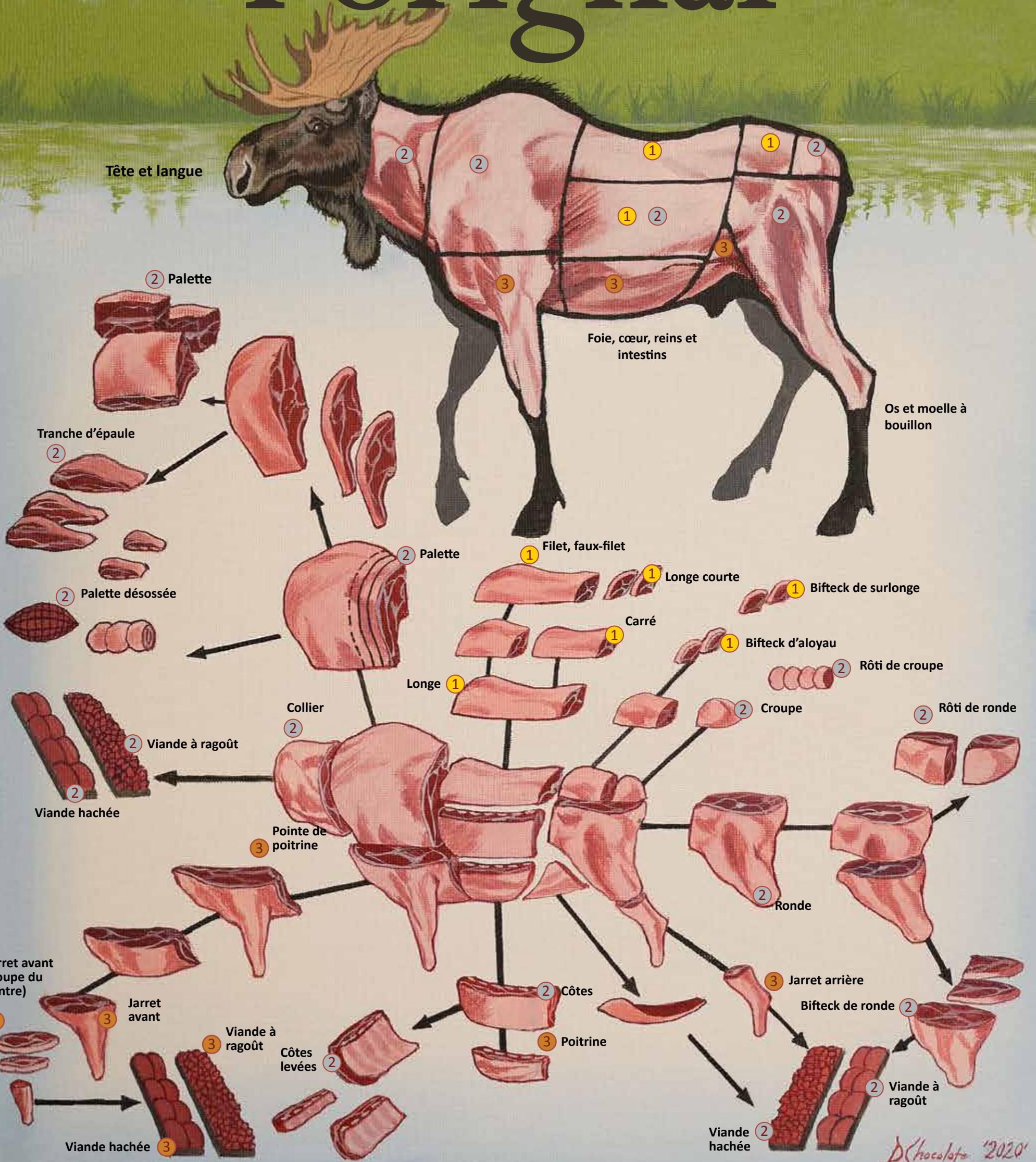


Coupes de l'orignal



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.