

OUS - Tipus de cocció i temps

Nota: Per comprovar si un ou es fresc, el submergim en aigua:

- si es queda al fons del recipient en posició horitzontal és senyal de que és fresc.
- si s'eleva de l'extrem més ample és senyal de que no es tant fresc, quan més s'elevi menys fresc és l'ou.
- si arriba a surar és millor llençar-lo.

Talla i pes aproximat dels ous

Talla		pes aproximat
XL	súper grans	de 73 grs o més
L	grans	entre 63 grs - 73 grs
M	mitjans	entre 53 grs - 63 grs
S	petits	menys de 53 grs

- Normalment a les receptes on no s'especifica el pes dels ous s'acostuma a considerar que son ous de talla L amb un pes d'uns 65 grs.
- Del pes total de l'ou, podem estimar que 1/3 es el pes del rovell i unes 2/3 parts corresponen al pes de la clara

Tipus de cocció	Temps de cocció
Ous durs	- Els podem posar amb l'aigua freda i quan bulli deixar-los 8 minuts ((6 minuts??)) - Els podem posar quan l'aigua ja bulli i hi deixar-los 12 minuts ((8 minuts?? en aigua molt calenta però que no arribi a bullir)) durant els primers 3 minuts anar-lo fent girar perquè el rovell quedi centat
Ous passats per aigua	- Els hi posem quan l'aigua bull i els hi deixem 3 minuts (o 4 minuts si el volem una mica més fet)
Ous poché	- COSTA QUE SURTIN BÉ. Submergir-los sense la closca en aigua molt calenta (però no bullint) durant 3-4 minuts, a la que l'hi haurem afegit un rajolí de vinagre. Abans de posar-hi l'ou remenarem l'aigua per fer un remolí. - UNA ALTRA manera de for-ho: Agafar una tassa de café i forrar-la amb paper film sobrat. Hi posem l'ou, lògicament sense la closca, lliguem les puntes del film fent un farcell, travessem el nus amb una broqueta i suspenem la bossa dins de l'aigua molt calenta (però no bullint) durant 3 minuts.
Ou onsen tomago cocció a baixa teperatura	- Consisteix a coure els ous a 63°C durant 40 minuts. Al Japó es fan submergint els ous en aigües termals a 60-70°C. Una alternativa es fer-los amb un aparell Roner o amb un forn a vapor