

Sommaire

Introduction 9

1. La transformation des viandes de bœuf 11

1. Les pièces constitutives des carcasses bovines 13

2. Préparation des matières de base 19

3. Les produits élaborés à base de bœuf 23

4. Les viandes hachées et restructurées 28

5. Les abats de bœuf 35

Exercices 38

2. La transformation des viandes de porc 43

1. Les pièces et morceaux des carcasses de porc 45

2. La préparation des produits élaborés à base de porc 56

3. Les produits élaborés à base de porc 59

4. Utilisation des abats de porc 63

Exercices 69