

# Méthode du « fry-away » pour la saucisse fraîche



## Objectif

Comparer plusieurs formules de saucisses fraîches dans des conditions standardisées.

## Matériel requis

- › Une poêle à frire électrique carrée muni d'un couvercle
- › Une pince à saucisse
- › Balance précise à 0.1g
- › Barquette en aluminium
- › Huile végétale

## Méthode

Quatre essais, soit un test par barquette, peuvent être effectués simultanément. Si un nombre plus grand de test est fait, s'assurer de prendre un échantillon contrôle pour chaque série.

- › Identifier chaque barquette requise par un code correspondant à chaque formule testée.
- › Peser chaque barquette en aluminium pour obtenir la tare
- › Mettre quatre (4) saucisses d'une même formule et d'apparence uniforme dans chaque barquette tarée. Peser la masse net de ces quatre (4) saucisses avec une précision de 0,1 g. Répéter pour chaque formule testée.
- › Verser la matière grasse dans la poêle à frire jusqu'à une épaisseur de 6.25mm ou ¼ de pouce approximatif du fond
- › Régler la température à 150°C ou 340°F.
- › Lorsque la température désirée est atteinte, ajouter les barquettes contenant les saucisses à tester.
- › Rôtir les saucisses pendant 5 min, à couvert.
- › Tourner délicatement chaque saucisse de ½ tour poursuivre le rôtissage, à couvert.
- › Tourner délicatement chaque saucisse de ¼ de tour poursuivre le rôtissage pendant 2 minutes, à découvert.
- › Tourner délicatement chaque saucisse de ½ de tour poursuivre le rôtissage pendant 2 minutes, à découvert. Après cette étape les saucisses seront rôties des quatre cotés.
- › Retirer immédiatement les saucisses des barquettes, les rouler sur un papier absorbant pour enlever l'excédent de gras
- › Peser les quatre saucisses cuites de chaque test avec une précision de 0,1 g.
- › Calculer le « pourcentage de fry-away » à l'aide de la formule suivante :

$$\% \text{ fry-away} = \frac{I-F}{I} \times 100$$

I = Pesée initiale des saucisses avant cuisson

F = Pesée finale des saucisses, après cuisson

- › Répéter les calculs pour chaque test
- › Pour connaître la perte de gras ou d'humidité séparément retirer les barquettes de l'huile ou du gras refroidi. Bien nettoyer chaque barquette. Peser le gras résiduel dans chaque barquette tarée.

- › Calculer le « pourcentage de perte en gras à l'aide de la formule suivante :

$$\% \text{ perte en gras} = \frac{\mathbf{G}}{\mathbf{I}} \times 100$$

G = Pesée du gras résiduel, après cuisson

I = Pesée initiale de saucisses avant cuisson

- › Calculer le « pourcentage de perte en humidité » à l'aide de la formule suivante

$$\% \text{ perte en humidité} = \% \text{ fry away} - \% \text{ perte en gras.}$$

- › Répéter ces calculs pour chaque test.