

RM GASTRO



SOUS VIDE



SOUS VIDE



Sous Vide vaření je často označováno jako pomalé neboli „slow-vaření“ protože vzhledem k výrazně nižší teplotě vaření, kdy se používá teplota okolo 65° C jsou nezbytné mnohem delší časy. Musíme si ale uvědomit, že při používání metody Sous vide vaříme systémem „Cook-Chill-Regen“ (vařit - zchladit - ohřát) což ve skutečnosti, pokud máme jídlo připravené a zchladené, tak od objednávky k servírování uběhne několik minut (předpokládáme, že lázeň k ohřátí pokrmu je připravená a vyhřátá na cca. 40 - 50° C). Sous vide vaření je tedy absolutní systém, kdy je možno krok-za-krokem předpřipravit pokrmy, jenž i nezkušeným kuchařům umožní vydávat pokrmy připravené v Sous Vide.

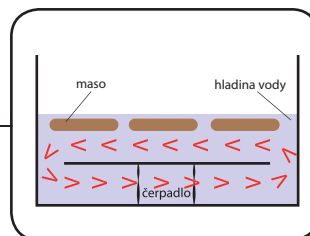
Vakuované jídlo se pošíruje po dlouhou dobu – běžně i 72 hodin – o přesně vypočítané teplotě, která je mnohem nižší než ta, která se pro vaření obvykle používá. Je prokázáno, že ztráty nejsou vyšší než 5% hmotnosti připravovaného pokrmu.

Sous Vide je vhodná pro přípravu všech druhů mas, zeleniny, přípravu omáček, dezertů apod.

Sous Vide se také používá k prodloužení trvanlivosti potravin, pokud jsou pasterizované – zchladené při teplotě 3,3° C zůstanou bezpečně a chutně uchované po dobu cca tří až čtyř týdnů.

Sous Vide má pro kuchyně následující výhody:

- minimalizace ztrát, možnost jednoduše vakuovat a skladovat jednotlivé porce
- minimální smrštění objemu potravin, ztráta hmotnosti činí max. 5%
- nižší spotřeba el. energie v porovnání s konvenční troubou nebo grilem
- různé druhy pokrmů mohou být současně ohřívány v jedné vodní lázni
- velká úspora času, optimalizace práce v kuchyni



Rovnoměrné rozložená teplota lázně pomocí vodního čerpadla.



Suroviny jsou tepelně zpracovány v uzavřeném vakuovém sáčku, jejich chuťové vlastnosti nejsou rozpuštěny ve vodě, ale jsou uchovány v potravíně.



Velmi nízká ztráta objemu surovin díky nízké teplotě kuchyňské úpravy. Suroviny zůstávají šťavnaté a neztracují svoji chuť.



Index	Označení	Rozměry cm	Rozměry vany cm	Objem l	Napětí	Výkon kW	Hmotnost kg	Počet van	Rozsah teplot °C
00007186	CSVT - 66 EM	60 x 60 x 28	51 x 31 x 18	20	230 V / 50 Hz	2,4	42	1	max. 90
00007187	CSVT - 76 ET	60 x 70 x 28	51 x 31 x 18	20	230 V / 50 Hz	2,4	45	1	max. 90

RM GASTRO



Ryby:

Ryby bez tuku

Teplota	55° C	56° C	57° C	58° C	59° C	60° C
Tloušťka						
5 mm	2½ hod.	1¾ hod.	1¼ hod.	50 min	35 min	30 min
10 mm	2¾ hod.	2 hod.	1½ hod.	60 min	45 min	35 min
15 mm	2¾ hod.	2 hod.	1½ hod.	1¼ hod.	55 min	50 min
20 mm	3 hod.	2¼ hod.	1¾ hod.	1½ hod.	1¼ hod.	60 min
25 mm	3¼ hod.	2½ hod.	2 hod.	1¾ hod.	1½ hod.	1¼ hod.
30 mm	3¾ hod.	3 hod.	2½ hod.	2 hod.	1¾ hod.	1¾ hod.
35 mm	4 hod.	3¼ hod.	2¾ hod.	2½ hod.	2¼ hod.	2 hod.
40 mm	4½ hod.	3¾ hod.	3 hod.	2¾ hod.	2½ hod.	2¼ hod.
45 mm	4¾ hod.	4 hod.	3½ hod.	3¼ hod.	2¾ hod.	2½ hod.
50 mm	5¼ hod.	4½ hod.	4 hod.	3½ hod.	3¼ hod.	3 hod.
55 mm	5¾ hod.	5 hod.	4½ hod.	4 hod.	3¾ hod.	3½ hod.
60 mm	6¼ hod.	5½ hod.	5 hod.	4½ hod.	4 hod.	3¾ hod.
65 mm	7 hod.	6 hod.	5½ hod.	5 hod.	4½ hod.	4¼ hod.
70 mm	7½ hod.	6¾ hod.	6 hod.	5½ hod.	5 hod.	4¾ hod.

Ryby tučné

Teplota	55° C	56° C	57° C	58° C	59° C	60° C
Tloušťka						
5 mm	4¼ hod.	3 hod.	2 hod.	1½ hod.	60 min	40 min
10 mm	4¼ hod.	3 hod.	2 hod.	1½ hod.	1¼ hod.	50 min
15 mm	4½ hod.	3¼ hod.	2¼ hod.	1¾ hod.	1¼ hod.	60 min
20 mm	4¾ hod.	3½ hod.	2½ hod.	2 hod.	1½ hod.	1¼ hod.
25 mm	5 hod.	3¾ hod.	2¾ hod.	2¼ hod.	1¾ hod.	1½ hod.
30 mm	5¼ hod.	4 hod.	3¼ hod.	2½ hod.	2¼ hod.	2 hod.
35 mm	5½ hod.	4¼ hod.	3½ hod.	3 hod.	2½ hod.	2¼ hod.
40 mm	6 hod.	4¾ hod.	4 hod.	3¼ hod.	3 hod.	2½ hod.
45 mm	6½ hod.	5¼ hod.	4¼ hod.	3¾ hod.	3¼ hod.	3 hod.
50 mm	7 hod.	5¾ hod.	4¾ hod.	4¼ hod.	3¾ hod.	3¼ hod.
55 mm	7½ hod.	6¼ hod.	5¼ hod.	4¾ hod.	4¼ hod.	3¾ hod.
60 mm	8 hod.	6¾ hod.	5¾ hod.	5¼ hod.	4¾ hod.	4¼ hod.
65 mm	8½ hod.	7¼ hod.	6¼ hod.	5¾ hod.	5¼ hod.	4¾ hod.
70 mm	9¼ hod.	8 hod.	7 hod.	6¼ hod.	5¾ hod.	5¼ hod.

Doba přípravy steaků v Sous-Vide



RM GASTRO



Maso hovězí, vepřové, jehněčí:

Teplota	55° C	56° C	57° C	58° C	59° C	60° C
Tloušťka						
5 mm	2 hod.	1¼ hod.	60 min	45 min	40 min	30 min
10 mm	2 hod.	1½ hod.	1¼ hod.	55 min	45 min	40 min
15 mm	2¼ hod.	1¾ hod.	1½ hod.	1¼ hod.	60 min	55 min
20 mm	2½ hod.	2 hod.	1¾ hod.	1½ hod.	1¼ hod.	1¼ hod.
25 mm	2¾ hod.	2¼ hod.	2 hod.	1¾ hod.	1½ hod.	1½ hod.
30 mm	3 hod.	2½ hod.	2 hod.	2 hod.	1¾ hod.	1½ hod.
35 mm	3¼ hod.	2¾ hod.	2¼ hod.	2 hod.	2 hod.	1¾ hod.
40 mm	3½ hod.	3 hod.	2½ hod.	2¼ hod.	2¼ hod.	2 hod.
45 mm	4 hod.	3¼ hod.	3 hod.	2¾ hod.	2½ hod.	2¼ hod.
50 mm	4½ hod.	3¾ hod.	3¼ hod.	3 hod.	2¾ hod.	2½ hod.
55 mm	5 hod.	4¼ hod.	3¾ hod.	3½ hod.	3 hod.	3 hod.
60 mm	5¼ hod.	4¾ hod.	4¼ hod.	3¾ hod.	3½ hod.	3¼ hod.
65 mm	6 hod.	5¼ hod.	4¾ hod.	4¼ hod.	4 hod.	3¾ hod.
70 mm	6½ hod.	5¾ hod.	5¼ hod.	4¾ hod.	4¼ hod.	4 hod.

Teplota	61° C	62° C	63° C	64° C	65° C	66° C
Tloušťka						
5 mm	25 min	25 min	18 min	16 min	14 min	13 min
10 mm	35 min	30 min	30 min	25 min	25 min	25 min
15 mm	50 min	45 min	40 min	40 min	35 min	35 min
20 mm	60 min	55 min	55 min	50 min	45 min	45 min
25 mm	1¼ hod.	1¼ hod.	1¼ hod.	60 min	55 min	55 min
30 mm	1½ hod.	1½ hod.	1¼ hod.	1¼ hod.	1¼ hod.	1¼ hod.
35 mm	1¾ hod.	1½ hod.	1½ hod.	1½ hod.	1¼ hod.	1¼ hod.
40 mm	1¾ hod.	1¾ hod.	1¾ hod.	1½ hod.	1½ hod.	1½ hod.
45 mm	2¼ hod.	2 hod.	2 hod.	1¾ hod.	1¾ hod.	1¾ hod.
50 mm	2½ hod.	2¼ hod.	2¼ hod.	2 hod.	2 hod.	2 hod.
55 mm	2¾ hod.	2¾ hod.	2½ hod.	2½ hod.	2¼ hod.	2¼ hod.
60 mm	3 hod.	3 hod.	2¾ hod.	2¾ hod.	2½ hod.	2½ hod.
65 mm	3½ hod.	3¼ hod.	3¼ hod.	3 hod.	3 hod.	2¾ hod.
70 mm	3¾ hod.	3¾ hod.	3½ hod.	3¼ hod.	3¼ hod.	3¼ hod.

Doba přípravy steaků v Sous-Vide

