

Cuisson sous vide (suite)



04 / Cuisson

La cuisson sous vide s'effectue à basse T° en dessous de 100°.

Faible modification des aliments sous l'effet de la chaleur.

Garde les protéines des poissons et des viandes.

Garde les vitamines des fruits et légumes.

Pourquoi Bain Marie?

La source de chaleur doit être humide afin que la chaleur pénètre de manière progressive et homogène, assure un temps de cuisson régulier.

Cette cuisson permet de pocher en plaçant un fond ou des liquides aromatisés dans le sachet de cuisson, mais attention les arômes s'avèrent beaucoup plus forts.

Les aliments d'origine animale se cuisent à des températures plus faibles que les légumes et fruits.

05 / Saisir

Faire dorer la pièce de viande après cuisson sous vide.

06 / Les avantages

Le produit ne perd que très peu de poids. Il conserve ses qualités et il est possible de le réchauffer mais à la même T° que la cuisson.

Pour la conservation après cuisson, refroidir dans une eau glacée afin d'interrompre immédiatement le processus de cuisson.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

PROMO
Sous-videuse
SOLIS Prestige



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

