

Conseils de cuisson



BRISON
Nantes

Conseils pratiques pour déguster vos plats dans les meilleures conditions

PLATEAU ÉTOILE, CASSOLETTES, ACCRAS ET CROQUETAS

—— Au four : 5 / 6 min à 160° minimum

ENTRÉES CHAUDES CHALEUR TOURNANTE

—— Au four : 30 min à 110° minimum

—— Au micro-onde : 2 à 3 min à 750W

Bocaux Weck en verre non consignés.

Couvercle à conserver pendant le réchauffage.

POISSONS ET VIANDES CHALEUR TOURNANTE

—— Au four : 30 min à 110° minimum

—— Au micro-onde : 2 à 3 min à 750W

Système Torus Pack : à utiliser seulement en four chaleur tournante ou four à micro-onde. Pour les fours à gaz, veillez à changer de contenant.

CHAPONS CUITS CHALEUR TOURNANTE

– Entier au four : 1h à 160° minimum recouvert d'aluminium

– Découpé au four : 45 min à 160° minimum recouvert d'aluminium

FILETS EN BRIOCHE CHALEUR TOURNANTE

– Découpé au four : 45 min à 160° minimum recouvert d'aluminium *selon la taille du filet et la puissance du four*

+ Retirer l'aluminium 5/10 min avant la fin de cuisson