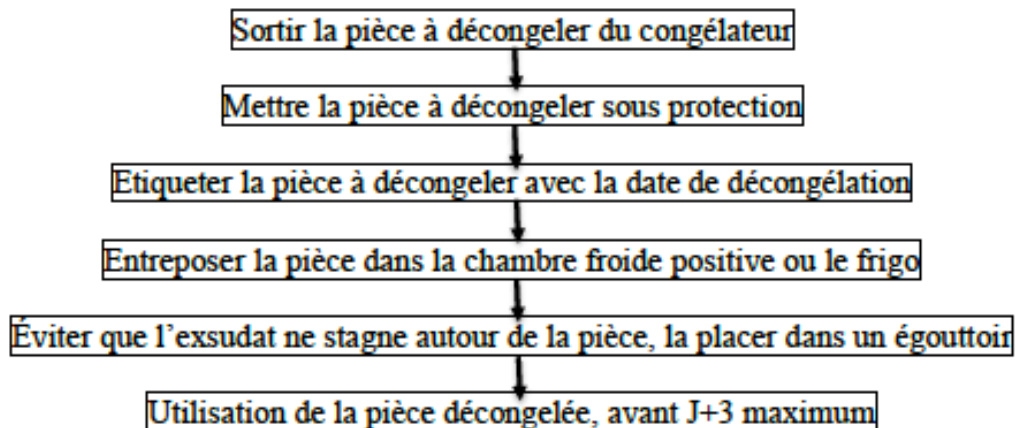
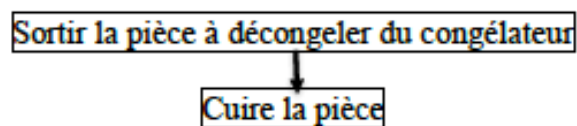
 <p>ACADÉMIE DE STRASBOURG</p> <p>Liberté Égalité Fraternité</p>	Référence sommaire	Année : 2022
	2.6 Décongélation	Auteur : Sébastien GENDRE
	<b>DÉCONGÉLATION D'UNE MATIERE PREMIERE</b>	Version : Observations :  <i>Pour affichage</i>
Source :	PMS du Lycée hôtelier Alexandre DUMAS - ILLKIRCH	

## 2 MÉTHODES DE DÉCONGÉLATION

### Décongélation lente en enceinte frigorifique entre 0 et +3°C



### Cuisson sans décongélation



**Ne JAMAIS recongeler un produit décongelé et qui n'a pas été transformé.**

**Ne JAMAIS décongeler à température ambiante.**