

Metos Sous Vide -altaat



Product information

SKU	METOSSOUSVIDE
Productnaam	Metos Sous Vide -altaat
Afmetingen	mm

Description

Metos sous-vide -altaat kypsennykseen ja jäähdtykseen

Räätälöidyt sous-vide-ratkaisut

Sous-vide- eli lämpöhaudekypsennys tarjoaa ammattikeittiöille monenlaisia hyötyjä. Sous-vide- eli lämpöhaudemenetelmä kypsentää ruoan vakuumissa, mikä lisää tuotteen säilyvyyttä. Ammattitaidolla valmistetut Metos sous-vide -laitteet on tehty harjatusta ruostumattomasta teräksestä ja ovat siten helppoja puhdistaa. Kaikkia toimintoja ohjataan helppokäyttöisen kosketusnäytön avulla.

Miten sous-vide toimii?

Sous-vide -menetelmässä tuote kypsennetään tyhjiöpakattuna. Ruoka valmistetaan ja suljetaan vakuumiin, minkä jälkeen se asetetaan vesihauteeseen ja kypsennetään haluttuun lämpötilaan saakka. Jos lihan pinnasta halutaan rapea, se käytetään pannulla, uunissa tai grillissä kypsennyksen jälkeen.

Menetelmän etuja

Vaikka sous-vide -menetelmä kehitettiinkin laboratoriossa, sen avulla valmistetussa ruoassa ei ole mitään keinotekoisia. Vakuumissa kypsennetyt tuotteet säilyvät pitempään, minkä lisäksi pussin sisällä olevat aromit antavat ruoalle laadukkaan, täyteläisen maun. Sous-vide

-menetelmän ansiosta liha on aina mureaa palasta riippumatta.

Etuja ammattikeittiössä

Ammattikeittiöille sous-vide -menetelmä tarjoaa ainutlaatuisia keittiön toimintaan liittyviä etuja. Se mahdollistaa ruoanvalmistuksen suurina määrinä ja lisää tuottavuutta. Tuotteen parempi säilyvyys antaa tilaisuuden erottaa valmistusaika ja tarjoilu-aika toisistaan ja lisää siten työskentelyn joustavuutta. Ilmatiiviin pakkauksen ansiosta tuotteisiin ei pääse epäpuhtauksia käsittelyn aikana.

Tuotantoprosessi voidaan rakentaa esim. seuraavasti: Aamulla valmistettavat pataruoat voidaan annostella kuumana padasta suoraan sous-vide -pusseihin annostelupumpun avulla. Annostelupumppu annostelee halutun määrän joko vaa'alla tai tarkalla teho/aika määrityksellä. Haluttu määrä saadaan tarkasti yhdellä työvaiheella. Pussin sulkemisen jälkeen pakkaus jäädytetään tehokkaassa sous-vide -jäähdytysaltaassa +3 C° asteeseen. Ensimmäisen pataruoan jäädytyksen aikana valmistetaan toinen pataruoka tai vaihtoehtoisesti uunissa sous-vide -pussissa liharuoka. Kun jäähditysallas on jäähdyttänyt ensimmäisen erän, se siirretään kylmiöön säilytykseen ja seuraava erä pataruokaa tai sous-vide -uuniruokaa jäädytetään altaassa.

Työvuoron lopussa pakataan vakumiin esikäsitellyt pitkään kypsytettävät paistit, kuutiolihat tai liha-annospalat. Lihat laitetaan koreissa sous-vide -altaaseen sisälämpötilamittarin kanssa. Yön aikana laite kypsentää hellävaraisesti esivalitun ohjelman avulla tuotteen ja sen jälkeen jäädyttää automaattisesti tuotteen +3°C.

Seuraavan päivän työvuoron alkaessa tuotteet ovat kypsiä ja jäädytettyjä ja ne voidaan koreineen siirtää suoraan kylmiöön säilytykseen. Metos sous-vide -jäähdytysallas on heti valmis seuraavaan jäädytykseen. Esimerkiksi Metos SelfCooking Centerissä yön yli kypsytetyt sous-vide -tuotteet voidaan siirtää jäähtymään altaaseen.

Sous-vide-menetelmässä maut säilyvät

- Takaa lihan mureuden
- Pitää ruoan aromikkaana ja laadukkaana
- Pidittää säilyvyyttä
- Ei nestehukkaa

Sous-vide-järjestelmän etuja:

- Säästävät aikaa
- Ovat joustavia
- Helpottavat työnkulkua
- Tuotteet hygieenisempiä
- Lisää tuottavuutta
- 50 reseptin tallennus