

ПРИНЦИП РАБОТЫ



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИИ SOUS VIDE

- сохранение натурального вкуса;
- сохранение свежести, цвета и внешнего вида до подачи на стол;
- концентрация натуральных ароматов;
- гарантированное высокое содержание питательных веществ;
- отсутствие высыхания и, соответственно, минимальные потери массы продукта при приготовлении;
- экономия электроэнергии на 30%;
- продолжительный срок хранения продуктов;
- сокращение расходов, благодаря минимальным потерям при готовке и хранении продуктов;
- препятствование окислению липинов в продукте и как следствие – препятствование прогорканию;
- экономия объема закладки специй от 3 до 40%

ВЫБЕРИТЕ СВОЙ Sous Vide®



CLASSIC



CHEF



CREATIVE



DISCOVERY

СРАВНЕНИЕ СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТЕЙКА ИЗ ГОВЯДИНЫ



СПРАВОЧНАЯ ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР

ПРОДУКТ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ТОЛЩИНА
ГОВЯДИНА	Вырезка	59°C	45 мин.
	Мясистая часть спины	56-59°C	45 мин.
	Короткий филей	56-59°C	45 мин.
	Филейная часть	56-59°C	45 мин.
	Грудинка	64°C	48 часов
	Телячья нога	75°C	12 часов
БАРАНИНА	Седло барашка	60,5°C	45 мин.
СВИНИНА	Бекон	82°C	12 часов
	Ребрышки	59°C	48 часов
ПТИЦА	Цыплячья грудка	64°C	35 мин.
	Утиная грудка	64°C	40 мин.
	Цыплячьи голени	66,6°C	90 мин.
	Фуа гра	82,2°C	1,5 мин.
РЫБА	Филе лосося	52°C	15 мин.
	Филе трески	60°C	10-12 мин.
	Палтус	60°C	10-12 мин.
МОЛЛЮСКИ	Креветки	65°C	5-7 мин.
	Омары	63°C	15 мин.
	Гребешки	60°C	15 мин.
ОВОЩИ	Корнеплоды – целые (свекла, морковь, картофель и т.д.)	85°C	45-90 мин.
	Корнеплоды – нарезка (свекла, морковь, картофель и т.д.)	85°C	20-30 мин.
	Луковицы – целые (лук, шалот)	85°C	90 мин.
	Тыква – нарезка	85°C	30 мин.
	Артишоки	85°C	45-75 мин.
	Дольки персика	85°C	15-20 мин.
ФРУКТЫ	Дольки груши	83°C	25 мин.
	Дольки яблока	85°C	90 мин.
ЯЙЦА В СКОРУПЕ	Яйцо-пашот	63°C	60-90 мин.
ЗАВАРНОЙ КРЕМ	Крем на основе кофе	82°C	20 мин.

Данные таблицы представлены в качестве рекомендации. Температуру нужно регулировать в зависимости от ваших предпочтений в отношении степени готовности. Время приготовления регулируется в соответствии с начальной температурой, свойствами теплопередачи и толщиной приготавливаемого продукта.