

Näin valmistat ruokaa SOUS VIDE

Opas käyttöön

Laitteet
Lämpötila
Aika



Valikoimamme

Sous Vide Sirkulaattori

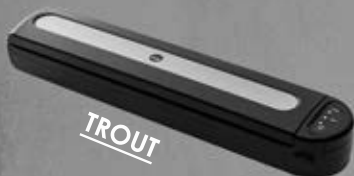
Sous Vide sirkulaattorin avulla olet oman keittiösi Master Chef! Sirkulaattori lämmittää ja kierrättää vettä, joka kypsentää suljettavassa sous vide -pussissa tai tyhjiöpussissa olevat ruoka-aineet vesihauteessa. Voit helposti asettaa ajan ja tarkan lämpötilan – tulos on täydellinen jokaisella kerralla.



CREEK

Tyhjiöpakkauslaitteet

Vakuumpakkaamalla valmistelet ruoan Sous Vide -kypsennystä varten. Kun haluat maustaa ja marinoida, vakuumissa ruoka marinoituu erittäin nopeasti. Vakuumpakkaamalla myös pidennät ruoan ja elintarvikkeiden säilyvyyttä jopa **5-kertaisesti** ja vältyt pakastamisen aiheuttamilta kylmävaurioilta ja kuivumiselta.



TROUT



HERRING



MOOSE

Tarvikkeet

Vakuimirullat

VR-20300

20x300 cm

VR-28300

28x300 cm



Vakuumpussit

VB-2030

20x30 cm, 50 kpl



Sous Vide

Sous Vide on tapa valmistaa ruokaa, joka antaa poikkeuksellisia, muilla valmistusmenetelmillä saavuttamattomia etuja. Ranskankielinen sana *sous vide* tarkoittaa "tyhjiössä". Käytännössä ruoka tyhjiöpakataan, jonka jälkeen se kypsennetään vesihauteessa erittäin tarkassa lämpötilassa. Sirkulaattori lämmittää ja kierrättää vettä pitäen lämpötilan tarkasti oikeana. Vakuumpakattuna kypsennettävä ruoka säilyttää mehukkuuden, maun ja ravinteet kypsennyksen aikana ainutlaatuisella tavalla. Hidas, matalassa lämpötilassa kypsentyminen valmistaa kanan, kalan ja erilaiset lihat suussasulavan mureaksi ja uskomattoman mehukkaaksi.

Tämä yksinkertainen tekniikka varmistaa täydellisyyden joka kerta!



Miksi tyhjiöpakkaisit ruokaa?

Tyhjiöpakkaaminen on Sous Vide -ruoanvalmistuksen ensimmäinen askel ja edellytys. Tämän lisäksi tyhjiöpakkaaminen tekee marinoimisesta helppoa ja nopeaa: tyhjiöinti avaa raaka-aineen huokokset, jolloin marinadi pääsee imeytymään tehokkaasti. Ruoanvalmistuksen lisäksi tyhjiöpakkauslaite antaa merkittäviä etuja ruoan säilyvyyteen. Tyhjiöpakkaamalla pidennät elintarvikkeiden säilyvyyttä jopa viisinkertaisesti! Tyhjiöpakkauslaitteella luodaan vakuumi eli ilman ja hapetön tila, jossa bakteerien kasvu hidastuu ja ruoka säilyy huomattavasti pidempään kadottamatta makua ja ravinteita. Lähes kaikkia raaka-aineita ja ruokaa voidaan tyhjiöpakata. Säilyvyys pitenee huolimatta siitä, onko kyseessä huoneenlämmössä, jääkaapissa vai pakastimessa säilytettävä ruoka. Kuivatut tuotteet säilyvät paremmin, sillä ne eivät pääse tekemisiin kosteuden kanssa; kosteat tuotteet säilyvät hyvänä kuivumatta. Kun tyhjiöpakkaat ruoan ennen pakastamista, säilyy se pidempään ja ilman kylmävaurioita.





Ohjeet Sous Vide -ruoanvalmistukseen

Suositteltu lämpötila ja aika on laskettu jääkaappikylmille (n. +5 °C) raaka-aineille

Raaka-aine	Kuvaus	Paistoaste	Paksuus	Lämpötila	Aika
Naudanliha	Lankkupihvi	Medium	20 mm	57°C	3 tuntia
	Entrecôte	Medium	50 mm	57°C	3 tuntia
	Entrecôte	Kypsä	50 mm	64°C	3 tuntia
	Häränfile	Medium	20 mm	56°C	60 min
	Häränfile	Kypsä	20 mm	64°C	90 min
Karitsa	Karitsa paahtopaisti	Medium	40 mm	57°C	2 tuntia
	Karitsa paahtopaisti	Kypsä	40 mm	64°C	2 tuntia
Ankanrinta	Ankanrinta	Medium	20 mm	58°C	2 tuntia
	Ankanrinta	Kypsä	20 mm	64°C	2 tuntia
Sianliha	Sianfile	Kypsä	40 mm	67°C	90 min
	Siankylki	Kypsä	20 mm	67°C	10 tuntia
Kana	Kanafile	Kypsä	30 mm	70°C	60 min
Kala	Lohi, rasvainen kala		30 mm	50°C	90 min
Kananmuna	Täydellinen kananmuna			65°C	60 min
Vihannekset	Punajuuret		n. 50 mm	84°C	60 min
	Porkkanat		n. 50 mm	84°C	60 min
	Juuriselleri		n. 50 mm	84°C	60 min
	Parsakaali		n. 70 mm	84°C	30 min
	Kukkakaali		n. 70 mm	84°C	30 min
	Fenkoli		n. 70 mm	84°C	30 min

Suosituksat:
Jonas Axelsson Zanderin
Tuotantopäällikkö ja omistaja
Cuisine Medicin, Bistro Merge
ja Shinsei





– Norwegian Quality Since –

1
9
4
8



Follow us

@wilfasuomi 

facebook.com/WilfaSuomi 

www.wilfa.fi