

VEAU

A la découpe, il faut distinguer les morceaux de trois catégories. La première: la quasi-culotte, le cuisseau, le filet, le carré et la longe; la deuxième: l'épaule, la poitrine, le tendron, les haut-de-côtes; enfin la troisième: le collier et les jarrets.

En boucherie, les abats de veau sont extrêmement recherchés, en particulier le foie, le ris et les rognons. Rappelons encore que le pied joue un rôle essentiel dans la préparation des sauces, des braisés et des daubes.