et de côtes découvertes.

Mouton



# Épaule (coupe ronde)

Code EBLEX:  
Forequarter M004



1. Position de l'épaule coupe ronde.

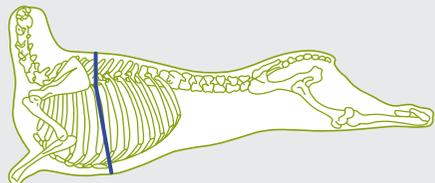
2. Parer l'excès de gras pour obtenir une épaule coupe ronde.

Mouton



# Rôti d'épaule – désossé et sous filet

Code EBLEX:  
Forequarter M005



1. Position du quart avant.

2. Retirer le quart avant de la carcasse en coupant entre les 6e et 7e côtes.

3. Retirer les côtes et l'épine dorsale en veillant à ne pas inciser les muscles sous-jacents. Retirer la crosse et les os restants.

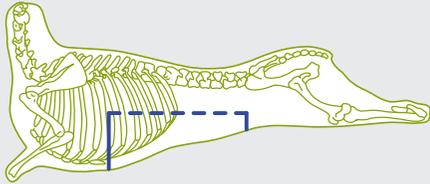
4. Parer l'excès de gras. Rôti roulé sous filet.

Mouton



# Poitrine – Coupée à angle droit

Code EBLEX:  
Breast M001



1. Position de la poitrine.

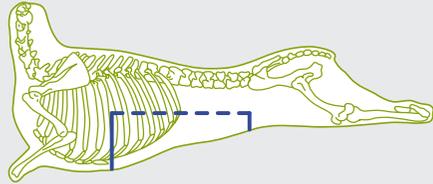
2. La poitrine est retirée entre la 6e et la 7e côtes et les extrémités du flanc sont laissées sur le gigot.

Mouton



# Poitrine – Coupée à angle droit (désossée)

Code EBLEX:  
Breast M002



1. Position de la poitrine.

2. La poitrine est retirée entre la 6e et la 7e côtes et les extrémités du flanc sont laissées sur le gigot.

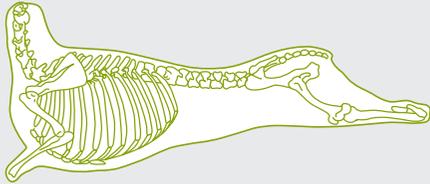
3. Os et cartilages retirés.

Mouton



# Affranchis - maigre à 90 %

Code EBLEX:  
Trim M001



1. Carcasse de mouton.

2. Le mouton désossé doit être préparé à partir de carcasses fraîches. La viande doit être exempte d'os, de tissu décoloré, de cartilages, de caillots sanguins et de glandes.

Mouton

