

6.. Quels sont les principaux pays producteurs d'agneaux ?

..
..
..
..

7.. Donner le nom de l'agneau élevé principalement pour la qualité de sa laine.

..

8.. A quels morceaux de l'agneau correspondent ces appellations culinaires ?

- selle anglaise désossée et découpée ;
- selle et les deux gigots ;
- gigot sans la selle de gigot ;
- pièce de viande comportant plusieurs "côtes premières ou secondes" ;
- tranche de selle anglaise ;
- côtelette de double épaisseur.

Appellations culinaires	Morceaux de l'agneau
	Tranche de selle anglaise
	Côtelette double épaisseur
	Gigot sans la selle de gigot
	Selle et les deux gigots
	Selle anglaise désossée et découpée
	Pièce de viande comportant plusieurs « côtes premières ou secondes »

9.. A quelle catégorie de viande d'agneau appartient les morceaux et appellations culinaires suivants ?

- *gigot* : ..
- *carré* : ..
- *noisette* : ..
- *mutton chop* : ..
- *lamb chop* : ..
- *baron* : ..
- *épaule* : ..
- *collier ou collet* : ..
- *filet* : ..

10.. Enumérer 6 abats d'agneau.

..

11.. Quels sont les noms donnés aux différents morceaux qui composent une selle d'agneau ?

..
..
..
..