

Le Sous Vide par DELCOUPE

Les 5.3 AVANTAGES

Le principe du sous vide est de retirer l'oxygène dans le sac où se trouve l'aliment, empêchant ainsi le développement des bactéries et augmentant sa durée de vie: c'est la base du sous vide.

On parle habituellement de la conservation des produits cuisinés en fin de service, mais il existe une multitude d'avantages du sous vide, ceci dès l'achat du produit et jusqu'à la fin du service.

1 / ACHAT

- * Achat lors de promotions;
- * Achat quantitatif (demi gros);
- * Achat opportuniste (poissons, spécialités...).

2 / STOCKAGE

- * La durée de conservation est prolongée;
- * Il n'y a pas de contact ni de mélange d'odeur dans la chambre froide;
- * Les aliments en sachets prennent moins de place.

3 / CUISSON

- * La cuisson basse température 65° à 100° a un effet de pasteurisation;
- * Une réduction des pertes en poids;
- * Une meilleure cuisson en préservant les arômes, saveurs, vitamines.

4 / SERVICE

Le chef de cuisine peut préparer à l'avance les plats:

- * L'offre de la carte est plus variée;
- * Le temps d'attente est réduit;
- * En cas d'absence du chef de cuisine, ses plats seront quand même servis.

5 / FIN DE SERVICE

- * Les plats préparés sont utilisés à la demande uniquement;
- * Les produits ne sont pas jetés mais retransformés;
- * Les plats cuisinés peuvent être vendus à emporter (traiteur).

TEMPS DE CONSERVATION DES ALIMENTS SOUS VIDE (indicatif)

ALIMENTS & PLATS	CONSERVATION AU REFRIGERATEUR	N° DE PROGRAMME (impression 1 TICKET)	PLUSIEURS TICKETS	
			NB TICKETS	N° PROGRAMME
<u>Aliments</u> : Poisson frais, Pain, Pâtes non pasteurisées <u>Plats cuisinés</u> : Coquilles de fruits de mer, Bœuf carottes, Lapin en sauce, Poulet en sauce, Poulet au riz, Paëlla, Couscous, Choucroute	7 JOURS			
<u>Aliments</u> : Légumes <u>Plats cuisinés</u> : Légumes cuits, Viande rouge ou blanche, Poissons cuisinés	10 JOURS			
<u>Aliments</u> : Viande fraîche crue, Gâteaux, Fruits frais	15 JOURS			
<u>Aliments</u> : Viande cuite, Charcuterie en tranches	20 JOURS			
<u>Aliments</u> : Fromage frais <u>Plats cuisinés</u> : Foie gras, Terrines	25 JOURS			
<u>Plats cuisinés</u> : Confits: Cuisses de canard, Cuisses de Poule, Cuisses de dinde, Gésiers, Foies de volaille, Cassoulet - Saumon fumé	30 JOURS			
<u>Aliments</u> : Fromage affiné	60 JOURS			