




















F.T N°	TRONCON DE TURBOT	DATE :
U.13 Service		Formateur : Ph.Pavie

N°	Progression	Illustration	N°	Progression	Illustration
1	Plaque à accumulation, <u>assiette de tranche</u> chaude et assiette à déchets. Le <u>tronçon</u> est dressé peau noire dessous.		9	Lever le filet inférieur en laissant la peau noire collée au liteau.	
2	Ecarter le cerfeuil ou persil pour les poissons. (Salade pour les viandes).		10	Dresser sur assiette et remettre la pluche de cerfeuil. Ce plat peut être présenté avec une <u>gondole</u> . La sauce est passée à <u>l'anglaise</u> .	
3	Décoller la peau blanche à l'aide de la cuillère, coté bombé au contact de la chair.				
4	Transporter dans l'assiette à déchets.				
5	Glisser la cuillère coté bombé dessous entre l'arrête et le filet supérieur. Le bord de la cuillère racle l'arrête centrale.				
6	Lever le filet, dresser au chaud.				
7	Glisser le bord de la cuillère entre l'arrête centrale et le filet inférieur, enlever l'arrête centrale.				
8	Enlever les barbes.	