

## PRODUITS CONGELÉS ET TRANSFORMÉS

Toutes les remarques que je viens de faire concernent en fait le commerce du homard vivant mais il existe également une large gamme de produits congelés qui peuvent lui être substitués.

Ces produits sont préparés aux époques où le homard est le moins cher et le meilleur si bien qu'avec des taux de fret réduits, il est possible d'obtenir un produit équivalent à meilleur marché.

Tous les principaux produits disponibles sont exposés dans la salle à côté et il y a des experts qui sont là pour vous expliquer les utilisations recommandées pour chaque produit.

En bref, elles sont les suivantes:

1. Homards cuits entiers Leur taille varie et ils sont présentés sous diverses formes. On les utilise surtout lorsque l'on a besoin de demi-homards entiers.
2. Chair de homard Elle peut être présentée en boîtes de 11,3 onces ou de 32 onces, soit congelée, soit conditionnée à chaud. Il existe aussi des blocs congelés de cinq livres ou des emballages-coque de 200 grammes. On utilise pour cela des homards de conserverie; les produits de première qualité contiennent jusqu'à 20 p. 100 de morceaux et 80 p. 100 de pinces et de queues décortiquées. On l'utilise dans tous les plats où la carapace n'est pas présentée.
3. Chair de homard en morceaux ou articulations et pinces Présenté en blocs congelés de cinq livres, il s'agit là d'un produit meilleur marché et qui peut être utilisé pour les cocktails de homard, etc.
4. Tomalli de homard Présenté en blocs congelés de cinq livres ou en boîtes de conserve de trois onces. C'est un mélange de foie et de roque. Ce produit est utilisé pour les sauces, les soupes et tout ce qui a besoin d'une saveur de homard.
5. Queues de homard Elles sont présentées crues et sont habituellement grillées.

## INCONVENIENTS

Une dépendance totale à l'égard des homards canadiens présente cependant un inconvénient. À cause d'un règlement rigoureusement appliqué, le débarquement et la manutention de homards grainés sont interdits. Ce sont les homards femelles porteuses d'oeufs. Certains chefs de cuisine exigent d'avoir les oeufs car ils sont un ingrédient essentiel de certaines