

**Veau 仔牛**

英語では veal, calf 1歳までの子牛の肉  
 veau de lait 乳離れしない子牛

<Veau 仔牛 フランス式カット 1>

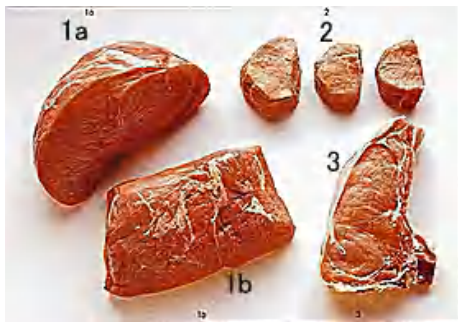


図1



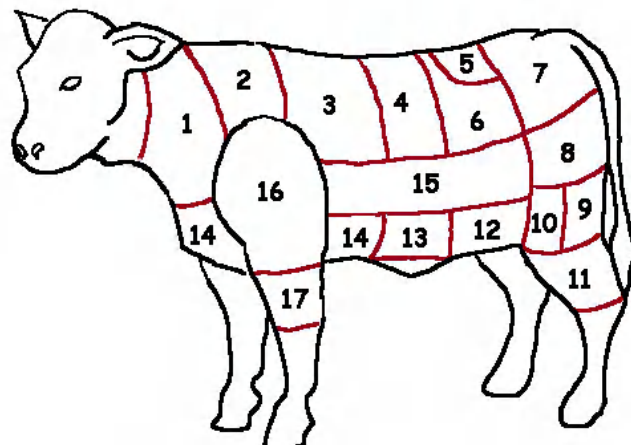
図2

※ 緑の文字は、その部位に適した調理法です。動詞と名詞で表現しました。

- 図1 1a Noix  
 1b Fricandeau  
 2 Filet mignon  
 3 Côtes
- 図2 4 Jarrets avant et arrière  
 5 Tendron 断片に切っております。  
 6 Poitrine

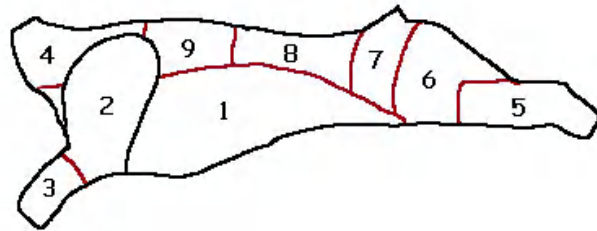
- rôtir ロティール / 薄切り肉  
 poêler プワレ / braiser ブレゼ  
 rôtrir / griller グリエ  
 griller
- braiser / rôtir  
 braiser / ragoût 煮込み、シチュー  
 braiser / sauter ソテ

<Veau 仔牛 フランス式カット 2>



1	Collier	首周り	11	Jarret	すね肉
2	Côtes découvertes		12	Flanchet	腹部肉
3	Côtes secondes		13	Tendron	バラ肉
4	Côtes premières		14	Poitrine	胸
5	Filet	フィレ肉	15	Haut de côtes, plat de côtes	
6	Longe (carré de côtes)		16	Jarret avant	すね肉の前
7	Quasi	仔牛のもも肉上部	17	ÉpauLe	肩
8	Noix				
9	Sous-noirx				
10	Noix pâtissière				

<Veau 仔牛 スイス式カット>



1	Poitrine 胸 Tendron バラ肉も含む	
2	Epaule 肩 ragoût 煮込みシチュー用 émincé 細かい薄切り	
3	Jarret すね肉 osso-buc 骨付きの仔牛のすね肉の煮込み用	
4	Cou 首 rôtir / ragout / hacher 挽肉	
5	Jarret すね肉	
6	Cuisseau 腿 escalope 薄切 / émincé 細かい薄切 rôtir	
7	Quasi 仔牛のもも肉上部 rôtir / brochette / クリーム煮	
8	Fillet フィレ肉 steak / fondue(オイルフォンデュ) / griller	
9	Côtes rôtir	
	Tête 頭	
	Abats 臓物	