

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)

Si