Chef to Chef

Cuire de nuit

Pourquoi faites-vous cuire vos gros morceaux de viande pendant la nuit?

La cuisson de nuit ou la méthode de cuisson à basse température est bien connue et a fait ses preuves depuis longtemps.

Ainsi rien n'est laissé au hasard et vous avez moins de stress. Ci-dessous, vous trouverez tous les avantages et bénéfices de cette méthode de cuisson.

- Moins de perte, mais un gain de poids de 10% ou plus
- Une viande plus juteuse, un maintien de la structure des morceaux de
- Les appareils sont utilisés la nuit et sont donc le matin directement disponibles pour la suite de la production
- Une consommation d'énergie minimale, des tarifs bas la nuit
- Un meilleur rendement des appareils
- Une augmentation de la production, les appareils peuvent être utilisés plusieurs fois en 24 heures
- Un déroulement de la production sans stress

Ce qui se prête particulièrement à une cuisson de nuit sont les gros morceaux de viande, la viande bouillie, la culotte de bœuf, le rôti braisé, la viande marinée, la chasse, la

De préférence choisissez la braisière à pression ou l'appareil de cuisson à pression, car la chambre à cuisson est fermée hermétiquement, et ne génère donc aucune perte de température.

La précision des degrés Celsius est impérative pour ce procédé. Elle est assurée par les appareils ELRO.











Dirk Neumerkel Chef de cuisine / Instructeur ELRO Werke AG Bremgarten / AG demokueche@elro.ch

