

# Les abats

Les abats  
La cinquième viande

Cet ouvrage a été réalisé par la Confédération Nationale de la Triperie Française, sous l'égide et la coopération d' INTERBEV.

## Contenu de l'ouvrage

[Introduction - définitions](#) ( 2,4 Mo )

[Boeuf - shemas](#)( 0,6 Mo )

[Boeuf - tête & langue](#) ( 2,5 Mo )

[Boeuf - suite n°1](#) ( 2,9 Mo )

[Boeuf - suite n°2](#) ( 1,5 Mo )

[Veau](#)( 2,6 Mo )

[Mouton](#)( 2,3 Mo )

[Porc](#)( 1,5 Mo )

[Préparations](#) ( 3,7 Mo )

[Cheval / remerciements / sommaire](#)( 1,3 Mo )

.

Oui