

TABLEAU DE CUISSON DES LÉGUMES SURGELÉS SELON LES DIFFÉRENTS ÉQUIPEMENTS

Description du produit	Auto-cuiseur vapeur	Four Combi 212 °F (100 °C) mode vapeur	Four Combi 240 °F (116 °C) mode vapeur	Eau bouillante	Braisière	Cuiseur à pâtes 212 °F (100 °C)
Haricots verts coupés 2 kg	4,5 à 5 min	6 min	4 min	5 min	4,5 min	4 min
Haricots jaunes coupés 2 kg	4,5 à 5 min	6 min	4 min	5 min	4,5 min	4 min
Haricots verts entiers 4 kg	4,5	6	4	4	4,5	4
Haricots jaunes entiers 4 kg	4,5	6	4	4	4,5	4
Maïs en grains 2 kg	3	5	3	2	3	1
Pois verts assortis 2 kg	4	5,25	3,25	3	3,5	3
Pois et carottes 2 kg	4	5,25	3,5	3,5	4	3
Macédoine (4) 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4	3
Macédoine (5) 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4	3
Mélange Cocktail 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4	4
Mélange Jardinière 1 kg	5	6,5	4,5	4,5	5	3,5
Mélange Florentin 2 kg	4,5	6	4	4	5	3,5
Mélange Parisien 2 kg	4,5	6	4	5	4,5	3,5
Mélange Minestrone 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4	3
Mélange Mexicain 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4	3,5
Mélange Oriental 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4	3
Mélange Stir-Fry Thaïlandais 2 kg	4	5,5	3,5	3,5		3,5
Mélange Romanesco 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4,5	3,5
Mélange Pizza 2 kg	2,5	4	2	2		1,5 à 2
Mélange San Francisco 2 kg	5	6,5	4,5	4,5		3,5
Mélange Pot-au-Feu 2 kg	6,5	8	6	6	6,5	5,5
Mélange Italien 2 kg	4,5	5,5	3,5	3,5	4	3,5
Brocoli fleurettes 1 kg	4	5	3	3	4,5	3
Brocoli coupé 1 kg	4	5,5	3,5	3,5	3	2,5
Chou-fleur 1 kg	4	5,5	3,5	4		3,5
Carottes juliennes 2 kg	4	5,25	3,25	3,25		3
Courge cubes 2 kg	3	4	2	1		1
Navet Coupe maison (3/4") 2 kg	6,5	7,5	5,5	5,5		5,5