

Livret de mise
en œuvre des recettes



Steaks qualitatifs



Photo : Spatule Prod

Process 1

Cuisson à l'unilatérale
Sauteuse ou four

Process 2

Cuisson sur grille
au four

PRÉ-REQUIS

Avertissement

Dans la mesure où les recettes sont destinées à la restauration collective, nos températures de service ne sont pas en dessous de 63°C conformément à la législation.

Les cuissons de nuits sont soumises à la réalisation d'un protocole de réalisation et de vérification inscrites dans le PMS et soumises à une traçabilité particulière (valeurs de pasteurisation, courbes de températures).

ASSAISONNEMENT

- Viande rôtie
 - Sel : 4 g au kilo
 - Poivre : 2 g
- Viande en sauce
 - Sel : 8 à 10 g au kilo
 - Poivre : 3 à 4 g
- Rajout de sucre pour augmenter la coloration

GARNITURE AROMATIQUE

- Généralement composée de carottes et oignons
- À personnaliser en fonction de la recette

LIAISON

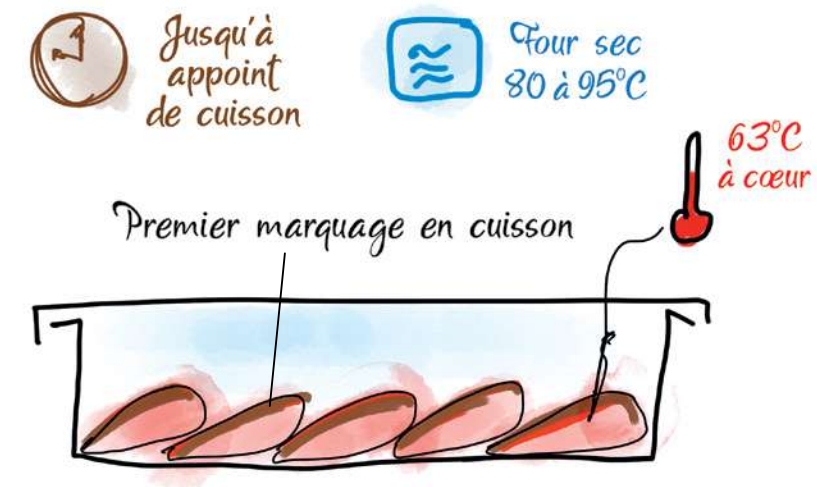
- Différentes possibilités :
 - Maïzena, beurre manié, roux au four
 - Roux au four : mélange huile et farine, cuit au four

AMÉLIORATION DE LA TENDRETÉ

- Le lait peut rajouter de la tendreté à la cuisson
- Le bicarbonate de sodium pourrait aussi contribuer à un meilleur moelleux dans les viandes sautées, émincées et effilochées.

Process 1

Cuisson à l'unilatérale, sauteuse ou four



PROGRESSION

EN SAUTEUSE

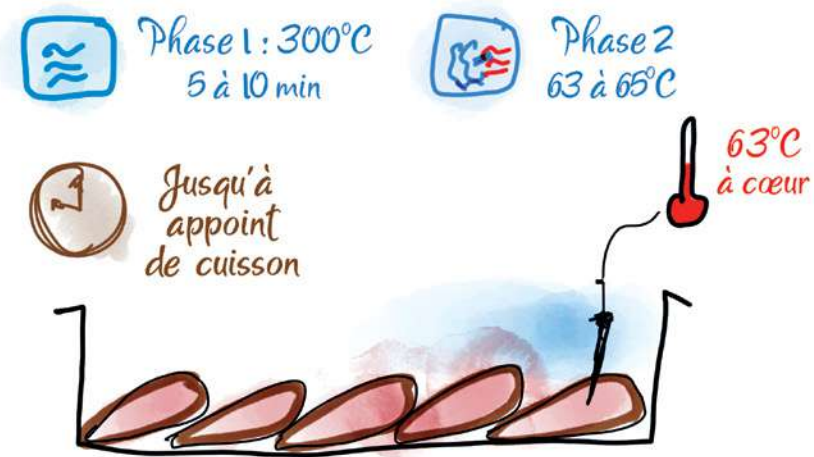
- Assaisonner les steaks
- Les marquer sur 1 seule face (unilatérale)
- Les disposer en bac Gastro (face marquée sur le dessus, en les chevauchant légèrement)
- Mettre un couvercle
- Finir la cuisson au four mixte ou sec à 80°C
- Sonder à cœur (objectif 63°C ou 65°C en fonction des PMS)

SERVICE

- LIAISON CHAUDE : maintien en température à 63°C ou 65°C
Remarques : certains PMS, laboratoires et DDPP acceptent une sortie de four à une température inférieure à 63°C pour finir la cuisson en étuves chaudes.
- LIAISON FROIDE : refroidissement

Process 2

Cuisson sur grille au four



PROGRESSION

PRÉPARATION

- Assaisonner les steaks (Sel / sucre / épices / huile)
- Les disposer sur grille

AU FOUR

- Cuire quelques minutes à 300°C pour obtenir une belle croûte
- Finir la cuisson douce d'enceinte (à 63°C-70°C - repos à chaud) pour avoir les 63°C à cœur

SERVICE

- LIAISON CHAUDE : maintien en température à 63°C ou 65°C
Remarques : certains PMS, laboratoires et DDPP acceptent une sortie de four à une température inférieure à 63°C pour finir la cuisson en étuves chaudes
- LIAISON FROIDE : refroidissement

#PacteSociétal
#PlanDeFilière

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

Une filière engagée,
responsable et durable.



Retrouvez toutes les informations concernant
l'interprofession et la filière sur :

www.interbev.fr
www.viandes-rhd.fr



Tour Mattéi • 207, rue de Bercy • TSA 21307 • 75564 Paris Cedex 12
Tél. 01 44 87 44 60