



LA LIAISON CHAUDE

Elle consiste à préparer des produits avec des cuissons plus ou moins importantes et leur maintien au chaud jusqu'à la remise aux clients

La production est déconnectée de la consommation. Dans l'intervalle, les préparations culinaires sont à $+63^{\circ}\text{C}$, sans rupture thermique. Maintenir une température supérieure ou égale à 63°C dépend de la température des plats au départ de la cuisine, des conditions de transfert, du type et de la performance des navettes et des assiettes utilisées, des délais de consommation...

Le couple Temps/Température a une influence essentielle sur la rapidité du développement microbien. C'est pourquoi les équipements de maintien en température sont indispensables à une bonne maîtrise des risques. Les assiettes en porcelaine thermique préchauffées contribuent à assurer le bon maintien de la température des aliments.