Cuisson de nuit/Cuisson de longue durée/Cuisson à basse température

Généralités

Que permet la cuisson de nuit?

Précuire les aliments entiers suivants:
bœuf braisé, rôti de bœuf, *Sauerbraten*, rôti de porc sans croûte, rôti d'agneau, gigot d'agneau, rôti de dinde, pot-au-feu, poitrine de bœuf, bouilli, poule à bouillir, jarret de porc et de veau
Préparer des bouillons de bœuf et de volaille ou une sauce demi-glace (jus)
Et bien plus encore

Règle générale:

Quartier de devant du bœuf	**72℃ – 75℃ sur 12 h**
Quartier de derrière du bœuf	**75℃ – 80℃ sur 12 h**
Porc	**65℃ – 70℃ sur 12 h**
Echine de porc p. ex.	**68℃ sur 12 h**

Important:

- **Recouvrir impérativement l'aliment (viande) du jus de cuisson.**
- **Blanchir préalablement les grandes quantités de viande.**
- **En cas d'utilisation de sel, le dissoudre séparément dans de l'eau bouillante et laisser cuire durant 10 minutes.**

Avantages des cuissons de nuit, de longue durée et à basse température:

- **Pertes de cuisson en moyenne 10% plus faibles qu'avec un mode de cuisson classique**
- **Importante réduction de la consommation d'énergie**
- **Moins de stress le matin durant la période de production. Le produit est terminé, ce qui laisse**
- **Davantage de temps pour les autres processus de production et les autres tâches**
- **Possibilité de découper à chaud les aliments en portions**
- **Standardisation des processus de production**
- **Production possible à l'avance**
- **Diminution des pics de production**

Au fait, les processus de cuisson sous pression sont également possibles de nuit et conviennent en particulier à la préparation de bouillons et de sauces.

Cordialement,
Dirk Neumerkel
Corporate Executive Chef
Chef de cuisine - Instructeur
ELRO Werke AG
Bremgarten / AG
demokueche@elro.ch