

	PUNTO DE COCCIÓN	COLOR INTERNO	CONSISTENCIA	TEMPERATURA °C
	AZUL (BLUE)	ROJO	SUAVE Y BLANDA	35° - 45° 3 MINUTOS
	SANGRANTE (SAIGNANT)	ROJO ROSADO	LIGERAMENTE RESISTENTE	50° - 55° 6 MINUTOS
	MEDIO (A POINT)	ROSADO	RESISTENTE BLANDA AL CENTRO	60° - 65° 7 MINUTOS
	BIEN HECHA (BIEN CUIT)	BLANCO / GRIS	FIRME CONSISTENTE	70° - 75° 10 - 12 MINUTOS

Que busquem en un punt de cocció?

Busquem equilibri i diferències entre:

- 1 - Sabor
- 2 - tendresa
- 3 - succulència
- 4 - Textura

Cada punt de cocció tindrà les seves pròpies característiques per a cada un dels paràmetres abans esmentats. Cal destacar que els punts de cocció són millor apreciats i majorment utilitzats en talls de carn de cocció ràpida, és a dir baixes en col·lagen i teixit conjuntiu, com el filet, filete, lloç o entrecôte

A l'anglesa - Bleu

carn anglesa bleu imchef 300x225 Laboratori de punts de cocció en carns vermelles

- T ° interna : 35-40 ° C
- Zona vermella : 75%
- Zona de cocció : 25%
- Visual : Vermell intens al centre
- Tacte : Textura flàccida , tèbia al centre
- En boca : tova amb lleugera resistència , sucosa
- Rendiment : perd un 10% de mitjana
- Suc : el color és rosat pàl · lid , la quantitat de suc que s'elimina en el repòs és poca
- Més info: la carn mostra molta flacciditat , a aquesta temperatura el col · lagen no està totalment dissolt , per això manifesta una mica de resistència .

Sucós - Sagnant

carn sucosa sagnant imchef 300x225 Laboratori de punts de cocció en carns vermelles

- T ° interna : 50-55 ° C
- Zona vermella : 50%
- Zona de cocció : 50%
- Visual : Vermell lleu més aviat rosat , aparença ben sucosa
- Tacte : tova al tacte amb lleugera resistència
- En boca : tova , tendra i sucosa
- Rendiment : perd un 20 % de mitjana
- Suc : el color és vermell brillant , la quantitat de suc que s'elimina en el repòs és abundant
- Més info : És un dels punts més sol · licitats per amants de la carn . A aquestes temperatures molt del col · lagen està debilitat pel que la seva textura és més tendra .

Al punt - 3/4

carn a punt 34 imchef 300x225 Laboratori de punts de cocció en carns vermelles

- T ° interna : 60-65 ° C
- Zona vermella : 25%
- Zona de cocció : 75%
- Visual : Rosat intens al centre , aparença sucosa lleu
- Tacte : resistent i suau a la vegada
- En boca : menys sucosa , tendra , lleugera resistència
- Rendiment : perd un 30 % de mitjana
- Suc : el color és vermell- marró , la quantitat de suc que s'elimina en el repòs és abundant
- Més info : és el punt estàndard i normalment sol · licitat per la gent de mitjana . És el punt límit on encara es senten les característiques organolèptiques de la carn .

Bé cuita - Bé rostida

carn ben cuita rostida imchef 300x225 Laboratori de punts de cocció en carns vermelles

- T ° interna : 70-80 ° C
- Zona vermella : 0%
- Zona de cocció : 100%
- Visual : cafè clar , marró fins gris
- Tacte : dura i resistent
- En boca : textura resistent i seca
- Rendiment : perd un 40-50 % de mitjana
- Suc : el color és marró fosc , la quantitat de suc que elimina és poc (ja que està pràcticament seca)
- Més info: és el punt sol · licitat per gent que aprecia almenys el gust de la carn o té por al color vermell de la carn . El seu consum en excés porta problemes gàstrics . Si la carn adquireix més de 80 ° C intern , es manifesten colors grisos .