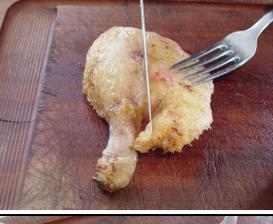
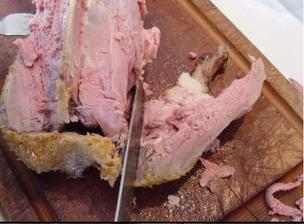
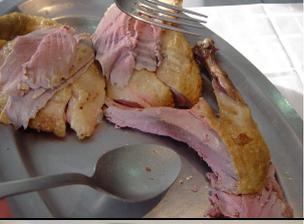
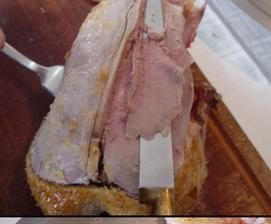
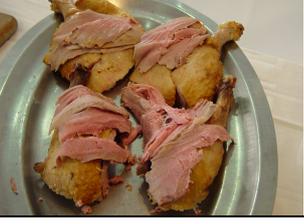


U.13 Service			Formateur : Ph.Pavie		
Etapas	Progression	Illustration	Etapas	Progression	Illustration
1	Planche à découper, éminceur et filet de sole. Plaque à accumulation ou réchaud si jus de cuisson.		9	Contrairement au poulet séparer le pilon du contre-pilon.	
2	Comme toutes les volailles égoutter en glissant cuillère et fourchette sous les ailes.		10	Redresser au chaud. Sur un réchaud nappé de jus les cuisses peuvent finir de cuir. Attention il faut maîtriser le flamme (travailler au bimétal).	
3	L'extrémité des pilons est glissée sous la peau par la cuisine. Sectionner cette peau.		11	Piquer la fourchette dans la carcasse.	
4	Le droitier place la canette cuisse à gauche. Repérer l'os du pilon pour faire levier. La peau tendue est coupée.		12	Inciser la peau à l'extrémité du bréchet (bateau).	
5	Le mouvement de rotation du poignet vers la gauche soulève la cuisse et permet de trancher.		13	Inciser la peau à l'horizontal en partant des cuisses, à hauteur	
6	Maintenir la canette fermement avec la lame et terminer le mouvement de rotation pour désarticuler la cuisse.		14	des ailes et sur la périphérie avant de la canette.	
7	Placer la cuisse devant soi, articulation près de soi. Repérer la médiane pilon, contre pilon.		15	Inciser la peau le long du bréchet, de son extrémité jusqu'au coup.	
8	Contrairement au poulet l'articulation est presque à angle droit. Maintenir la cuisse avec le dos de la fourchette.		16	Dégager un peu de peau à l'aide du couteau éminceur à l'extrémité du bréchet.	

F.T N°		CANETTE (4) suite		DATE :	
Etapes	Progression	Illustration	Etapes	Progression	Illustration
16	Piquer les dents de la fourchette dans la peau ainsi dégagée.		24	Séparer à l'aide de la cuillère, la chair des ailes, de la carcasse.	
17	Enrouler la peau qui en se tendant facilite le pelage du filet. Pelage conseillé pour le canard sauvage.		25	Procéder ainsi jusqu'à l'articulation de l'aile.	
18	Procéder de la même manière pour l'autre filet.		26	Sectionner l'articulation de l'aile à l'aide du couteau éminceur.	
19	Inciser la chair des deux filets de part et d'autre de l'os du bréchet		27	Dresser sur le plat.	
20	Tailler de fines aiguillettes à l'aide du couteau filet de sole.		28	Répartir équitablement les aiguillettes.	
21	Répartir les aiguillettes sur les cuisses, en réserver pour les ailes.				

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....