

5. Assurez-vous que toutes les pinces des homards vivants sont tenues par un élastique, avant de les placer dans le bassin; sans cela, certains homards se battront et vous risquez de vous retrouver avec des carapaces brisées.

HOMARD CONGELE

1. À la livraison

Inspectez chaque caisse pour voir si elle a été correctement manutentionnée. Ouvrez-la sur place pour voir s'il y a des dégâts ou s'il y a des traces de cristallisation et de décongélation, et n'acceptez jamais de produits partiellement ou totalement décongelés.

Vérifiez la température au centre de chaque caisse; toute température supérieure à zéro degré F (-18 degrés C) peut causer des dommages au produit.

2. Entreposage

Le produit doit être congelé à la livraison et entreposé immédiatement dans le congélateur à une température de zéro degré F (-18 degrés C) ou moins.

Ne laissez pas recongeler du homard décongelé.

Inscrivez le jour et la date de livraison sur chaque caisse et respectez un système de rotation rigoureux.

Dans des conditions de température idéale (zéro degré F (-18 degrés C) ou moins), le homard congelé peut être entreposé pendant neuf mois sans aucune perte de qualité.

3. Décongélation

La meilleure façon de décongeler de la chair de homard est de placer la boîte ou le sachet non ouvert dans de l'eau froide et de le laisser au réfrigérateur (deux heures par livre). Prévoyez de six à huit heures pour décongeler un homard entier congelé dans de la saumure.

Ne décongelez jamais avec de l'eau chaude ou à température ambiante car cela entraîne une perte de qualité et de liquide. Souvenez-vous qu'il ne s'agit pas d'un produit pasteurisé ou passé à l'autoclave et il ne peut être conservé sur les tablettes sans être congelé.