

Morceaux de veau	Caractéristiques	Utilisations
Cuisson rapide :		
<ul style="list-style-type: none"> - Noix - Sous-noix - Noix pâtissière 	Tendre Maigre	<ul style="list-style-type: none"> - Rôtis au four ou à la broche - Escalopes - Paupiettes
Quasi	Tendre et légèrement entrelardé Moelleux	Rôtis au four ou à la broche
<ul style="list-style-type: none"> - Longe - Filet 	Tendres et légèrement entrelardés Très moelleux	<ul style="list-style-type: none"> - Rôtis au four ou à la broche - Côtelettes dans le filet - Côtelettes premières - Côtelettes secondes
Epaule	Maigre Moelleuse	<ul style="list-style-type: none"> - Rôtis au four ou à la broche - Braisés - Sautés
<ul style="list-style-type: none"> - Bas de carré - Côtes découvertes 	Maigre Moelleux	<ul style="list-style-type: none"> - Rôtis au four ou à la broche - Braisés - Sautés
Cuisson lente :		
<ul style="list-style-type: none"> - Poitrine - Tendron - Flanchet 	Avec os Moelleux Savoureux	<ul style="list-style-type: none"> - Poitrine farcie, rôtie ou braisée - Braisés ou sautés (jardinière) - Blanquette (bouillie) - Ragoût (marengo)
Jarret	Avec os Moelleux Gélatineux	<ul style="list-style-type: none"> - Bouilli (blanquette, pot-au-feu) - Ragoût (marengo) - Braisés ou sautés (jardinière)