

Vue d'ensemble de l'assortiment Special Cuts



055172 Beef Back Ribs

Cuire de 6 à 8 heures au four ou sur «gril» à 110 °C, à chaleur indirecte.



055173 Beef Rib Eye Cap Steak

Rôtir «Medium Rare» dans la poêle à frire jusqu'à une température à cœur de 52–54 °C.



055175 Beef Flat Iron Steak

Saisir et laisser reposer la viande sous un gril indirect à 130 °C jusqu'à atteindre une température à cœur de 56 °C.



055176 Beef Petit Tender

Rissoler brièvement puis cuire au four à 80 °C jusqu'à atteindre une température à cœur de 55 °C.



055177 Beef Ranch Steak

Saisir brièvement. Aucune marinade nécessaire.



055178 Beef Short Ribs

Cuire de 6 à 8 heures au four ou sur «gril» à 110 °C, à chaleur indirecte.



055179 Beef Flank Steak

Faire de petites entailles dans la viande perpendiculairement aux fibres. Rissoler brièvement et à feu vif sous une chaleur indirecte jusqu'à atteindre une température à cœur de 55 °C. Convient également à la cuisson sous vide, suivie d'un rissolage.



055201 Beef Flap Steak

Saler au préalable et saisir brièvement. Cuire au four jusqu'à atteindre une température à cœur de 55 °C.



055202 Araignée de bœuf

Rissoler brièvement et couper en tranches. Excellent accompagné d'une sauce au vin rouge.



055203 Beef Skirt Steak

Mariner au préalable. Rôtir pendant 3 minutes puis cuire 3 minutes à chaleur indirecte.



055204 Beef Hanging Tender

Sortir du réfrigérateur juste avant la préparation. Rôtir rapidement à feu vif. Couper fin perpendiculairement aux fibres.



055205 Araignée de veau

Rissoler brièvement et couper en tranches. Excellent accompagné d'une sauce au vin rouge.



055206 Veal Skirt Steak

Mariner au préalable. Rôtir pendant 3 minutes puis cuire 3 minutes à chaleur indirecte.



055207 Veal Hanging Tender

Sortir du réfrigérateur juste avant la préparation. Rôtir rapidement à feu vif. Couper fin perpendiculairement aux fibres.



055212 Veal Back Ribs

Cuire de 6 à 8 heures au four ou sur «gril» à 110 °C, à chaleur indirecte. Également idéal pour la cuisson sous vide.



055214 Secreto de porc

Idéal pour la cuisson sous vide ou pour griller à basse température.



055211 Spare Ribs de porc

Cuire de 6 à 8 heures au four ou sur «gril» à 110 °C, à chaleur indirecte.



055213 Araignée de porc

Rôtir à la poêle à frire. Excellent accompagné d'une sauce à la moutarde et aux herbes aromatiques.