

Bien chaud à cœur

75°C

pendant au moins 30 secondes

Objectif pratique de température à cœur

82°C

minimum en Écosse

Exigence normale de réchauffage

01 Réchauffez vite et à cœur

Utilisez du matériel conçu pour le réchauffage. Préchauffez-le et suivez les instructions de l'aliment et du matériel.

02 Contrôlez le point le plus froid

Nettoyez et désinfectez la sonde. Testez la partie la plus épaisse, et plusieurs endroits dans un grand plat.

03 Servez vite ou maintenez au chaud

Maintenez les aliments tenus au chaud à 63°C ou plus. Ne réchauffez un plat fini qu'une seule fois.

Micro-ondes : remuez ou retournez les aliments et respectez les temps de repos. Un équivalent sûr documenté peut être utilisé ; en Écosse, des exceptions s'appliquent lorsque 82°C abîmerait l'aliment.