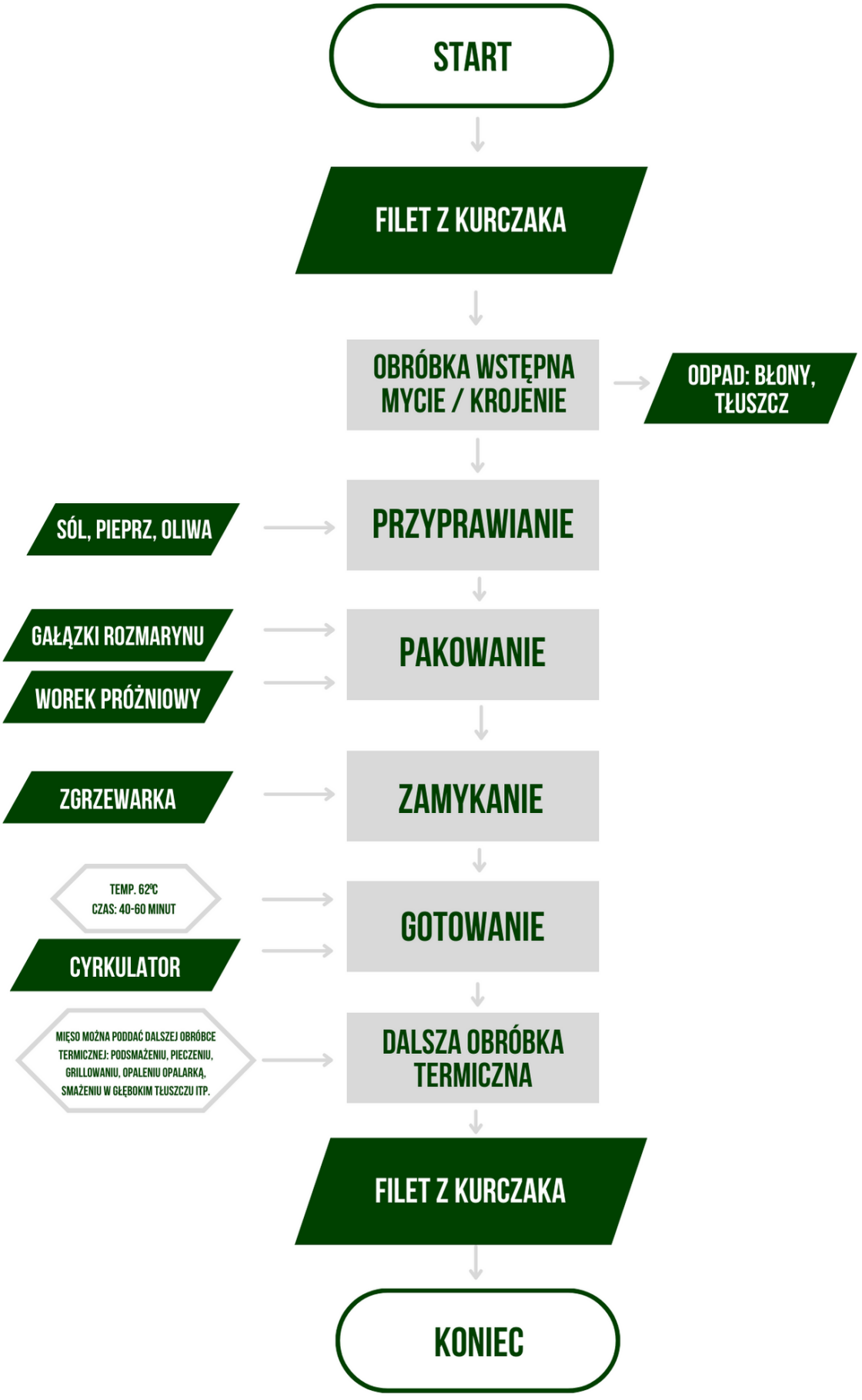
SCHEMAT TECHNOLOGICZNY

OBRÓBKA SOUS-VIDE MIĘSA




START
FILET Z KURCZAKA
OBRÓBKA WSTĘPNA
MYCIE / KROJENIE
ODPAD: BŁONY, TŁUSZCZ
SÓL, PIEPRZ, OLIWA
PRZYPRAWIANIE
GAŁĄZKI ROZMARYNU
WOREK PRÓŻNIOWY
PAKOWANIE
ZGRZEWARKA
ZAMYKANIE
TEMP. 62°C
CZAS: 40-60 MINUT
CYRKULATOR
GOTOWANIE
MIĘSO MOŻNA PODDAĆ DALSZEJ OBRÓBCE TERMICZNEJ: PODSMAŻENIU, PIECZENIU, GRILLOWANIU, OPALENIU OPALARKĄ, SMAŻENIU W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU ITP.
DALSZA OBRÓBKA TERMICZNA
FILET Z KURCZAKA
KONIEC