Injection de vapeur directe High-speed

Pourquoi cuire à la vapeur sous pression avec le High-speed? Pourquoi utiliser le High-speed?

Ces questions et d'autres similaires nous sont fréquemment posées lors de nos cours de formation et de nos démonstrations culinaires. Il existe de nombreuses réponses à ces questions. Voici quelques arguments démontrant l'intérêt d'utiliser le High-speed.

Raccourcissement de tout le processus de cuisson grâce à une augmentation plus rapide de la pression. Conséquences:

- **Hausse de la capacité de production, car l'injection de vapeur directe du High-speed permet de raccourcir tout le processus.**
- **Augmentation de la productivité et qualité plus saine et meilleure des légumes qui ne perdent pas leurs substances nutritives.**
- **Possibilité de réagir de manière plus rapide et plus flexible en cas de production supplémentaire effectuée durant la distribution des repas, c'est-à-dire produire selon les besoins et donc éviter la surproduction.**

Sur le plan économique, le High-speed vous permet de réduire vos frais d'exploitation courants, car il injecte de la vapeur sur une simple pression d'un bouton.
Une quantité minime d'eau est nécessaire, car seule l'eau utilisée sous forme de vapeur doit être remplacée.

Par ailleurs, il est possible d'utiliser le High-speed pour d'autres processus, tels que:

- **Régénérer les pâtes précuites**
- **Régénérer les légumes précuits**
- **Cuire à l'étuvée des raviolis, des tortellinis et d'autres aumônières**
- **Cuire à l'étuvée des *knödel***
- **Pocher du poisson et des crustacés à la vapeur**

Choisissez vous-même quel produit cuire à l'étuvée ou à la vapeur sous pression de manière économique et écologique dans le High-speed.

Cordialement,

Dirk Neumerkel

Chef de cuisine - Instructeur
ELRO Werke AG
Bremgarten / AG
demokueche@elro.ch