

Conserver et décongeler la viande

Conservation au réfrigérateur

La conservation diffère fortement selon la sorte de viande et l'entreposage préalable. Demandez conseil à votre boucher.

Conserver la viande dans son emballage d'origine, dans la zone la plus froide (2 à 5 °C, juste sur le bac à légumes, au fond du réfrigérateur).

Conservation

- Tartare et foie: utiliser le même jour
- Viande hachée: max. 1 jour
- Emincé: env. 2 jours
- Viande emballée sous vide: voir les indications sur l'emballage ou demander au boucher.

Conservation au congélateur

Plus une viande est maigre, plus elle se conserve longtemps au congélateur. Emballer la viande dans des sachets de congélation, si possible hermétiques, ou emballer sous vide d'air.

Conservation de la viande hachée

- Veau et bœuf: env. 3 mois.
- Porc: env. 2 mois.

Conservation de l'émincé

- Veau, bœuf et gibier: env. 6 mois.
- Porc et poulet: env. 4 mois.

Brûlure de congélation

Il s'agit de plaques sèches sur les aliments congelés, dues le plus souvent à des emballages non étanches. L'emballage doit donc être le plus hermétique possible. Tous les aliments peuvent être touchés. Cela arrive toutefois souvent avec la viande, car elle contient beaucoup de liquide. Le produit concerné n'est pas forcément gâté, mais il est en général immangeable, car il perd des substances gustatives et des nutriments.

Décongeler au réfrigérateur

Sortir la viande de son emballage, poser sur une assiette, couvrir avec du film alimentaire; toujours décongeler au réfrigérateur. Selon la quantité, entre 12 et 24 heures. Jeter le jus de viande, éponger la viande.

La libération d'une grande quantité de jus lors de la décongélation de la viande est le signe d'une congélation trop lente ou de variations de température dans le congélateur. Il est possible que l'aliment en question ait décongelé en partie ou complètement.

Décongeler au micro-ondes

Voir les indications du fabricant et enclencher la fonction de décongélation automatique. Mettre l'aliment congelé dans un récipient supportant les micro-ondes (pas de métal!), couvrir (empêche la dessiccation). Les sachets et boîtes de congélation conviennent pour la décongélation mais pas pour être chauffés. Tourner 1 ou 2 fois pendant le processus de décongélation; la chaleur se répartit mieux. Une fois le temps écoulé, laisser l'aliment reposer encore un instant dans l'appareil (répartition uniforme de la température).

