

CyberPieces Electromenager

En partenariat avec :

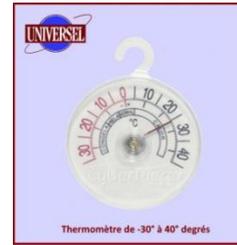


Retrouvez cette astuce sur l'antenne de Radio Mélodie

Retrouvez les pièces nécessaires à votre réparation sur notre site :
<https://www.cyberpieces.com/>



Thermomètre -30 + 40



Thermomètre rond



Désodorisant Frigo



Thermomètre Digital

CyberPieces Electromenager

C'est écologique
C'est économique



Conseil pour la décongélation des aliments

Cette semaine, une rubrique un peu en dehors des habituelles astuces dépannage, nous allons parler des bonnes et mauvaises méthodes de décongélation de vos aliments. .



Attention !!
Avant toute intervention ou manipulation sur cet appareil, commencez par le débrancher de votre réseau électrique.





Congeler ses aliments est un bon moyen d'éviter de gâcher de la nourriture, et cela permet d'avoir des réserves avec une bonne durée de conservation.

Pour autant, la phase de décongélation (et principalement la décongélation de la viande) reste une étape importante à ne pas négliger car elle peut être source d'une perte de qualité en goût et en texture (la viande sera plus dure). Une mauvaise décongélation peut aussi entraîner des intoxications alimentaires ou des problèmes digestifs comme des gastro-entérites.

Un aliment cru contient toujours un certain taux de bactéries. Celles-ci ne sont pas détruites par la congélation mais se mettent simplement en « veille ». En décongelant votre aliment à température ambiante, les bactéries vont en profiter pour se multiplier.

C'est également pour cette raison qu'on ne doit jamais recongeler un aliment décongelé. Un steak décongelé à température ambiante puis recongelé verra son taux de bactéries multiplié par 1000.



Les erreurs à éviter :

- 1) Laisser décongeler à l'air libre !

Comme expliqué précédemment, cette température favorise le développement des bactéries.

- 2) Ne pas protéger les aliments.

Il est important de protéger les aliments en cours de décongélation pour qu'ils ne soient pas en contact avec un support pouvant contenir des bactéries. C'est également pour cela qu'il est important de se laver les mains avant de toucher de la nourriture congelée.

Mettez vos aliments dans un plat lors de la décongélation pour éviter aussi que l'eau de décongélation ne coule sur d'autres aliments.

- 3) Passer la viande sous l'eau chaude

Voilà la pire des méthodes ! Cette technique de décongélation active la prolifération des bactéries sur la viande. Il est préférable d'emballer votre produit dans un sachet de décongélation et de le passer sous l'eau froide.

Cuisez ensuite rapidement vos aliments

- 4) Le micro-onde

Il est préférable de décongeler des petites quantités afin de bien dégeler au cœur. Il faut atteindre au moins 63° pendant trois minutes pour supprimer presque totalement toutes les bactéries. Faites cuire vos aliments immédiatement après décongélation.

La bonne méthode :

La meilleure méthode à utiliser est de mettre vos aliments dans votre réfrigérateur. Cela implique un temps de décongélation beaucoup plus long.

En contrepartie, vos aliments resteront toujours dans une plage de température qui ralentit, voire bloque le développement des bactéries. De surcroît, cela apportera une réserve de froid dans votre réfrigérateur et vous ferez quelques économies. 😊

La cuisson immédiate

Beaucoup d'aliments peuvent passer directement du congélateur à la cuisson (poêle ou four) En effet, le temps de chauffe étant très rapide et élevé, les bactéries n'ont pas le temps de se développer



Recongeler un aliment décongelé !!

Nous avons expliqué plus haut qu'il ne fallait pas recongeler un aliment qui venait d'être décongelé. Pour autant, si vous cuisinez votre produit à au moins 125° au moins, toutes les bactéries seront détruites. La recongélation de l'aliment cuit sera donc possible.

NOS TECHNICIENS SONT A VOTRE DISPOSITION AU

03 72 64 00 57