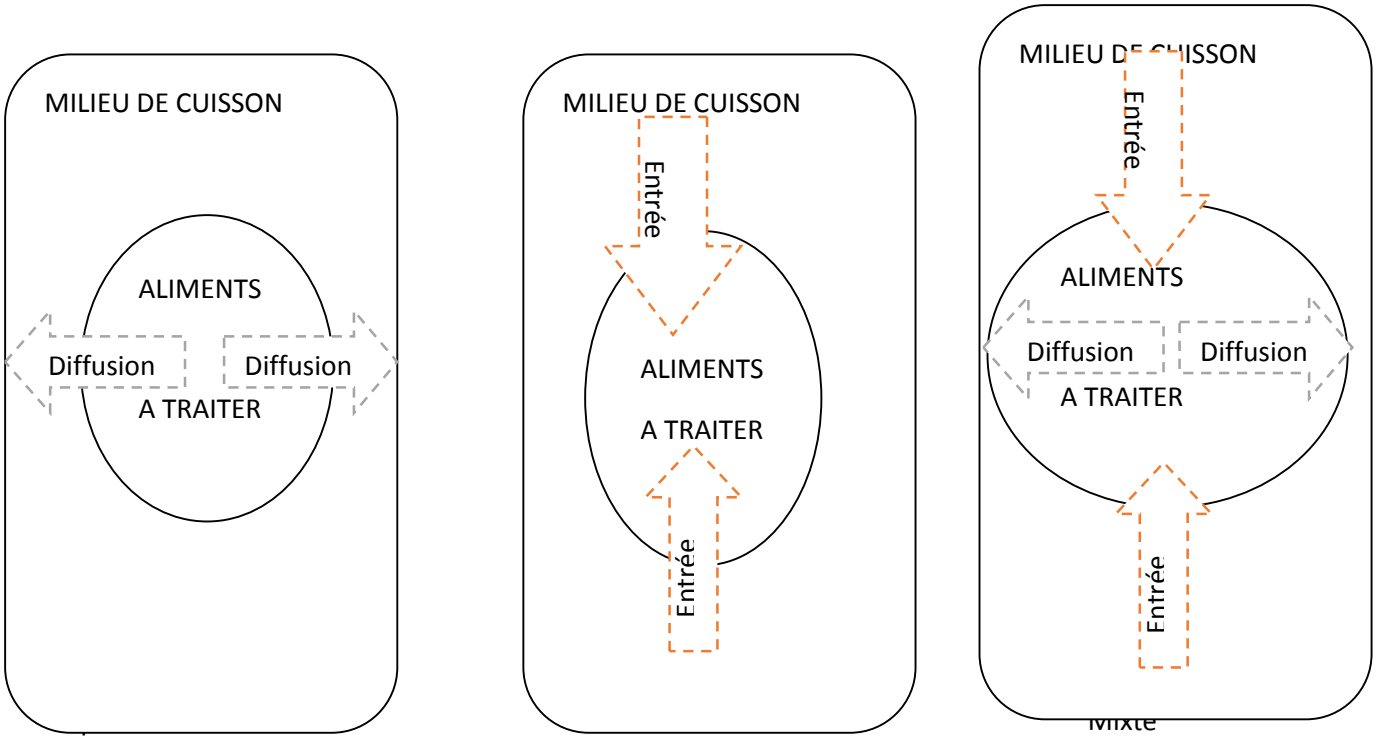
GENERALITES LES TYPES DE CUISSONS



I. LA CUISSON PAR EXPANSION
(par diffusion)

Principe

La cuisson par expansion est un type de cuisson qui s'effectue dans un liquide départ froid.
Les éléments nutritifs s'échappent en partie des pièces en traitement pendant la cuisson.

Le mode qui intervient dans ce type de cuisson est le pochage départ froid.

II. LA CUISSON PAR CONCENTRATION

Principe

La cuisson par concentration est un type de cuisson pendant lequel les éléments nutritifs sont préservés à l'intérieur de la pièce en traitement (presque pas d'échange).

Les modes de cuissons qui s'adaptent à ce type de cuisson sont :

- la grillade,
- les sautés,
- la friture
- Le rôti
- Le pochage départ liquide bouillant.
- Etc.

III. LES CUISSONS MIXTES OU COMBINEES

Principe

Dans ce type de cuisson, deux phénomènes s'associent :

- La concentration ;
- et l'expansion.

En premier temps le rissolage favorise la concentration et ensuite l'expansion par diffusion (échanges) des éléments lors du mouillement.

Les types de cuisson qui interviennent dans ce type de cuisson sont :

- le ragoût,
- le braisé
- Etc.