

Metodi di cottura a secco

| Metodo di cottura | Principalmente per: | Piccola descrizione |
|------------------------------|--|--|
| Cuocere in casseruola | Carne „tenera“ Volatili | Cuocere la carne con materia grassa ma senza liquidi, a bassa temperatura (forno a 140-160 °C) nel forno con coperchio. A fine cottura colorare la carne. |
| Friggere | Pesci Verdura Patate | Cuocere per immersione in sostanza grassa, a temperatura costante da 160 – 180 °C. |
| Saltare | Carne Verdura Pesci Patate | Cuocere a fuoco vivo e brevemente in sostanza grassa, girando i pezzi o effettuando un movimento durante la cottura. Temperatura 120 – 210 °C, senza aggiunta di liquido. |
| Arrostire | Carne Pesci Patate | Cuocere nel forno o allo spiedo a temperatura media (temperatura del forno 120 – 280 °C), bagnando frequentemente con sostanza grassa l'alimento, senza altri liquidi e senza coperchio. |
| Cuocere nel forno | Pesci Carne Patate | Cuocere nel forno a calore secco, senza aggiunta di liquido o grasso, senza coperchio (temperatura forno 140 – 250 °C) |
| Grigliare | Carne Pesci Verdura | Cuocere su una griglia a temperatura elevata (220 -250 °C), poi a temperatura più bassa. |
| Tostare / torrefare | Ossa (Con materia grassa), pane, mandorle, farina, vari semi caffè, cacao | Cuocere con o senza materia grassa (calore asciutto) a 100 – 300 °C, senza aggiunta di liquido. |
| Gratinare | Carne Pesci Verdura | Cuocere/dorare/colorare un alimento usando esclusivamente calore superiore (250 - 300 °C) in modo da produrre una sottile crosta croccante. |