



## LA LIAISON FROIDE

---

Elle consiste à préparer soit les mises en place, soit les plats prêts à servir, plusieurs heures voire plusieurs jours avant la remise aux clients.

Les denrées sont maintenues à  $3^{\circ}\text{C}$  durant le temps séparant la production (suivie immédiatement d'une réfrigération rapide) de la consommation (précédée d'une remise en température pour le plat chaud). Dans ce dernier cas, on doit respecter les mêmes contraintes de température que lors de la liaison chaude : atteindre  $+63^{\circ}\text{C}$  en moins d'une heure et y rester jusqu'au service du dernier patient.

La préparation avec ou sans cuisson est obligatoirement suivie d'un refroidissement, d'une conservation au froid, puis d'une remise en température plus ou moins importante, cela juste avant le service.

Dans ces conditions, la vaisselle doit résister aux chocs thermiques importants et assurer le bon maintien de la température des aliments.