



ZWILLING



ZWILLING SOUS-VIDE



İÇERİK

Mutfakta kullanımda başarı garantili	4
Adım adım leziz yemek tarifleri	8
Piştirme tablosu - Yemekler ne kadar yumuşak olmalı?	10
Sous Vide Ürünlere Genel Bakış	14
Fresh&Save Ürünlere Genel Bakış	16

EVDE PROFESYONEL MUTFAKLARDAKİ TADI YAKALAYIN.



Sizin de zaman zaman saatlerce yemek pişirip yine de ortaya çıkan tadı beğenmediğiniz oluyor mu? Bazen balık fieto çok kuru olabilir, sebzeler fazla pişer ve yumuşar veya bonfile orta pişmiş yerine çok pişmiş olur. Artık tüm yemekler ideal kıvamında pişecek! ENFINIGY sous-vide sayesinde yemekler tam ağız tadınıza göre hazırlanarak istediğiniz oranda pişer.

Bu method yüksek kaliteli yemekler için mükemmeldir ve şef restoranlarındaki tariflerle yarışan sonuçlar elde etmenizi sağlar. Yemekler vakumlanarak sıcak suyun içinde bekletilir ve nazikçe pişirilir. Bu sayede yumuşak etler ve dişe gelen al dente sebzeler elde etmek artık çok kolay.

Hiçbir yemek gereğinden fazla pişmeyecek ve yüksek ısıdan kötü etkilenmeyecek. Yiyecekler ideal ısıda kontrollü bir şekilde pişirilerek besin değeri ve aromasını korur.

Rosto tadı veya ızgara çizgileri elde etmek isterseniz sous-vide yöntemiyle pişen yemekleri bir süre sıcak ızgarada kızartabilirsiniz. Bu işlemi döküm demir, paslanmaz çelik veya alüminyum tavada gerçekleştirebilirsiniz. Örn: STAUB, ZWILLING pişirme grubu, DEMEYERE veya BALLARINI markalarının tavalarını rahatlıkla kullanabilirsiniz.

GERÇEKTEN ÇALIŞIYOR MU?



Kesinlikle! Üstelik oldukça kolay: balık, bonfile, tavuk göğsü veya sebzeler vakumlu poşetlerde 45 ila 85 ° sıcak suyun içinde bekletilerek pişirilir ve x süre sonra servis etmeye hazır hale gelir.



ENFINIGY sous-vide çubuğu suyun sıcaklığını istenilen seviyede tutar ve pişirme işlemi esnasında suyun tencere içinde sirküle etmesini sağlar. Vakumlanan yemekler nazikçe ve kontrollü bir şekilde pişirilir.

Avantajları: geleneksel yöntemlere kıyasla (tava veya tencerede pişirme), ENFINIGY sous-vide çubuğu istenmeyen ısı değişikliklerinin önüne geçer - yüksek kaliteli et veya balığın hazırlanmasında idealdir. Lezzetli ve tutarlı yemekler pişirmenizi sağlar.

Derecenin tam olarak istenilen seviyede tutulması sayesinde yemeğin pişme oranında diğer metodlara kıyasla daha çok etkiye sahip olursunuz.

Sonuç olarak yemekler vakumlu poşet içinde kendi suyunda pişer ve eşsiz bir tat elde edilir. Zamanlamayı unutsanız dahi yemekler gereğinden fazla pişirilmez.

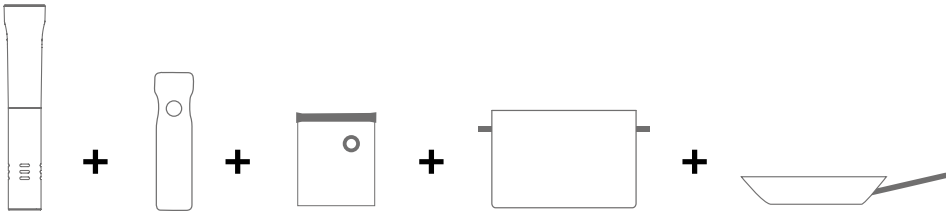
ADIM ADIM LEZİZ YEMEKLER



Yemekler hangi derecede
ne kadar süre boyunca
pişirilir?



SOUS VIDE İÇİN İHTİYACINIZ OLANLAR



Lezzetli yemekler için tek ihtiyacınız olan ENFINIGY sous-vide çubuğu: derin bir tencere, uygun vakumlu poşet ve vakumla kapatma aracı, örn: FRESH&SAVE için kablosuz vakum pompası kullanılır. Tercihinize bağlı olarak sous-vide yöntemi sonrası yiyecekleri ızgarada kızartarak rosto tadı elde edebilirsiniz.

1.

LEZZETLİ YEMEKLER İÇİN İLK ADIM HAZIRLIKTIR.

Et, balık, sebze veya meyveleri dilediğiniz şekilde çeşnileyerek vakumlamadan önce taze otlar, zeytinyağı gibi malzemelerle marine edebilirsiniz. Yüksek kalite temeldir, özellikle et ve balık için.

Önemli uyarı: sous-vide yönteminde kullanılacak olan vakumlu poşetin ısıya dayanıklı, gıda ile kullanıma uygun, damlacıklanmayan ve en önemlisi BPA içermeyen malzemedir. Yüksek kalite temeldir, özellikle et ve balık için.

2.

DEVAMI

Bir sonraki adıma geçin. ENFINIGY sous-vide çubuğunu klips yardımıyla yeterli derinlik ve genişlikteki tencerenin kenarına ilaştırın ve gerekirse sous-vide askısını tencerenin içine alın. Tencerenin içini sous-vide çubuğunun üzerinde bulunan işaretli alana kadar sıcak su ile doldurun.

Su yeteri kadar ısındığında -bu genelde birkaç dakika alır- vakumlu poşeti tencereye alın ve gerekirse askıya sabitleyin. Bu sayede tüm malzeme pişme işlemi esnasında suyun içinde kalır. Artık sadece zamanlamayı kurmanız yeterli. ENFINIGY sous-vide çubuğu geri kalan işi halledecek.

3.

SON OLARAK

Rosto aroması elde etmek için ızgara tavayı önceden ısıtın. Örn: iştah açan görünüme sahip bir bonfile pişirebilirsiniz. Etin her iki yüzünü birkaç saniye pişirin, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Servis edin.

PİŞİRME TABLOSU – YEMEKLER NE KADAR YUMUŞAK OLMALI?

Sous-vide pişirme için iki unsur önemlidir: ana ısı ve pişirme zamanlaması, örn: istenilen sıcaklığa ulaşmak için geçen süre. Her iki unsur da pişirilen yemeğe göre farklılık gösterir. Balık 41 ila 65 °C’de, et ve tavuk 50 ila 75 °C’de, meyve sebzeler 65 ila 85 °C’de, bakliyatlar ise kaynama derecesine yakın ısıda pişirilir.

Pişirme tablosu yemek hazırlama süreciyle ilgili yönlendirmeler sunmaktadır.

DANA ETİ

		Orta az	Orta	Orta iyi
		 50–55 °C	55–57 °C	57–60 °C
Fileto, Rozbif, Ribeye Biftek, Antrikot, Rumsteak	2 cm	60 dk	60 dk	60 dk
	3 cm	100 dk	100 dk	100 dk
	4 cm	150 dk	150 dk	150 dk
	5 cm	200 dk	200 dk	200 dk

DOMUZ

		Orta az	Orta	Orta iyi
		 54 °C	58 °C	60–65 °C
Domuz fileto	4–5 cm	90 dk	90 dk	90 dk
Pirzola	2–3 cm	60 dk	60 dk	60 dk
Domuz boynu	2–3 cm	60 dk	60 dk	60 dk
Kaburga	–	24 sa	24 sa	24 sa

TAVUK

		Orta	Orta iyi
		 55–60 °C	60–65 °C
Ördek göğsü	2–3 cm	150 dk	150 dk
Ördek bacağı	6–8 cm	8 sa	8 sa
Kaz göğsü	3–4 cm	120 dk	120 dk
Tavuk göğsü	2–3 cm	75 dk	75 dk
Hindi göğsü	2–3 cm	90 dk	90 dk

GEYİK/ KUZU ETİ

		Orta az	Orta	Orta iyi
		 52–55 °C	55–60 °C	60–65 °C
Kuzu fileto	2 cm	40 dk	40 dk	40 dk
Kuzu madalyon	3 cm	50 dk	50 dk	50 dk
Kuzu bacağı	–	24 sa	24 sa	24 sa
Kuzu kontrfile	–	150 dk	150 dk	150 dk
Geyik eti filetosu	2–3 cm	40 dk	40 dk	40 dk
Geyik eti kontrfile	2–3 cm	40 dk	40 dk	40 dk
Yaban domuzu	5 cm	120 dk	120 dk	120 dk
Geyik eti kontrfile	2–3 cm	50 dk	50 dk	50 dk

PİŞİRME TABLOSU – YEMEKLER NE KADAR YUMUŞAK OLMALI?

BALIK

		SIRLANMIŞ	YUMUŞAK	SIKI	İYİ PİŞMİŞ
		 38–40 °C	40–45 °C	42–50 °C	46–55 °C
Somon	2 cm	30 dk	30 dk	30 dk	30 dk
	3 cm	45 dk	45 dk	45 dk	45 dk
	4 cm	60 dk	60 dk	60 dk	60 dk
	5 cm	75 dk	75 dk	75 dk	75 dk

		SIRLANMIŞ	YUMUŞAK	SIKI	İYİ PİŞMİŞ
		 40 °C	40–47 °C	45–55 °C	52–61 °C
Levrek, kalkan	2 cm	30 dk	30 dk	30 dk	30 dk
	3 cm	45 dk	45 dk	45 dk	45 dk
	4 cm	60 dk	60 dk	60 dk	60 dk
	5 cm	75 dk	75 dk	75 dk	75 dk
	6 cm	90 dk	90 dk	90 dk	90 dk
Karides, jumbo karides	1–2 cm	40 dk	40 dk	40 dk	40 dk
Deniz tarağı	2 cm	30 dk	30 dk	30 dk	30 dk

SEBZELER

		
Karnabahar	85 °C	40 dk
Rezene	85 °C	50 dk
Yer Lahanası	85 °C	60 dk
Balkabağı	85 °C	60 dk
Havuç	85 °C	60 dk
Mini havuç	85 °C	20 dk
Ravent	85 °C	20 dk
Pancar	85 °C	60 dk
Kuşkonmaz	85 °C	40 dk
Beyaz kuşkonmaz	85 °C	75 dk

MEYVELER

		
Çilek, Muz	60 °C	20 dk
Şeftali, Erik	75 °C	80 dk
Elma, Armut	80 °C	75 dk
Meyve püresi	85 °C	45 dk

YUMURTA

		
Poşe yumurta	62 °C	75 dk
Onsen yumurta	65 °C	75 dk
Kayısı kıvamında yumurta	68 °C	75 dk
Rafadan yumurta	72 °C	75 dk

SOUS-VIDE GENEL BAKIŞ



SOUS-VIDE BAŞLANGIÇ SETİ

- Sous-vide pişirme yöntemine başlamak için tüm ihtiyacınız olan bu sette
- Kolayca tutulur & rahat saklanabilmesi sayesinde yerden kazanmanızı sağlar



SOUS-VIDE ÇUBUĞU

- İdeal kıvamda pişirme
- İdeal ısı & pişirme zamanlama ayarı



SOUS-VIDE ASKISI

- Vakumlu poşetler ile kolaylıkla uyum sağlar
- Tutarlı su sirkülasyonu
- Ayarlanabilir boyut



PRO SOUS-VIDE KAPAĞI

- %50'ye kadar enerji tasarrufu sağlar
- Uluslararası kullanım için silikon ek
- 24 cm tencere için uygundur



PRO TENCERE, 28 CM, PASLANMAZ ÇELİK

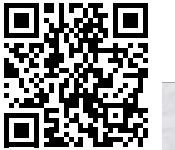
- Optimum kapasite ve sous-vide kapağı ile uyumludur



PRO KIZARTMA TAVASI 28 CM, PASLANMAZ ÇELİK

- Mühürleme işlemi için idealdir

HIER ALLE
PRODUKTE ENTDECKEN



FRESH & SAVE GENEL BAKIŞ



FRESH & SAVE VAKUM POMPASI

- Saniyeler içinde, tek bir ile sessizce vakumlama
- Uzun ömürlü lityum iyon batarya sayesinde her zaman kullanıma hazır



VACUUM POŞETLER & SIVI BARIYERİ

- Fermuarlı kapama sayesinde yeniden kullanıma uygun
- Isıya dayanıklı ve BPA içermeyen malzeme



VAKUMLU SAKLAMA KABI, CAM

- Mikrodalga, fırın ve buzlukta kullanıma uygun
- Isıya dayanıklı borosilikat cam



VAKUMLU SAKLAMA KABI, PLASTİK

- Mikrodalga fırın ve buzlukta kullanıma uygun. Bulaşık makinesinde yıkanabilir



VAKUMLU YEMEK KABI

- Taze yemeğin tadına dilediğiniz yerde, dilediğiniz zaman varın
- Mikrodalga fırın ve buzlukta kullanıma uygun. Bulaşık makinesine yıkanabilir.

*vakumsuz saklama yöntemlerine kıyasla



EVDE PROFESYONEL
MUTFAKLARDAKİ TADI
YAKALAYIN.



go.zwilling.com/sous-vide



08/2021 · © 2021 ZWILLING J.A. Henckels AG



www.zwilling.com

