

Les degrés calorifiques de la friture se constatent ainsi : Elle est *moyennement chaude* quand, si on jette dedans une feuille de persil ou une croûte de pain, elle se met immédiatement en travail.

Elle est *chaude* lorsqu'elle crépite si on jette dedans un objet légèrement humide.

Elle est *très chaude* lorsqu'il s'en dégage une fumée sensible à l'odorat.

Le premier terme calorifique — *moyennement chaude* — est applicable : 1° A toutes substances qui contiennent de l'eau de végétation dont l'évaporation est nécessaire, et concorde avec un commencement de cuisson. — 2° Aux poissons dont l'épaisseur de filets nécessite une cuisson par pénétration, précédant la cuisson par concentration.

Dans cette première phase de son emploi, la friture n'opère donc qu'une sorte de travail préparatoire.

Le second terme calorifique — *chaude* — s'applique aux objets qui ont déjà subi un commencement de cuisson par évaporation ou pénétration ; soit pour en compléter la cuisson, soit pour les envelopper d'une couche rissolée.

Il est applicable également aux objets sur lesquels la friture doit agir immédiatement par concentration ; c'est-à-dire former autour de l'objet en traitement une enveloppe rissolée, susceptible de s'opposer à l'échappement des substances de l'intérieur.

Sont traités à ce degré : Tous objets panés à l'anglaise ou trempés dans la pâte à frire, comme : Croquettes diverses, Cromesquis, Eléments traités à la Villeroy, Fritots et Beignets de toutes sortes.

Dans ce cas, la friture agit par le *saisissement* qui, dans certains cas, est d'une urgence absolue.

1° S'il s'agit d'objets panés à l'anglaise, le brusque contact de la graisse chaude transforme aussitôt en croûte l'enveloppe d'œuf et de mie de pain ; et cette croûte, dont la résistance augmente au fur et à mesure de la cuisson, s'oppose à la sortie des substances et de la sauce liquéfiée renfermées à l'intérieur.

Si ces objets étaient plongés dans la friture pas assez chaude, non seulement l'enveloppe d'œuf et de mie de pain se chargerait de graisse, mais elle risquerait de se désagréger et de laisser échapper dans la friture les substances qu'elle a pour rôle de contenir.

2° Les mêmes faits se produisent lorsqu'il s'agit d'objets trempés dans la pâte à frire : d'où l'urgence absolue d'en assurer le *saisissement*, c'est-à-dire la solidification immédiate de l'enveloppe de pâte.

Comme les substances qui composent ces différents objets sont cuites à l'avance, il s'ensuit que leur réchauffement et la coloration de leur enveloppe se font en même temps et en quelques minutes.

Le troisième terme calorifique — *très chaude* — s'applique 1° à tout objet pour lequel est nécessaire un *saisissement* violent ; — 2° à tous objets de petit volume pour lesquels le *saisissement* est chose capitale et dont la cuisson se fait en quelques secondes ; comme les fritures de petits poissons.

Friture pour Poissons.

Comme suite logique à la série de la Cuisson des Poissons, nous avons indiqué leur traitement par la friture et le genre de celle-ci. Nous