je voudrais connaitre tous les modes de conservation éprouvés, sans danger d’intoxication…



Par Égoïté [Public domain], via Wikimedia Commons

Je voudrais connaitre (sans tutos svp) tous les modes de conservation éprouvés, sans danger d’intoxication, de conservation de viande et poisson, hors de la conservation par le froid et/ou le sel facile a mettre en oeuvre chez soi, merci beaucoup d avance

Notre réponse du 03/10/16

Voici la liste des différents modes de conservation des aliments donnés par le site (participatif et non-commercial) **WikiBouffe.**

– Stérilisation
– Réfrigération
– Congélation
– Salaison

– Saumure
– Fumigation
– Confits à la graisse
– Confits à l’alcool
– Confits au vinaigre
– Conservation par le sucre
– Dessiccation (séchage)

Source : http://wikibouffe.iga.net/wiki/les-modes-de-conservation
Vous trouverez également dans cet article des explications synthétiques sur les différents modes de conservation.

Pour croiser les informations, vous pouvez également regarder le site Conservalis, sur la page des **méthodes de conservation alimentaire**, vous trouverez un tableau clair et synthétique.

Cordialement,

Eurêkoi – Bibliothèque Publique d’Information