

Coupes de l'orignal

Tête et langue

2 Palette

2 Tranche d'épaule

2

2 Palette désossée

2 Viande hachée

2 Viande à ragoût

3 Pointe de poitrine

3

3 Jarret avant (coupe du centre)

3 Jarret avant

3

3 Viande à ragoût

3 Côtes levées

2

3 Viande hachée

3

Foie, cœur, reins et intestins

Os et moelle à bouillon

2

2

1

1

2

1

2

2

3

3

3

2 Palette

1 Filet, faux-filet

1

1 Longe courte

1

1 Bifteck de surlonge

1

1 Carré

1

1 Bifteck d'ailoyau

2

2 Rôti de croupe

1

1 Longe

2

2 Croupe

2

2 Rôti de ronde

2 Collier

2

2

2 Ronde

2

2 Côtes

3

3 Poitrine

3

3 Jarret arrière

2 Bifteck de ronde

2

2 Viande à ragoût

2 Viande hachée

2

2

2 Viande à ragoût

1 VIANDE TENDRE :

Cuire à chaleur sèche. Rôtir, griller, frire, cuire au barbecue ou sécher.

2 VIANDE MOYENNEMENT TENDRE :

Cuire à chaleur sèche ou humide. Sécher. Cuire à chaleur humide pour un peu plus de tendreté.

3 VIANDE MOINS TENDRE :

Cuire à chaleur humide. Braiser ou préparer en ragoût.

TÊTE :

Rôtir lentement dans le four ou laisser mijoter jusqu'à tendreté.