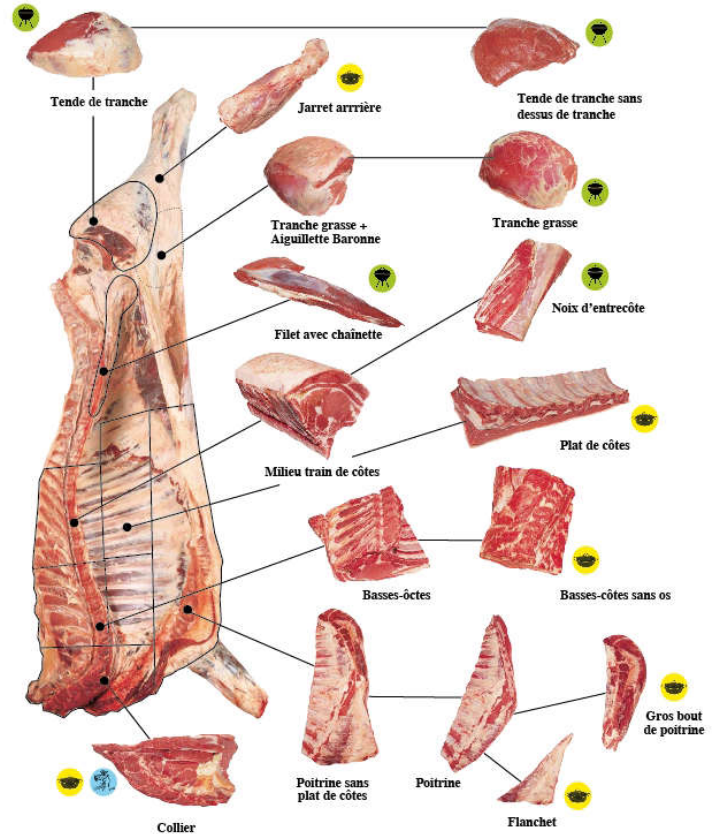
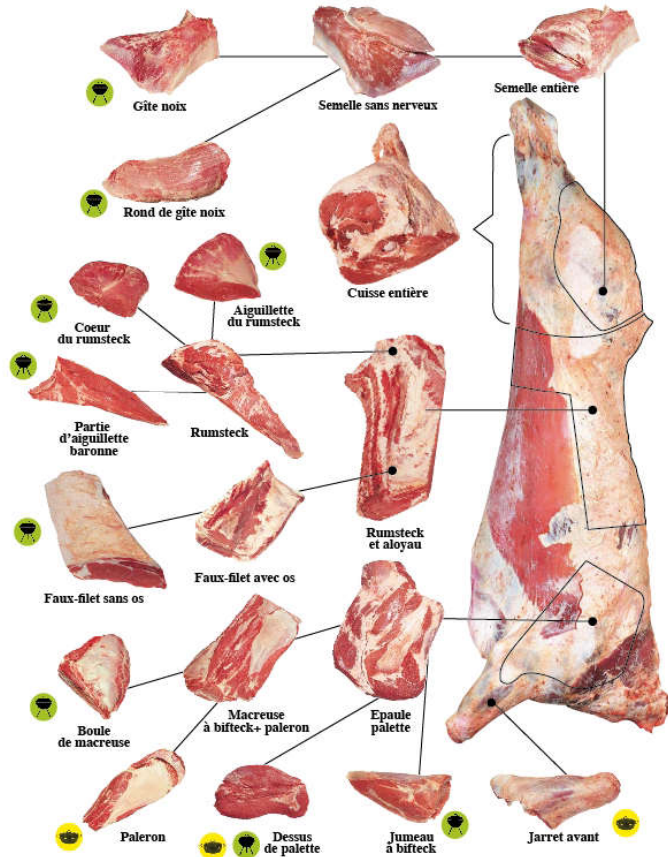




Demi-carcasse (face externe)

DÉCOUPE D'UNE CARCASSE BOVINE

Demi-carcasse (face interne)



Griller / Rôtir

Ragoût (En sauce)

Hacher

**Proposition de classement par ordre de tendreté
de quelques morceaux de viande bovine**

Nom de morceau	Classe de tendreté
Tende de tranche	1
Tranche grasse	1
Filet avec chainette	1
Noix d'entrecôte	1
Basse-côtes	3
Flanchet	3
Gîte noix	1
Rond de gîte noix	3
Rumsteck	2
Faux-filet sans os	2
Boule de macreuse	2
Paleron	1

1 = Très tendre
2 = Tendre
3 = Moyennement tendre

**Répartition des morceaux de viande bovine
selon leur destination culinaire**



République Tunisienne
Ministère de l'Agriculture



المجمع المهني المشترك للحوم الحمراء والألبان
Groupement Interprofessionnel des Viandes rouges et du Lait

**PLACE DES MORCEAUX DANS UNE CARCASSE
BOVINE ET MODE DE CUISSON**



8, Rue Claude Bernard - 1002 Tunis
Tel : (+216) 71 28 62 48 - 71 28 25 11 - Fax : (+216) 71 28 98 57
E-mail : givlait@planet.tn