

Possibilités d'emploi du Hold-o-mat: Cuisson durant la nuit

Viandes – Mets en sauce

Principe de préparation: Tous les mets avec fond, sauce ou bouillon sont cuits dans le récipient, toujours avec couvercle ou film transparent. La sauce et la viande seront mises chaudes dans le Hold-o-mat préchauffé. (Mode de production propre à l'utilisateur).

Une cuisson durant la nuit (80 °C) exige des températures très exactes, comme le garantit le Hold-o-mat. En-dessous de 80 °C, la cuisson est insuffisante, au-dessus de 80 °C, les mets peuvent être trop cuits.

Bilan: Température idéale pour les viandes et mets en sauces = 80 °C

Produit	Préparation	Cuisson	Temps	Déshumidification
Ragoût en tous genres (porc, boeuf etc.)	Rôtir, faire prendre la sauce, evtl. lier	80 °C	10 à 12 h	fermé
Fricassée en tous genres	Blanchir ou rôtir, faire prendre la sauce, ajouter les légumes crus	80 °C	10 à 12 h	fermé
Tranches de poitrine de veau	Rôtir, faire prendre la sauce, evtl. lier	80 °C	10 à 12 h	fermé
Boeuf braisé, Boeuf à l'aigre	Rôtir, faire prendre la sauce, ne doit pas être compl. couvert de sauce.	80 °C	12 à 14 h	fermé
Civet en tous genres	Rôtir, faire prendre la sauce, evtl. lier	80 °C	10 à 12 h	fermé
Lapin ou morceaux de poulets	Rôtir, cuire avec ou sans sauce	80 °C	8 à 10 h	fermé
Tanches dans le jus	En couches avec oignons, comme recette originale	80 °C	10 à 12 h	fermé
Bouilli	Blanchir dans le bouillon, mais ne doit pas être compl. couvert	80 °C	12 à 14 h	fermé
Jambon entier	Sur grille ou avec un peu de fond dans le récipient	80 °C	12 à 14 h	fermé
Flan Caramel	Masse tiède versée dans des petites cocottes	106 °C	2 h 30 min.	fermé

Ces données de temps sont des valeurs de références.

Notes:
