Metos Sous Vide -altaat



Product information

SKU	METOSSOUSVIDE
Productnaam	Metos Sous Vide -altaat
Afmetingen	mm

Description

Metos sous-vide -altaat kypsennykseen ja jäähdytykseen

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 keinotekoista. 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 tarjoiluaika 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 jäähdytetään tehokkaassa sous-vide -jäähdytysaltaassa +3 C°asteeseen. Ensimmäisen pataruoan jäähdytyksen aikana valmistetaan toinen pataruoka tai vaihtoehtoisesti uunissa sous-vide -pussissa liharuoka. Kun jäähdytysallas on jäähdyttänyt ensimmäisen erän, se siirretään kylmiöön säilytykseen ja seuraava erä pataruokaa tai sous-vide -uuniruokaa jäähdytetään altaassa.
Työvuoron lopussa pakataan vakumiin esikäsitellyt pitkään kypsytettävät paistit, kuutiolihat tai liha-annospalat. Lihat laitetaan koreissa sous-vide -altaaseen sisälämpötilamitarin kanssa. Yön aikana laite kypsentää hellävaraisesti esivalitun ohjelman avulla tuotteen ja sen jälkeen jäähdyttää automaattisesti tuotteen +3°C.
Seuraavan päivän työvuoron alkaessa tuotteet ovat kypsiä ja jäähdytettyjä ja ne voidaan koreineen siirtää suoraan kylmiöön säilytykseen. Metos sous-vide -jäähdytysallas on heti valmis seuraavaan jäähdytykseen. 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
- Pidentää säilyvyyttä
- Ei nestehukkaa

Sous-vide-järjestelmän etuja:
- Säästävät aikaa
- Ovat joustavia
- Helpottavat työnkulkua
- Tuotteet hygieenisempiä
- Lisää tuottavuutta
- 50 reseptin tallennus