

3rd
Edition
Revised

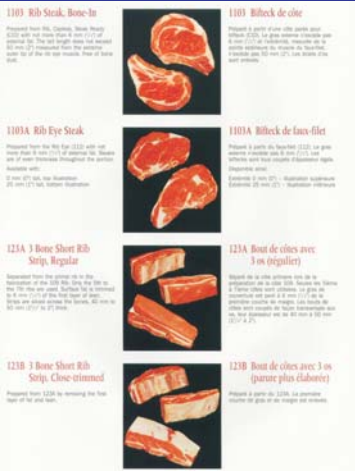
Food Service MEAT MANUAL

MANUEL des VIANDES pour les services alimentaires

3ième
édition
révisée



Food Service
Meat Manual
Manuel des Viandes
pour les services alimentaires



Weight Ranges: **Éventail de poids:**

Weight Ranges table with columns: Item, Weight, Product, 10kg, 15kg, 20kg, 25kg, 30kg, 35kg, 40kg, 45kg, 50kg, 55kg, 60kg, 65kg, 70kg, 75kg, 80kg, 85kg, 90kg, 95kg, 100kg.

Individual portions table with columns: Item, Weight, Product, 10kg, 15kg, 20kg, 25kg, 30kg, 35kg, 40kg, 45kg, 50kg, 55kg, 60kg, 65kg, 70kg, 75kg, 80kg, 85kg, 90kg, 95kg, 100kg.

The comprehensive third edition of the Food Service MEAT MANUAL, printed on durable coated stock, clearly outlines the trimming and cutting specifications of 86 cuts of beef, pork, veal and lamb.

This invaluable resource contains superior quality colour photography of all meat cuts, tab dividers for easy reference and a portion cost meat chart to eliminate lengthy calculations.

Comprised of over 40 pages, this MANUAL was revised by the Food Service Committee of the Canadian Meat Council - the national trade association representing Canada's federally inspected meat processors.

The Food Service MEAT MANUAL is an essential tool for all those in the food service field, associated industries and educational institutions.

La troisième édition du MANUEL DES VIANDES pour les services alimentaires, imprimée sur papier durable, renferme les spécifications de découpe et de parure de 86 coupes de boeuf, de porc, de veau et d'agneau.

Cette source d'information inestimable contient les photos en couleurs de toutes les coupes de viande avec des indicateurs faciles à repérer et des tableaux pour un calcul rapide des portions contrôlées.

Ce MANUEL de 40 pages a été révisé par le Comité des Services Alimentaires du Conseil des Viandes du Canada - l'association nationale des transformateurs de viande sous inspection fédérale.

Le MANUEL des VIANDES pour les services alimentaires se veut un outil indispensable pour toutes personnes qui oeuvrent dans le domaine des services alimentaires, des industries connexes et des institutions d'enseignement.

Food Service Meat Manual

Payment must accompany order. Make cheque payable to Canadian Meat Council.

Manuel des Viandes pour les services alimentaires

Le paiement doit accompagner la commande. Faire le chèque à l'ordre du Conseil des Viandes du Canada.

Name / Nom: _____

Cpy / Cie: _____

Add / Adr.: _____

City / Ville: _____

Prov.: _____ P.C. / C.P.: _____

_____ 1 - 9 copies _____
@ \$30.00 =

_____ 10+ copies _____
@ \$25.00 =

#R106863244

TOTAL _____