

LA COTTURA:

Per cottura si intende l'assorbimento di calore da parte dei cibi che si trasformano attraverso reazioni fisico-chimiche.

- **DIRETTA**

La cottura avviene direttamente sottovuoto spinto:

Si cuoce direttamente il prodotto condizionato al 99% di vuoto spinto nel forno a vapore o per immersione

si abbatte la temperatura

si conserva a +3°C

- **INDIRETTA**

METODI DI COTTURA SOTTOVUOTO

Scritto da Damiano Savin

1-La cottura viene iniziata con i sistemi tradizionali:

si abbatte la temperatura

si condiziona in sottovuoto e

si completa la cottura in sottovuoto

si abbatte la temperatura a $+3^{\circ}\text{C}$

si conserva a $+3^{\circ}\text{C}$

2-La cottura viene iniziata con i sistemi tradizionali:

METODI DI COTTURA SOTTOVUOTO

Scritto da Damiano Savin

si abbatte la temperatura

si condiziona in sottovuoto

si procede alla pastorizzazione ad alta o bassa temperatura

si abbatte la temperatura a +3°C