

# Provenance et classification des poissons

## morphologie

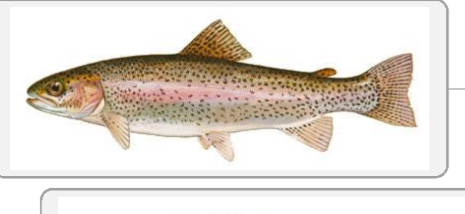
poissons ronds

2 filets

doarde



truite



sole



4 filets

poissons plats

plie



## selon la teneur en graisse

poissons gras

maquereau

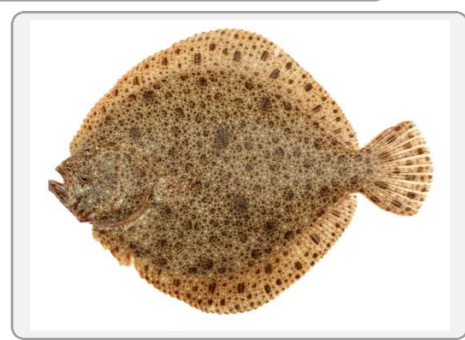


carpe

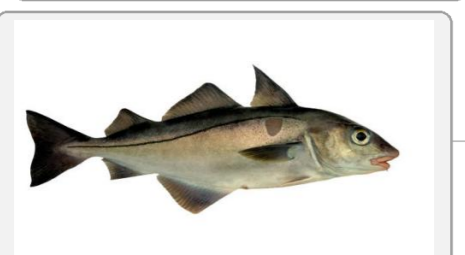


poissons mis-gras

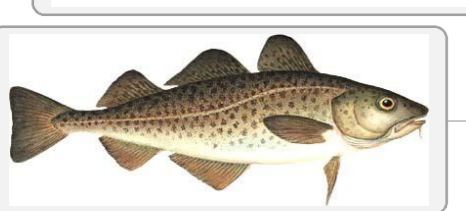
turbot



aiglefin



cabillaud



poissons maigres



labels

## Techniques de cuissons

humides

pocher

au vin blanc/rouge

étuver

en papillote

bouillir / frémir

au bleue

court-bouillon

à la vapeur

griller

sauter

frire

sèches

cuire au four

croûte de sel

gratiner / glacer

conservations

## Découpes de poisson

en filet

goujon / goujonnette

cravatte

foulard

roulade

darne

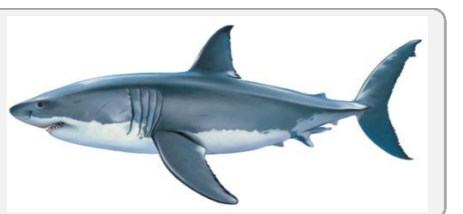
tronçon

paupiette

## zoologie

cartilagineux

requins

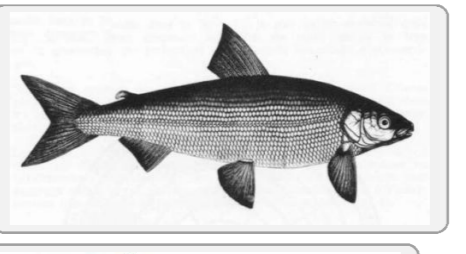


raies



osseux (squelette, écailles)

féra



eau douce

sandre



eau de mer

loup de mer (bar de ligne)



migrateurs

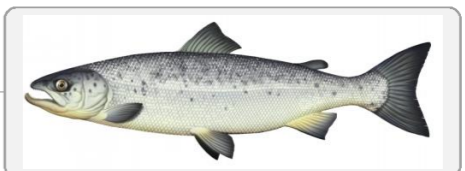
catadrome

anguille



anadromes

saumon



Saumatre

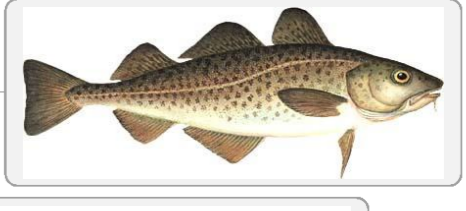
sandre/perche/flétan/orphie (belone-belone)



## la mode de pêche

grande pêche en haute mer

cabillaud



petite pêche côtière

rouget barbet



pêche en lac

omble chevalier



aquaculture / pisciculture

truite arc-en-ciel

