



L'art de cuire le Boeuf

Avec Jean-Philippe Lavoie, BBQ Master

L'art de cuire le Boeuf

Avec Jean-Philippe Lavoie, BBQ Master



Bienvenue

à cette conférence 100% Boeuf

BBQ Master depuis l'age de 15 ans, mes trois repas sont fait sur le BBQ, sur un de mes 10 différents grills ou fumoirs.

Chroniqueur BBQ

1er au World Food Championship à Las Vegas - Beans
8e sur 530 au American Royal de Kansas City - Brisket
1er au BBQ Fest de Québec - Côtes levées

Cours de BBQ, démonstration, conférence et formation



Plan de Match



1

La règle de base

Les 3 choses les plus importantes

2

Intelligence naturelle

Comment l'homme des cavernes est devenu intelligent.

3

Voir la différence

Trouver son steak favori.

4

Avoir du flair

Mes critères de selection

5

Trouvez la «Touch»

Les meilleurs techniques de cuisson.

6

Goûter la différence

Dégustation

7

Solide comme un Boeuf !

Réponses aux dernières questions

8

Conclusion

Mot de la fin





La règle de base

Les 3 choses les plus importante



CHALEUR



HUMIDITÉ



AMOUR

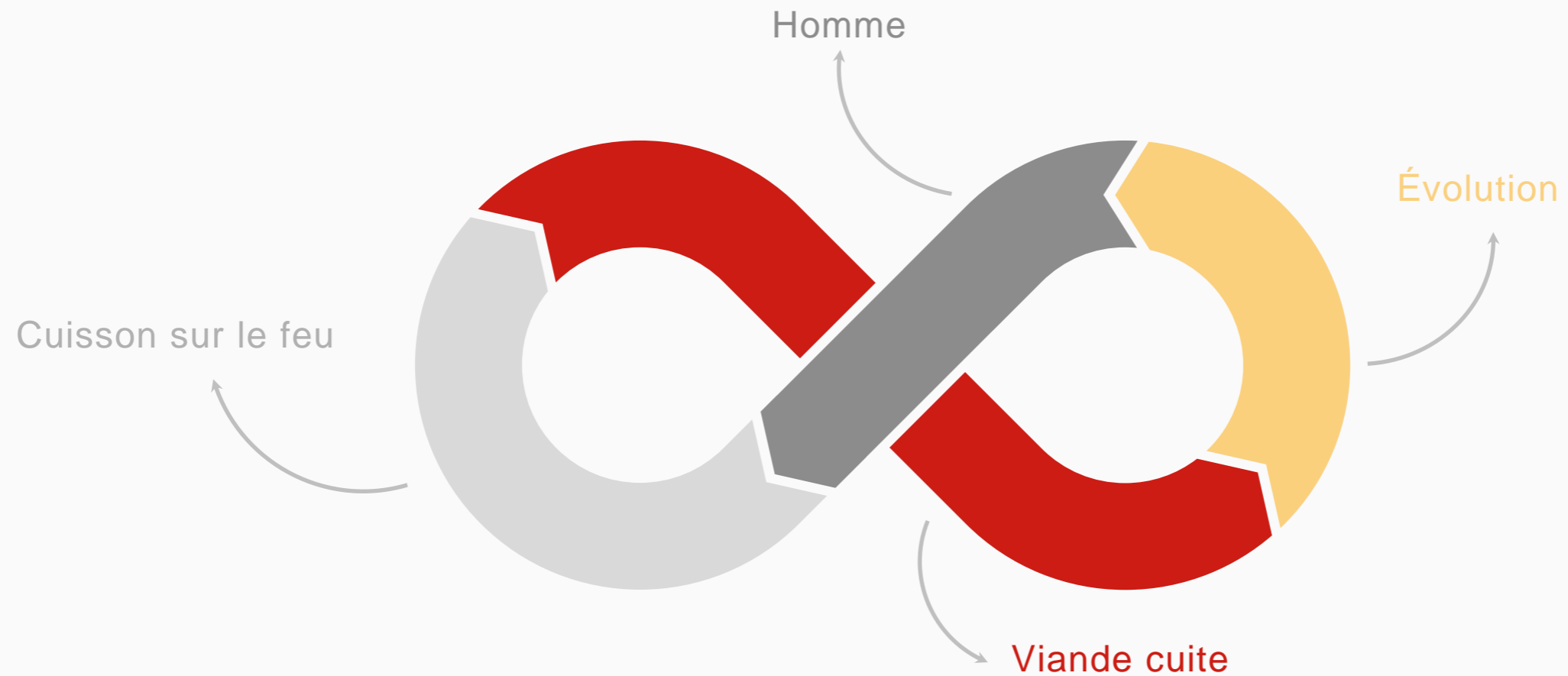


Intelligence naturelle

Comment l'homme des cavernes est devenu intelligent.

Intelligence naturelle

Comment l'homme des cavernes est devenu intelligent.





Voir la différence

Trouver son steak favori.

Voir la différence

Trouver son steak favori.



Filet-Mignon

Le roi de la tendreté



Contre-Filet

Tendre et goût prononcé



Bifteck d'Aloyau

Le meilleur des deux mondes



Faux-Filet

Quand c'est gras, c'est bon !



Côtes de boeuf

Rien de mieux qu'avec un os



Bavette

Difficile à cuire mais si bon.



Surlonge

Goût très prononcé



Tomahawk

Spectacle garanti



Le Filet-Mignon

Le roi de la tendreté



Mignon-Cognac

Filet Mignon AAA

Injecté de beurre au cognac

Enrobé d'une croûte de café et de cacao

Garni de fromage bleu, beurre d'érable et oignons verts grillés

*Le filet est un morceau connu
pour sa tendreté, mais également
pour son peu de goût.*



Le bifteck d'aloyau

Le meilleur des deux mondes.



Steak de l'Homme des cavernes

T-Bone recouvert des épices à Steak de Steven Raichlen, déposé dans la braise.

*Il y a des centaines de milliers d'années,
l'homme découvrait la cuisson sur le feu.
Encore aujourd'hui, c'est une des
techniques favorites des grillardins !*



Le faux-filet

Quand c'est gras, c'est bon !



Faux-filet Wagyu

- Incroyable persillage
- Goût de beurre et de noisette

Le plus important quand on cuit un steak, c'est de commencer en le saisissant à très haute température.



Le Tomahawk

Spectacle garanti.





Avoir du flair

Mes critères de selection

Avoir du flair

Mes critères de sélection



Le persillage

- Aussi appelé gras intramusculaire, c'est ce que l'on perçoit comme de petites veines de gras à l'intérieur de la viande.
- Au contact de la chaleur, ce gras va fondre
- Donner à la viande toute sa saveur sublime en la lubrifiant.

C'est principalement par le persillage que le boeuf est classifié.



Avoir du flair

Mes critères de selection



Le marbrage

- Essentiel lors de cuisson à chaleur sèche, comme au barbecue.
- La couche blanche et raide qui entoure la pièce de viande.
- Se raidira et permettra à la pièce de ne pas expulser les composés aromatiques formés par la fonte du persillage.



Avoir du flair

Mes critères de selection



L'épaisseur

- On choisi l'épaisseur selon la cuisson désiré et non pas selon l'appetit !
- Un morceau trop mince sera trop cuit avant même d'être complètement saisi.

Le but n'est pas d'avoir un steak trop épais ; c'est d'avoir un steak de la bonne épaisseur.



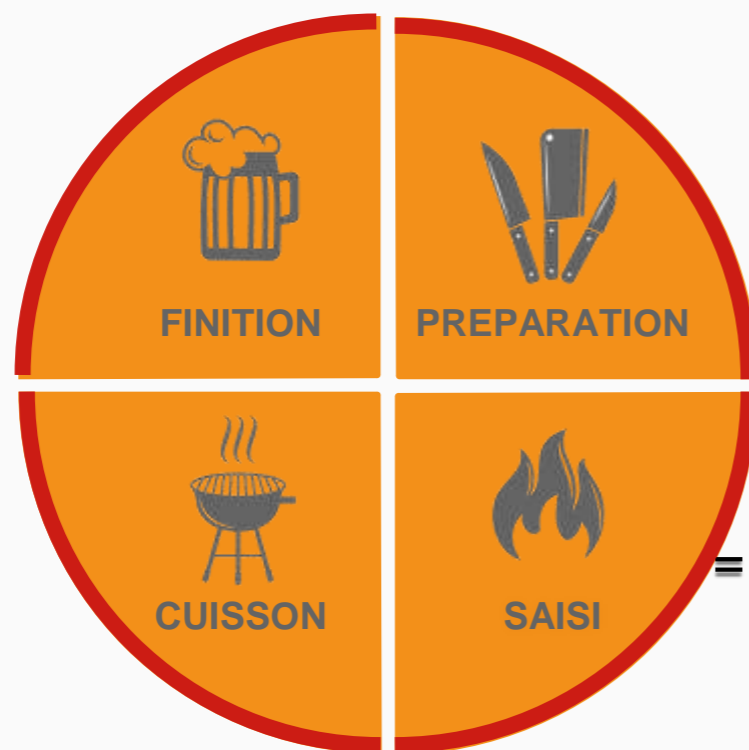


Trouver la «Touch»

Les meilleurs techniques de cuisson.

Trouver la «Touch»

Les meilleurs techniques de cuisson.



Pas si bête !

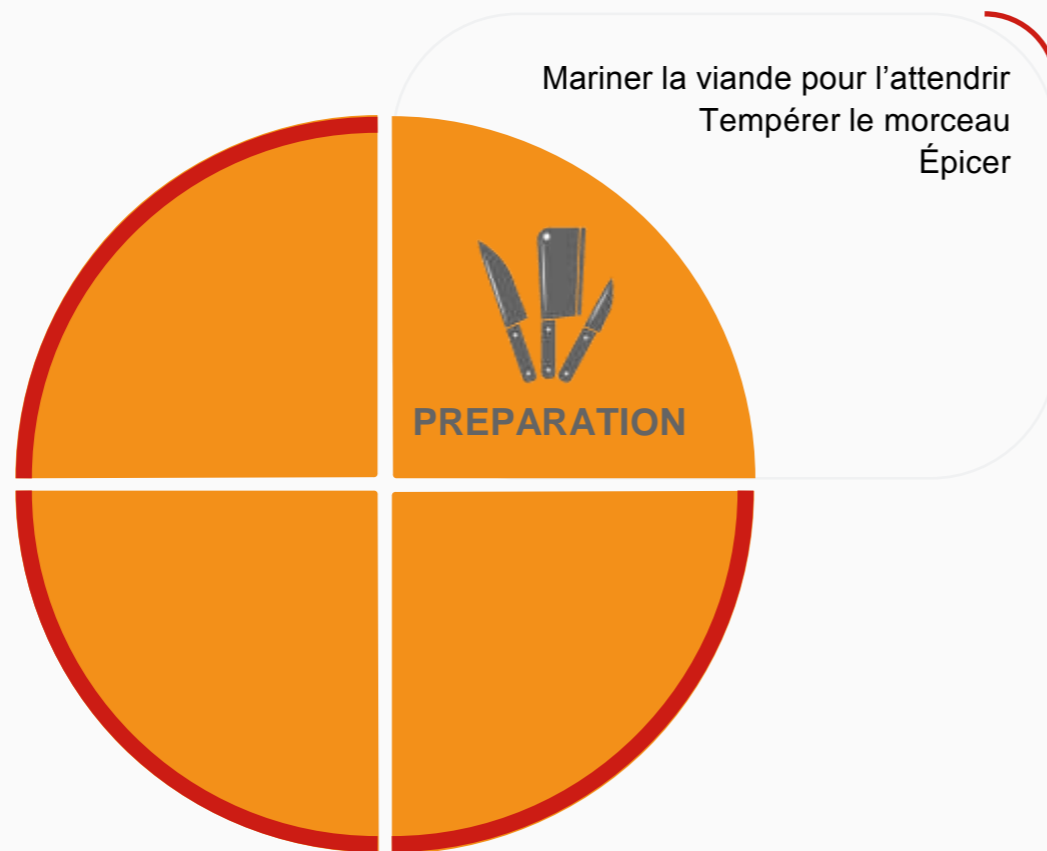
Il n'y a pas de recette magique; chaque petits détails sont importants afin de conserver les arômes qui tenteront de se libérer de votre morceau de viande durant sa cuisson.

L'utilisation de ces techniques améliorera le goût, la texture et l'apparence de votre viande, tout en vous permettant de mieux comprendre les transferts d'énergie qu'un morceau de viande reçoit durant la cuisson.



Trouver la «Touch»

Les meilleurs techniques de cuisson.



Pas si bête !

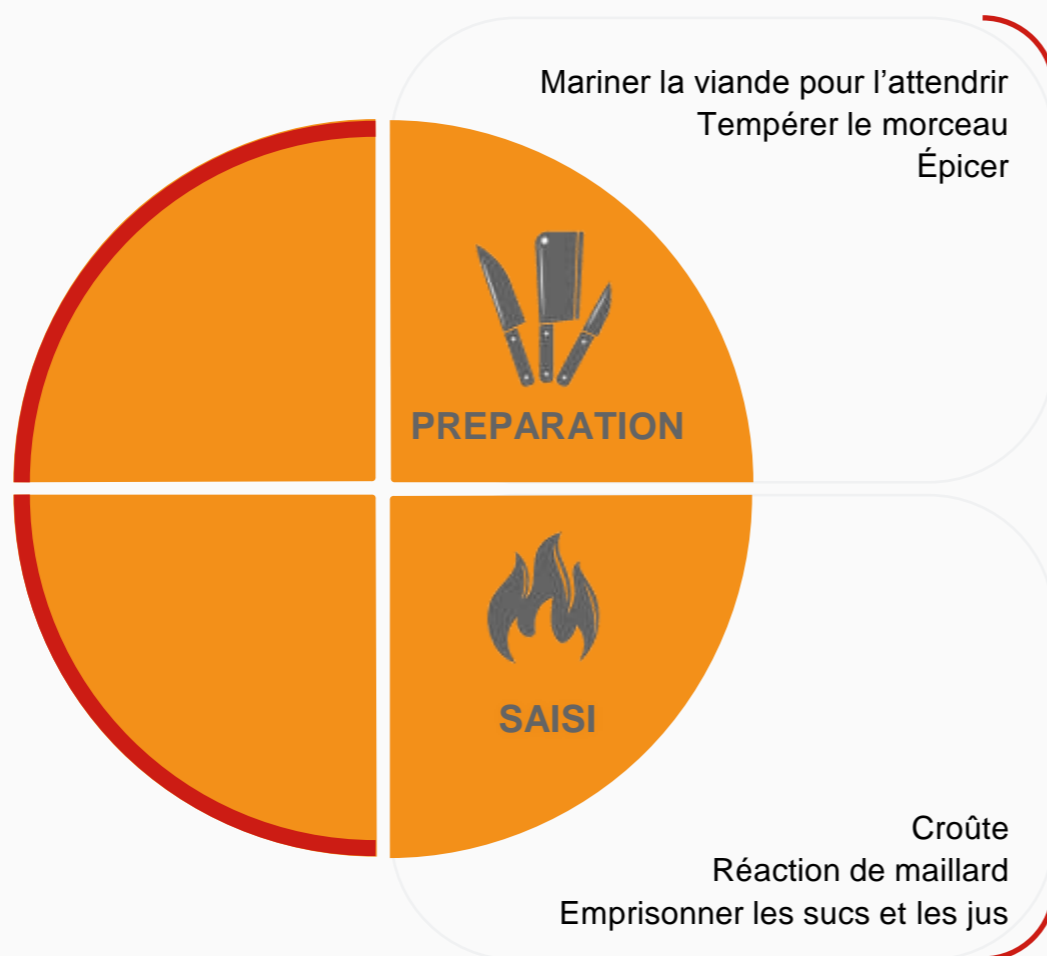
Il n'y a pas de recette magique; chaque petits détails sont importants afin de conserver les arômes qui tenteront de se libérer de votre morceau de viande durant sa cuisson.

L'utilisation de ces techniques améliorera le goût, la texture et l'apparence de votre viande, tout en vous permettant de mieux comprendre les transferts d'énergie qu'un morceau de viande reçoit durant la cuisson.



Trouver la «Touch»

Les meilleurs techniques de cuisson.



Pas si bête !

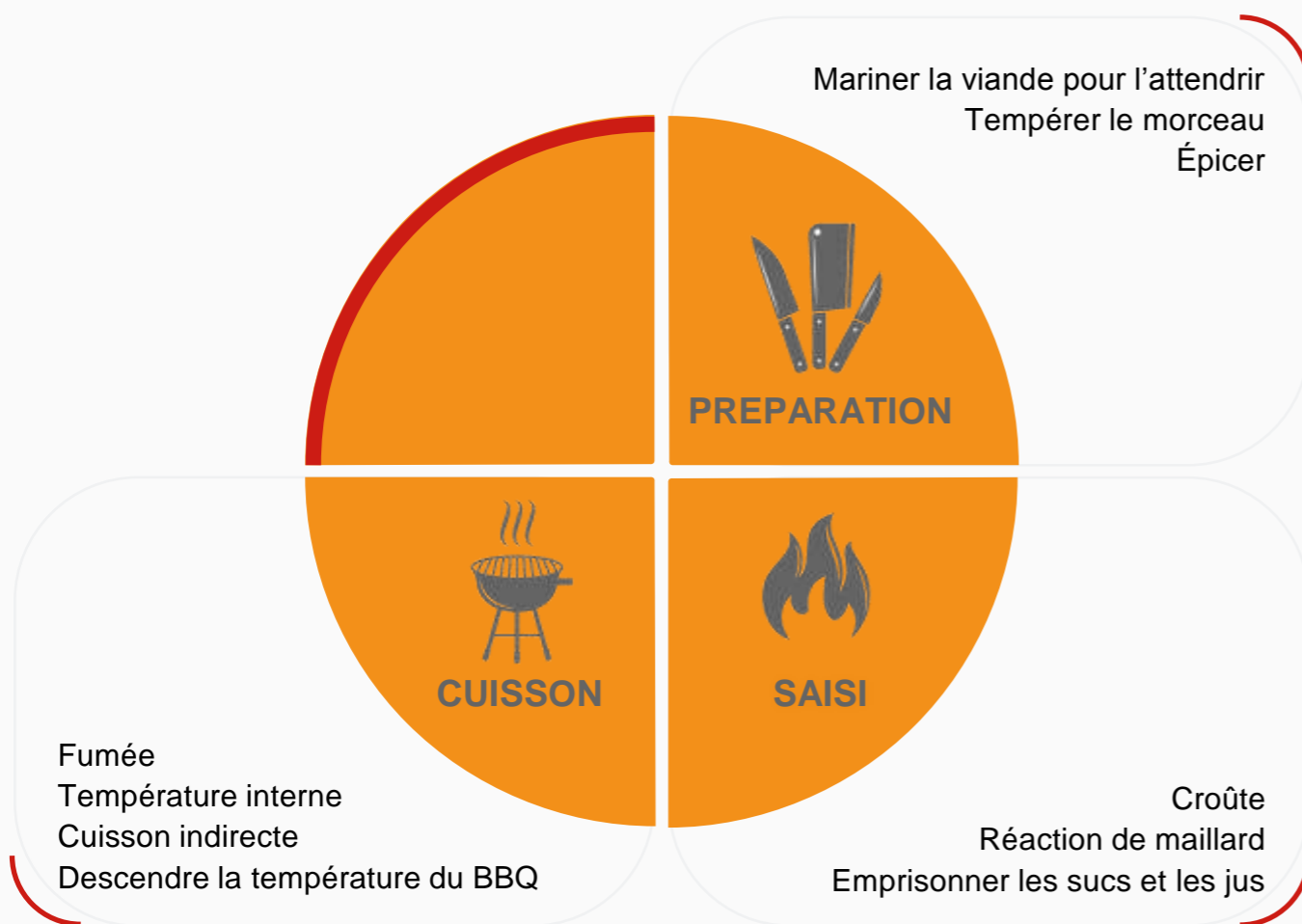
Il n'y a pas de recette magique; chaque petits détails sont importants afin de conserver les arômes qui tenteront de se libérer de votre morceau de viande durant sa cuisson.

L'utilisation de ces techniques améliorera le goût, la texture et l'apparence de votre viande, tout en vous permettant de mieux comprendre les transferts d'énergie qu'un morceau de viande reçoit durant la cuisson.



Trouver la «Touch»

Les meilleurs techniques de cuisson.



Pas si bête !

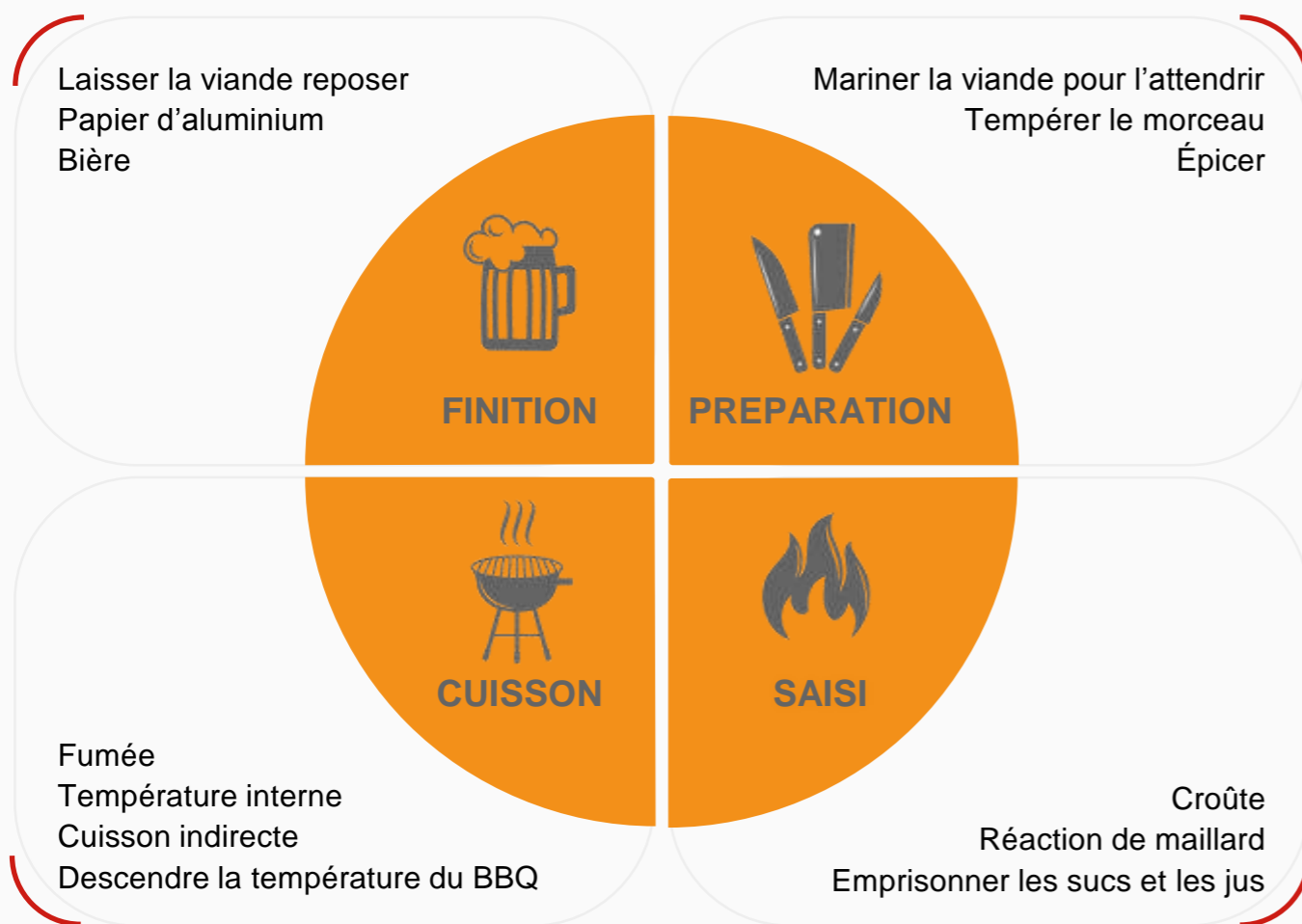
Il n'y a pas de recette magique; chaque petits détails sont importants afin de conserver les arômes qui tenteront de se libérer de votre morceau de viande durant sa cuisson.

L'utilisation de ces techniques améliorera le goût, la texture et l'apparence de votre viande, tout en vous permettant de mieux comprendre les transferts d'énergie qu'un morceau de viande reçoit durant la cuisson.



Trouver la «Touch»

Les meilleurs techniques de cuisson.



Pas si bête !

Il n'y a pas de recette magique; chaque petits détails sont importants afin de conserver les arômes qui tenteront de se libérer de votre morceau de viande durant sa cuisson.

L'utilisation de ces techniques améliorera le goût, la texture et l'apparence de votre viande, tout en vous permettant de mieux comprendre les transferts d'énergie qu'un morceau de viande reçoit durant la cuisson.



The background features several thick, curved lines in various shades of red, ranging from a deep, dark red to a light, pale pink. These lines sweep across the page from the top left towards the bottom right, creating a sense of movement and depth.

GOÛTER LA DIFFÉRENCE

Dégustation de Brisket



Solide comme un boeuf !

Réponses aux dernières questions



BBOQ
QUÉBEC

LE MOT DE LA FIN

A collection of various spices and herbs in wooden spoons, arranged in a row. From left to right, the spoons contain: red peppercorns, blueberries, green herbs, yellow turmeric powder, white powder, dark brown seeds, orange powder, brown powder, and white peppercorns. The background is a warm, dark brown color.

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION