

## Sous vide - wodniana pecz dlia przigotowlenia pizci w nizkich temperaturach



Miejsce do wpięcia do segregatora

Что такое **SousVide**? Это уникальная технология приготовления еды, которая позволяет превратить любое блюдо в настоящий кулинарный шедевр. Произносится “**су-вид**”, и в переводе с французского означают “в вакууме”.

Суть технологии заключается в следующем: пища помещается в специальный вакуумпакет и герметично запаковывается. Затем пакет кладут в воду температурой 50-65 градусов Цельсия и ждут в течение нескольких часов. Благодаря методу **SousVide** все блюда готовятся в собственном соку без добавления жира. Невысокая температура позволяет сохранить все полезные свойства, а также натуральный вкус и аромат продуктов.

Пища получается не только вкусной, но и полезной, а Вы на долгие годы сохраните здоровье. Выбирайте технологию приготовления пищи **SousVide**. Вам больше не придется беспокоиться о том, что Вы переварили или пережарили пищу. Технология **SousVide** исключает такую вероятность. Сочные и нежные стейки, ароматная буженина, пряные ребрышки - все это не проблема, если на Вашей кухне есть водяная печь **SousVide**. Изысканные десерты и соусы, блюда из птицы и морепродуктов - все это можно приготовить с помощью **SousVide**.

Просто положите продукты в печь и занимайтесь своими делами, а **SousVide** все сделает сам!



### Панель управления

Электронная панель управления дает возможность с точностью до 0,1 °C установить требуемую температуру. Температура - это самый важный элемент приготовления пищи методом SOUS VIDE. С точностью до одной минуты можно установить необходимое время приготовления пищи. На панели высвечивается заданная и действительная температура.



### Крышка панели управления

- предотвращает заливание панели водой
- предотвращает случайное изменение программы варки



### Внутренние перегородки

- поддерживают пакетики в вертикальном положении и дают возможность воде свободно и натурально циркулировать к ее верхним слоям - благодаря этому температура во всем объеме камеры одинакова
- облегчают сегрегацию блюд с точки зрения вида и времени приготовления
- противодействуют всплыванию пакетов на поверхность - они должны быть полностью погружены в воду



### Крышка с прокладкой

- предотвращает испарение горячей воды
- предупреждает случайные ожоги у персонала
- облегчает поддержку стабильной температуры воды
- уменьшает потери электроэнергии



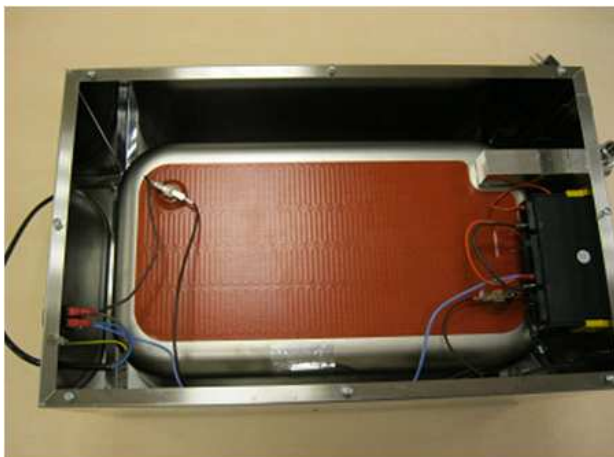
### Крышка с воздушным клапаном

- во время процесса варки воздушный клапан действует как вентиль, предотвращая выдавливание крышки внутренним давлением
- в случае присасывания крышки дает возможность выравнивать давление и безпроблемно снять крышку



### Безопасный сливной кран

- облегчает сливание воды из ванны
- специальная пружина в кране предупреждает случайное открытие крана, угрожающее ожогом горячей водой
- чтобы безопасно опорожнить ванну, следует легко нажать на кран, а затем повернуть на  $\frac{1}{4}$  оборота в лево.



### Нагревательный элемент и термостаты

- равномерное нагревание воды во всём объёме
- благодаря ленточному нагревательному элементу, расположенному под целым дном нет необходимости применять вынужденную циркуляцию воды
- небольшая мощность тена (600 Вт) - это вопреки видимости является преимуществом устройства: облегчает очень точную поддержку заданной температуры благодаря минимальному гистерезису термостата и инертности тена - а ведь четкое поддержание температуры приготовления является самым важным элементом, влияющим на конечный эффект

○  
Miejsce do wpięcia do segregatora



### Ванна в стандарте GN 1/1

- Применение в устройстве ванны величиной GN 1/1-200 является оптимальным решением для большинства учреждений общественного питания. Можно пользоваться несколькими устройствами с целью увеличения производства и одновременного приготовления блюд в разных температурах.



**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

HENDI POLSKA Sp. z o.o. tel.: +48 658 70 00  
ul. Magazynowa 5 fax: +48 658 70 01  
62-023 Gądko www.hendi.pl  
Polska info@hendi.pl

## Как готовить по методу Sous Vide - шаг за шагом



Miejsce do wpięcia do segregatora



Порционирование

### Шаг 1.

- Подготовить порцию из очищенного сырого мяса (рыбы, овощи)

### Совет:

- рекомендуется готовить порции для одной персоны. Это положительно повлияет на экономию продуктов



Заправка специями

### Шаг 2.

- Приправить по вкусу
- Порционные кусочки посыпаем специями, травами

### Совет:

- избегаем соли - от нее во время термической обработки мясо становится твердым



Закладывание в пакеты

### Шаг 3.

- взвешенную и приправленную специями порцию мяса, рыбы, овощей закладываем в вакуум-пакет

### Совет:

- стараемся не запечатать краёв пакета - это может привести к разгерметизации.
- обращайте внимание на тип используемого пакета в соответствии с моделью вакуумупаковочной машины (пакеты гладкие или гофрированные)



Дополнительная вкусовая подготовка

#### Шаг 4.

- к порции мяса или других блюд в пакете можно еще добавить жидкие специи: оливковое масло, вино, фруктовые соки

#### Совет:

- избегаем загрязнения краев пакета



Вакуумная упаковка

#### Шаг 5.

- с помощью вакуумупаковочной машины HENDI 970362 или 970355 (с более мощным вакуум-насосом) удаляем воздух из пакетов

#### Совет:

- в зависимости от типа вакуумупаковочной машины используем гладкие или гофрированные пакеты
- следует соразмерить уровень вакуума с продуктом, чтобы не повредить его структуру



Подготовка устройства к работе

#### Шаг 6.

- наполнить Sous Vide водой
- подключить к источнику электрического тока

#### Совет:

- чтобы не переполнить Sous Vide обращаем внимание на максимальный уровень воды
- чтобы сократить время нагрева до необходимой температуры рекомендуется частично залить горячую воду





Программирование параметров приготовления пищи

### Шаг 7.

- установить температуру приготовления
- установить необходимое для приготовления пищи время

### Совет:

- закрыть панель управления крышкой
- накрыть Sous Vide крышкой



Размещение пакетов в ванне

### Шаг 8.

- после достижения водой заданной температуры подготовленные пакеты закладываем в емкость

### Совет:

- чтобы результат приготовления был идеальным пакет с блюдом **ДОЛЖЕН** быть полностью погружен в горячей воде.



Охлаждение блюд

### Шаг 9.

- после окончания цикла приготовления блюдо следует быстро охладить с целью дальнейшего безопасного хранения

### Совет:

- использование шокового охладителя HENDI 232156 ускорит процесс охлаждения в соответствии с высокими санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами HACCP



Охлаждение блюд  
(другой метод)

### Шаг 9b.

- в случае приготовления небольшого количества блюд по методу Sous Vide достаточно охладить пакеты в холодной воде со льдом

### Совет:

- рекомендуем льдогенераторы HENDI 271001 и 271056



Хранение до 3 недель

### Шаг 10.

- охлажденные пакеты храним в температуре +2°C не более 3 недель

### Совет:

- рекомендуем широкий ассортимент холодильного и морозильного оборудования HENDI



Разогрев

### Шаг 11.

- после получения заказа от клиента, вынимаем порцию в пакете из холодильника и помещаем его на 15-20 мин. в Sous Vide в температуре, в которой производилось приготовление этого блюда
- блюдо готово

### Совет:

- для улучшения внешнего вида блюда рекомендуется обжарить подогретую порцию на сковороде на протяжении ок. 20 секунд.
- для заключительного обжаривания рекомендуем индукционные плиты HENDI и сковороды с нанокерамическим покрытием



Приятного аппетита

### Шаг 12.

- сервировка блюда на тарелке и его декорация является последним элементом приготовления по методу Sous Vide.

### Совет:

- чтобы приготовить ароматный и вкусный соус рекомендуем использовать сок со сковороды на которой обжаривали блюдо
- сервировать блюда на подогретых тарелках, чтобы избежать быстрого охлаждения - рекомендуем Подогреватели для тарелок HENDI 250204, 250211 и 260003

### Ориентировочные температуры и времена приготовления по методу SOUS VIDE

Название продукта	Температура	Время
Вырезка говяжья	63 °C	1 ½ часа
Рулет из грудинки	60 °C	1 ½ часа
Филе из лосося	55 °C	12 мин
Треска	68 °C	12 мин
Лопатка свиная	68 °C	48 часов
Ребрышки свиные	68 °C	48 часов
Лопатка ягненка	68 °C	48 часов
Голуби	65 °C	6 минут
Вырезка ягнёнка	50 °C	2 часа
Вырезка косули	50 °C	2 часа
Яйцо в смятку	62 °C	2 часа
Скумбрия	50 °C	12 мин
filet mignon	65 °C	15 мин
Fois Gras (гусинная печень)	65 °C	20 мин
Артишоки	90 °C	45 мин
Krem brulee	90 °C	45 мин
Клубника	65 °C	45 мин
Бананы	65 °C	20 мин



Предложение SOUS VIDE направлено не только для 5-ти звездочных гостиниц. Пользователем устройства для приготовления пищи по этому методу может быть каждое учреждение общественного питания: и больничная кухня для подготовки нежного диетического питания для больных с расстройствами пищеварительного тракта; и Дома престарелых, и Дома социальной опеки.

В заводских, фирменных столовых блюда, приготовленные по этому методу, могут сервироваться членам руководства - ведь это от них зависит, будет ли продлен договор с оператором столовой...

## Преимущества приготовления пищи по методу Sous Vide

### Преимущества для клиента

- пища полезна для здоровья
- сочное и ароматное мясо - ничего из содержимого или веса не тратится в процессе варки
- совершенно новые, необыкновенные вкусовые впечатления по сравнению с традиционными блюдами

### Преимущества для хозяина, ресторатора

- экономия исходных продуктов благодаря герметической упаковке
- уменьшение на 50% количества специй и трав
- возможность долгосрочного планирования запасов в связи с длительным периодом хранения полуфабрикатов (до 3 недель)
- рациональное хозяйствование продуктами: беру из холодильника столько порций, сколько надо в данное время, ничего не зря не трачу
- приготовление пищи по методу Sous Vide не требует посвящения ему времени со стороны работников - после включения устройство не надо обслуживать
- устройство Sous Vide не требует вентиляции
- увеличение рентабельности