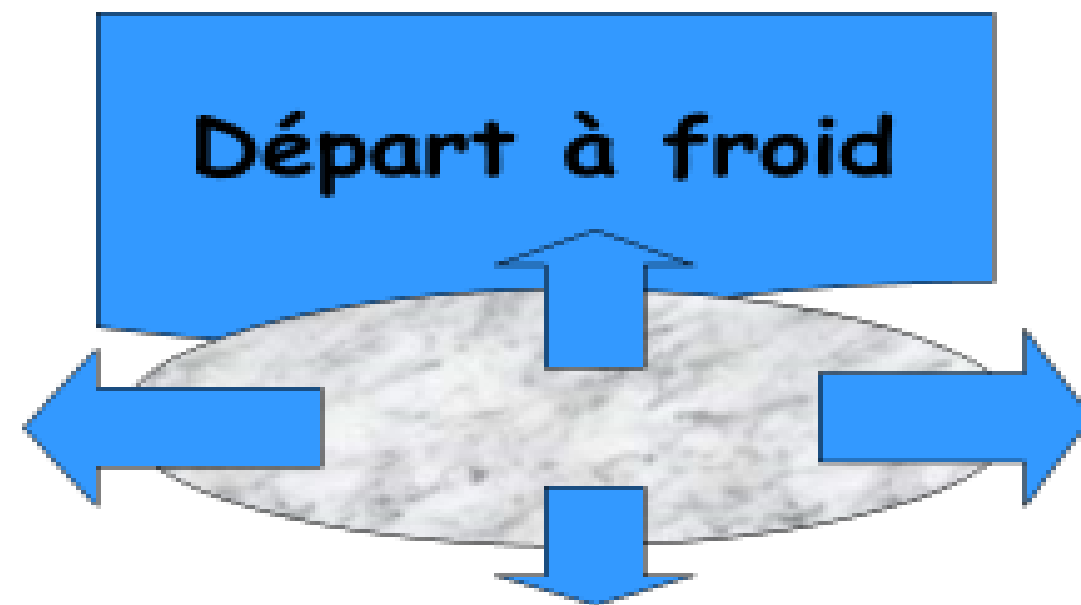
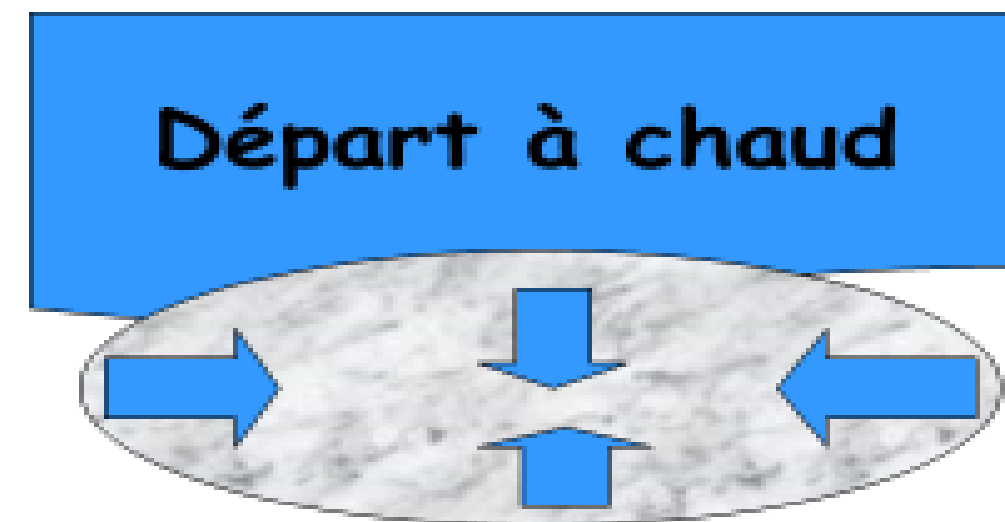


CUIRE DANS UN LIQUIDE



La cuisson débute dans un liquide froid puis continue dans un liquide bouillant ou frémissant. Il y a échange entre les aliments, la GA et le liquide de cuisson.

C'est le phénomène d'osmose



La cuisson débute dans un liquide chaud. Il y a meilleure préservation des qualités organoleptiques des aliments par coagulation des protéines extérieures qui emprisonnent les saveurs et les éléments nutritifs.