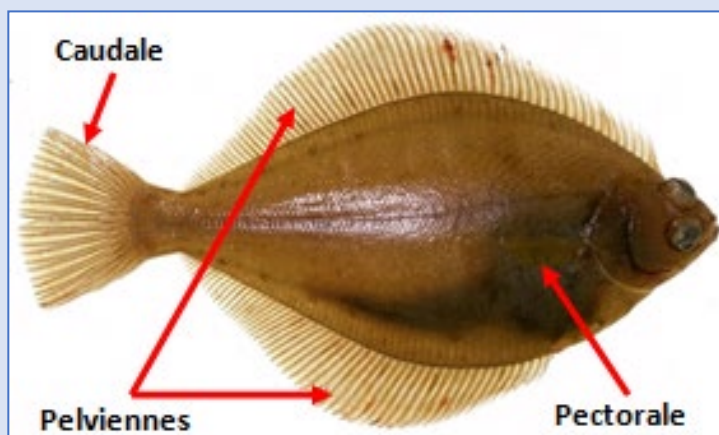


FICHES Découper UN POISSON

Méthode adaptée à tous types de poisson rond : Tacaud, Maquereaux, Merlan, Dorade...

1) Anatomie d'un poisson rond



2) Les nageoires pelviennes vont être coupées en même temps que la tête.

Couper la queue.



FICHES Découper UN POISSON

Méthode adaptée pour tous types de grands poissons ronds

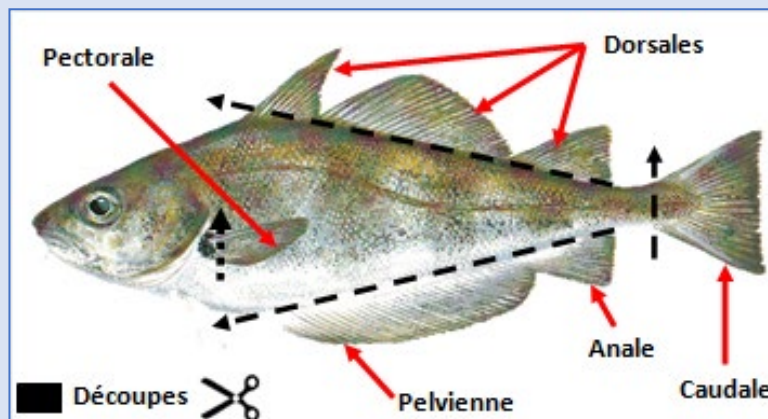
- 1) Fileter le poisson (Voir la fiche fileter un poisson rond)**
- 2) Découper des portions régulières dans le sens de la largeur**



FICHES Découper UN POISSON

Méthode adaptée à tous types de poisson rond : Tacaud, Maquereaux, Merlan, Dorade...

1) Anatomie d'un poisson rond



2) Les nageoires pelviennes vont être coupées en même temps que la tête.

Couper la queue.



3) Couper les nageoires dorsales, pelvienne et anale dans le sens « de la queue vers la tête »



FICHES Découper UN POISSON

Méthode adaptée à l'écorchage de petits requins : Roussettes, Émissole, Requin HA

1) Couper les 2 nageoires dorsales



2) Planter le couteau devant les pectorales.

Couper le long du corps



3) Découper du haut de la tête au nez



4) Inciser les coté de la peau. Tenir la tête et tirer la peau jusqu'à la queue



5) Couper la queue puis la chair au niveau de la tête



6) Nettoyer les reste de viscères



FICHES Découper UN POISSON

Méthode adaptée pour la Dorade, le Merlan, le Tacaud ...

1) Placez le couteau au dessus de a tête



2) Coupez la tête de sorte à ce que les nageoires pectorales soit aussi coupé



3) Fendez l'abdomen

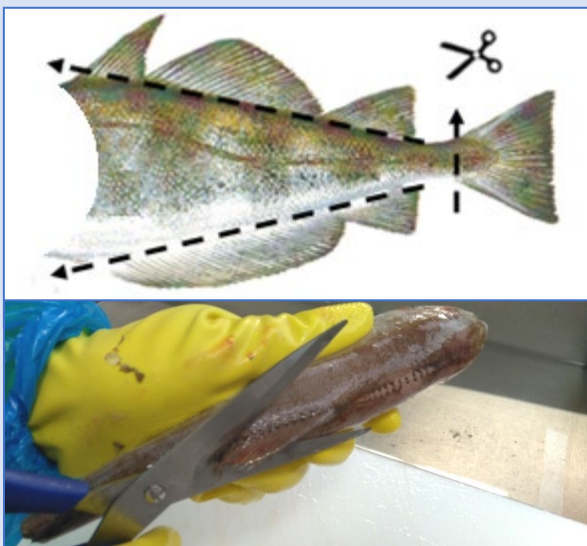


4) Ôtez le contenu viscéral



5) Ebarbez le poisson

Voir la fiche : Ebarber un poisson rond



6) Rincez la cavité abdominale à l'eau claire.



FICHES Découper UN POISSON

Méthode adaptée pour le maquereau, le hareng, les grondins, la sardine ...

1) Placez le couteau au dessus de a tête



2) Coupez la tête de sorte à ce que les nageoires pectorales soit aussi coupé



3) Fendez l'abdomen



4) Ôtez le contenu viscéral



5) Rincez la cavité abdominale à l'eau claire.



6) PAC terminé



FICHES Découper UN POISSON

Méthode adaptée pour la Dorade, le Merlan, le Tacaud ...

1) Entaillez autour de la tête derrière la nageoire pectorale. Incliner le couteau.



2) Entaillez à partir du dos pour commencer à lever les filets



3) Finalisez le filet en taillant la peau



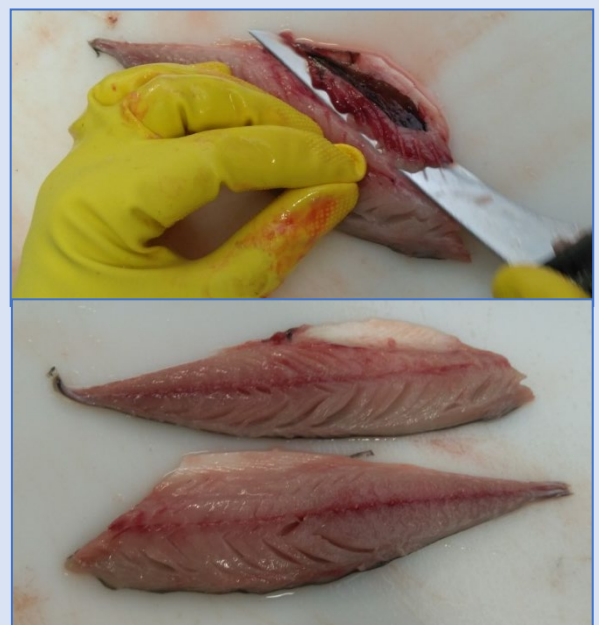
4) 1^{er} filet terminé (arrête centrale visible)



**5) Réitérez les étapes 1 ; 2 et 4.
Le seul changement intervient à l'étape 2
ou la coupe démarre à partir de la queue**



6) Éliminez le flanc du filet en évitant la perte de chair



FICHES Découper UN POISSON

Méthode adaptée pour tous types de filets non pelé (avec peau)

1) Le filet est placé sur le bord de la table. À la pointe du filet, réaliser une légère incision



2) Tenir la peau incisée auparavant. Faite glisser le couteau (lame coupante légèrement inclinée vers le haut) entre la chair et la peau, tirer la peau vers vous.



3) Voici le résultat : Le filet de poisson garde une couleur gris métallisé



FICHES Découper UN POISSON

