

■ POISSONS MOLLUSQUES ET CRUSTACES ■

Définition

Ce qu'il faut retenir.

- **Les poissons** sont classés selon leur provenance (eau de mer ou eau douce), selon leur forme (ronde ou plate à deux ou quatre filets), selon leur valeur nutritionnelle (maigre, gras ou ½ gras)...
- **La pêche** est pratiquée selon différentes formes : pêche côtière, pêche hauturière (chalutiers), grande pêche (bateaux usines), aquaculture et pisciculture...
- **La qualité du poisson** dépend surtout de sa fraîcheur : odeur agréable, opercules fermées, œil brillant et globuleux, ouies rouges, écailles brillantes et adhérentes...)...
- **Le poisson** peut être commercialisé soit par un circuit court (pêche côtière), soit par un circuit commercial classique (criée, mareyeurs, commerce de gros et détail)...
- **Le poisson** est conservé soit par réfrigération ou surgélation, salage, fumage, conserve et semi-conserve...
- **Les mollusques** sont classés en trois catégories, les céphalopodes (poules...), les gastéropodes (bulots ou escargots...), les lamellibranches (huîtres...), ils sont commercialisés avec une étiquette de salubrité qui garantit leur qualité sanitaire, ce sont des produits fragiles qui sont impérativement achetés et utilisés vivants...
 - **Les huîtres** sont plates ou creuses et commercialisées en catégories de poids...
 - **Les coquillages** se conservent sans problème dans leur conditionnement d'origine à une température de + 5 °C pendant cinq jours...
 - **Les crustacés** (langouste, homard, écrevisse, crevette...), sont achetés vivants, il faut choisir les plus lourds, ceux qui ont une odeur agréable, les plus foncés...
- Le seul **batracien** utilisé en cuisine est la grenouille verte...
- **Les protéines** sont solubles dans l'eau (formation d'écume), elles durcissent (coagulent) à partir de + 65 °C, elles changent de couleur et forment une croûte (cuisson des viandes, des poissons et des œufs, liaisons aux œufs...), elles sont rendues plus digestes.
- **L'acidité** favorise la coagulation, l'amidon, les lipides, le sucre ralentissent le phénomène...

