



Свинные щеки



12 hrs



85°C



Two



Med

Достаточно мягкие, чтобы их можно было не использовать ножом, сочные и довольно дешевые свиные остатки, эти восхитительные щечки стоят того, чтобы их охотились у мясников. Они быстро станут частью вашего обеденного меню.

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 свиных щек — сухожилия удалены

150 мл Сидра

150 мл свиного бульона

1 лист шалфея

ИНГРЕДИЕНТЫ ВЛАЖНОЙ ОТВЕРЖДЕНИЯ

2 пинты воды

3 лавровых листа

10 горошин перца

225 г соли

225 г сахара

1 столовая ложка/2 г тимьяна

1 г порошка пяти специй

ЭТАП 1

1.Налейте все ингредиенты для влажного отверждения в кастрюлю, доведите до кипения, затем убавьте огонь до минимума.

2.Снимите кастрюлю с огня, как только сахар и соль растворятся. Оставьте остывать.

3.Залейте свиные щеки жидкостью и поставьте в холодильник на 12 часов.

4.Вынуть свиные щеки и промыть под холодной проточной водой в течение 10 минут.

ЭТАП 2

5.Предварительно нагрейте водяную баню до 85°C.

6.Обжарьте свиные щеки на сковороде, чтобы обеспечить равномерную карамелизацию, и дайте остыть.

7.После остывания поместите свиные щеки в пакет вместе с сидром, свиным бульоном и листом шалфея и запечатайте вакуумным пакетом.

При использовании внешнего вакуумного упаковщика создайте вакуум, используя вместо него пакет с застежкой-молнией.

8.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

9.Через 12 часов достаньте свиные щеки из пакета и оставьте ликер из пакета для соуса.

Свиные щеки можно хранить в холодильнике от 3 до 5 дней. При необходимости регенерируйте при температуре 85°C в течение 25 минут.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте потушить свиные щеки в сладком и кислый соус.

- - - Предложение блюда ---

Бычьи щеки, приготовленные на медленном огне, морковь, вареная в сливочном масле и Маш.



Свиное Филе



45 mins



62°C



Four



Med

Это филе, также известное как вырезка, получается из свиной корейки. Он нежирный, очень нежный и прекрасно сочетается со сладким, липким вкусом.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 свиных филе по 180 г каждое — полностью очищенные

2 столовые ложки кленового сиропа

Цедра ½ апельсина

2 столовые ложки оливкового масла

Щепотка китайских пяти специй

Щепотка соли

ЭТАП 1

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 62°C, чтобы получить свиное филе среднего размера.

2. В миску добавьте сироп, цедру, масло и Five Spice. Перемешать свиное филе и оставить мариноваться на 1 час.

ЭТАП 2

3. Когда час истечет, заверните каждое филе по отдельности в пищевую пленку, чтобы сохранить однородность формы.

4. Положите свинину в пакет и вакуумируйте.

В зависимости от размера ваших пакетов вы можете запечатать их по отдельности или парами.

5. Теперь поместите пакеты на водяную баню на 45 минут.

6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7. Налейте немного масла в сковороду и обжарьте готовое филе, чтобы оно приобрело восхитительный карамелизированный вкус.

Будьте осторожны при карамелизации из-за содержания сахара в кленовом сиропе.

8. Посолите и подавайте.



Для регенерации из холода поместите пакетик на водяную баню при температуре 62°C на 20 минут и доведите до готовности на горячей сковороде.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте перед этим слегка подкоптить свиное филе.
маринование.

- - - Предложение блюда ---

Свиное филе, вяленое в кленовом масле, орехи со специями
Сквош, Крекинг и Шалфей.



Свинные ребрышки по-детски



48 hrs



64°C



Two



Easy

Ароматная, липкая, сочная закуска, идеально подходящая для ленивых солнечных барбекю... честно говоря, они великолепны в любое время, когда их готовят в духовке!

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 свиных ребрышки

Влажное лечение, см. *лечение*

Соус барбекю см. *маринады*

ЭТАП 1

1. Разделите спинные ребрышки на три части и поместите их *во влажное лечение* на 12 часов.

Просто следуйте *во влажное лечение* инструкции *во лечение* раздел.

ЭТАП 2

2. Предварительно нагрейте водяную баню до 64°C.

3. Достаньте ребра из маринада и промойте их под холодной проточной водой в течение 10 минут. Затем промокните кухонным полотенцем.

4. Поместите ребрышки в пакет, полейте соусом барбекю и запечатайте вакуумным способом.

В зависимости от размера ваших пакетов вы можете запечатать их по отдельности.

5.Теперь поместите пакеты на водяную баню на 48 часов.

6.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7.Удалите липкие ребра и сразу же подавайте или поместите пакеты в ледяную воду и оставьте в холодильнике.

8.Приготовьте ребрышки на гриле или запекайте, чтобы они были готовы к облизыванию пальцев!



Чтобы восстановиться после холода, смажьте ребрышки еще немного соусом барбекю и запекайте на гриле или запекайте в течение 5 минут, пока они не станут горячими.

Совет от шеф-повара ----

Сухая смесь специй идеально подойдет, чтобы добавить немного пикантности.
ребра.

- - - Предложение блюда ---

Ребрышки барбекю, домашний салат, копченая кукуруза.



Китайские свиные отбивные с пятью специями



40 mins



64°C



Four



Easy

Five Spice придает отбивным аппетитный аромат, который делает их такими мавританскими. В сочетании с хрустящим жиром это заставит вас желать большего.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 свиные отбивные по 280 г каждая.

2 палочки лемонграсса

20 г китайских пяти специй

20 г свежего кориандра

5 г сушеных хлопьев перца чили

½ чайной ложки соли

½ чайной ложки измельченного перца горошком

100 мл оливкового масла

1 зубчик чеснока

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 64°C.

2. Смешайте все ингредиенты, кроме свиных отбивных, в небольшом блендере или пестике и ступке, чтобы получился влажный маринад.

3. Обильно натрите маринадом свиные отбивные.

4. Теперь поместите отбивные в пакет и запечатайте его вакуумным способом.

В зависимости от размера ваших пакетов вы можете запечатать отбивные по отдельности или парами.

5. Теперь поместите пакеты на водяную баню на 40 минут.

6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7. Готовьте прямо на углях или сковороде-гриль. Вы можете поместить пакеты в ледяную воду, а затем оставить в холодильнике на потом, если понадобится.



Для регенерации из холода поместите пакетик на водяную баню с температурой 62°C на 20 минут и готовьте на углях или на сковороде-гриль.

Совет от шеф-повара ----

Используйте масло масала или кленовую глазурь.

- - - Предложение блюда ---

Китайская свинина с пятью специями и жареным тамариндом
Пастернак и копченое яблоко.



Праздничная ветчина



12 hrs



65°C



Eight



Easy

Попробовав это, вы захотите не просто «праздничную ветчину» на Рождество, вы захотите ее в любое время. Нежная, тающая во рту ветчина, хрустящая корочка и липкий жир... чего вы ждете?

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кусок подковного окорока весом 2½–3 кг.

80 г дижонской горчицы

65 г кленового сиропа

65 г меда

Цедра 2 апельсинов

2 чайные ложки смеси специй

6 лавровых листьев

6 звездчатого аниса

200мл колы

20 ягод можжевельника

1 ч.л. измельченного тимьяна

100 мл Имбирный сироп — из стебля имбиря

6 гвоздик

ЭТАП 1

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 65°C.
2. Поместите все ингредиенты, кроме окорока, в кастрюлю и варите на медленном огне 15 минут. Отставьте в сторону, чтобы остыть.
3. Когда ликер полностью остынет, положите его в пакет вместе с окороком и загерметизируйте.
4. Теперь поместите пакет на водяную баню на 12 часов.
5. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

ЭТАП 2

6. Непосредственно перед тем, как окорок будет готов, разогрейте духовку до 200°C.
7. Когда время приготовления истечет, достаньте окорок из пакета и запекайте в духовке 10 минут, чтобы получился красивый хрустящий жир.

Окорок можно приготовить за 2 дня и охладить в ледяной воде.



Для регенерации поместите пакетик на водяную баню при температуре 65°C на 3 часа, а затем поджарьте, чтобы жир стал хрустящим.

Совет от шеф-повара ----

Натираем ветчину клюквой и мармеладом
с добавлением шалфея.

- - - Предложение блюда - - -

Сделайте свою праздничную ветчину звездой и сделайте ее простой, выбрав соленые огурцы и хрустящие корочки хлеба.



Целая курица Спэтчкок



4 hrs



68°C



Four



Hard

Техника «запекания» курицы обнажает большую часть кожи, что, в свою очередь, помогает сделать мясо красивым и сочным. Попрощайтесь с сухой курицей!

ИНГРЕДИЕНТЫ

1–1½ кг курицы

1 кубик куриного бульона

1 чайная ложка Тимьяна

50 мл оливкового масла

Влажное лечение, см. *лечение*

ЭТАП 1

1.Используя «мясные ножницы» — вырежьте позвоночник и грудину курицы.

2.Сильно надавите на курицу

грудь, чтобы сгладить, также известный как

'бабочка'.

3. Поместите курицу *во влажное лечение* и держите в холодильнике 24 часа.

ЭТАП 2

4. Предварительно нагрейте водяную баню до 68°C.

5. Достаньте курицу из консервированной банки и промойте под холодной проточной водой в течение 10 минут. Затем промокните кухонным полотенцем.

6. Смажьте курицу 50 мл оливкового масла и покрошите на нее бульонный кубик вместе с тимьяном.

7. Положите курицу в пакет и вакуумируйте его.

8. Теперь поместите пакет на водяную баню на 4 часа.

9. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

10. Через 4 часа достаньте курицу из пакета и обсушите кухонным полотенцем.

11. Запекайте в духовке или на сковороде, пока кожа не станет красивой и хрустящей.



Для регенерации из холода поместите пакет на водяную баню с температурой воды 68°C на 40 минут и доведите до готовности в духовке.

Совет от шеф-повара ----

Закоптите курицу перед вакуумированием и приготовлением.
при той же температуре и времени.

- - - Предложение блюда ---

Жареная курица с луком-пореем, приготовленным с трюфелями.



Курица с кокосом и пряностями



4½ hrs



68°C



Four



Easy

Мы все любим хорошее карри, а курица действительно хорошо сочетается со вкусом масала. Попробуйте эту взбивалку на вынос, чтобы провести приятный вечер.

1 ЭТАП ИНГРЕДИЕНТЫ

6 куриных бедрышек

6 куриных голеней

Сухая обработка, см. *лечение*

ЭТАП 2 ИНГРЕДИЕНТЫ

200 мл кокосового молока

100 мл йогурта

30 г кориандра — нарезанного

60 мл маринада Масала, см. *маринады*

ЭТАП 1

1. Сначала посыпьте бедра и голени смесью *сухое лечение* и маринуем в холодильнике на 2 часа.

2. Через 2 часа промойте под холодной проточной водой и промокните кухонным полотенцем.

ЭТАП 2

3.Предварительно нагрейте водяную баню до 68°C.

4.Смешайте кокосовое молоко и йогурт. Затем на горячую сковороду запечатайте куриные бедра и голени.

5.Положите курицу в пакет, добавьте *маринад масала*, нарезанный кориандр и вакуумную упаковку.

6.Теперь поместите пакет на водяную баню на 4 часа 30 минут.

7.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

8.Когда время прогреется, смешайте кокос и йогурт, а также соки и маринад из пакета, чтобы получился вкусный соус, добавьте курицу непосредственно перед подачей на стол.

Вы можете поместить пакет в ледяную воду, а затем оставить в холодильнике на срок до трех дней.



Чтобы восстановиться после холода, поместите пакет на водяную баню на 45 минут при температуре 75°C или поместите в горячую духовку.

Совет от шеф-повара ----

Используйте жареные грибы, красное вино и курицу.

бульон для приготовления красивой курицы в красном вине.

- - - Предложение блюда ---

Курица в кокосовом соусе с отварным рисом.



Куриный Суприм



45 mins



64°C



Four



Easy

Сочная и влажная курица — это мечта, а приготовление в режиме су-вид позволяет получить более мягкую текстуру, поднимающую когда-то привычное блюдо на новый уровень.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 куриных супа по 220 г каждый

½ чайной ложки морской соли

50 мл оливкового масла

1 кубик куриного бульона

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 64°C.
2. Обрежьте с курицы все сухожилия, оставив кожу.
3. Смажьте куриные грудки оливковым маслом и приправьте морской солью, затем покрошите кожуру бульонным кубиком.
4. Положите курицу в пакет и вакуумируйте его.

В зависимости от размера ваших пакетов вы можете запечатать курицу по отдельности.

5.Теперь поместите пакеты на водяную баню на 45 минут.

6.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7.Когда время истечет, достаньте из пакета и промокните кухонным полотенцем.

8.Раскройте кожу курицы на горячей сковороде, и можно подавать.

Вы можете поместить пакеты в ледяную воду, а затем оставить в холодильнике на срок до трех дней.



Для регенерации из холода поместите пакеты на водяную баню на 20 минут при температуре 64°C, а затем запечатайте их на горячей сковороде, чтобы кожица стала хрустящей и приобрела аромат жареного.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте 2 столовые ложки трюфельного масла или любой травы.
сливочное масло в мешочке.

- - - Предложение блюда ---

Курица Суприм, обугленная спаржа и
хрустящая куриная шкурка.



Курица тандури



1 hr



64°C



Two



Med

Традиционно куриный тандури маринуют в течение 4–6 часов после прокалывания курицы со всех сторон. Мы будем использовать куриную грудку, залитую маринадом, это займет меньше времени, поскольку находится в вакуумной упаковке.

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 куриных отбивных — на коже

200мл йогурта

2 чайные ложки имбиря — мелко порезать

2 чайные ложки чеснока — мелко порубить

½ чайной ложки порошка чили

1 чайная ложка семян кориандра — молотых и поджаренных

¼ чайной ложки гарам масала — молотого

¼ ч.л. Корицы — молотой

2 чайные ложки лимонного сока

1 столовая ложка муки

¼ чайной ложки оранжевого пищевого красителя

½ чайной ложки порошка пажитника

1 столовая ложка растительного масла

Щепотка соли

60 г топленого сливочного масла

ЭТАП 1

1.Предварительно нагрейте водяную баню до 64°C.

2.Поджарьте семена кориандра и измельчите их пестиком и ступкой.

3.Добавьте все ингредиенты, кроме курицы, в миску и перемешайте венчиком до получения однородного маринада.

4.Приправьте курицу с обеих сторон, поместите в пакет, добавьте маринад и вакуумируйте.

В зависимости от размера ваших пакетов вы можете запечатать курицу по отдельности.

5.Оставьте пакеты в холодильнике на 1-2 часа.

ЭТАП 2

6.Теперь поместите пакеты на водяную баню на 1 час.

7.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

8.Когда время истечет, достаньте курицу из пакетов и покрасьте кожей вниз на горячей сковороде, пока маринад карамелизируется.

9.Добавьте содержимое пакета, чтобы получился прекрасный соус. Для смешивания соуса может потребоваться небольшое количество воды.

Совет от шеф-повара ----

Курицу можно просто сварить в духовке.
Рецепт масла масала.

- - - Предложение блюда ---

Курица тандури, тушенная красная чечевица и
Кориандровый чатни.



Куриные крылышки конфи



4 hrs



75°C



Four



Med

Приготовление куриных крылышек на утином жире делает их удивительно влажными и нежными, а хрустящая кожа превосходит все, что есть в ведре.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг куриных крылышек

500 мл утиного жира

1 ч.л. измельченного тимьяна

1 лавровый лист

½ чайной ложки черного перца горошком

½ чайной ложки ягод можжевельника

Сухая обработка, см. *лечение*

ЭТАП 1

1. Чтобы приготовить крылья, отрежьте кончик и низ крыла, оставив центральную часть с двумя костями внутри.

2. Посыпать *сухое лечение* над крыльями и оставьте в холодильнике на 12 часов.

ЭТАП 2

3. Предварительно нагрейте водяную баню до 75°C.

4. Достаньте курицу из холодильника и промойте под холодной проточной водой в течение 10 минут. Затем промокните кухонным полотенцем.

5. Поместите курицу и все остальные ингредиенты в пакет и запечатайте.

В зависимости от размера ваших пакетов вы можете запечатать крылья по отдельности.

6. Теперь поместите пакеты на водяную баню на 4 часа.

7. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

8. Когда время истечет, поместите курицу в ледяную воду на 2 минуты.

9. Достаньте куриные крылышки из пакетов и, пока они еще теплые, аккуратно удалите кости из мяса, выталкивая их вверх и наружу.

10. Теперь поставьте курицу в холодильник до застывания.

11. Обжарьте крылышки на горячей сковороде и сразу же подавайте.



Чтобы восстановиться на холодной сковороде, обжарьте куриные крылышки, чтобы они стали хрустящими снаружи и красивыми ароматными внутри.

Совет от шеф-повара ----

Крылышки оставить целыми и замариновать в масале сливочного масла, затем су-вид, как указано выше, и зажарить.

- - - Предложение блюда - - -

Хрустящие куриные крылышки медленного приготовления.



Грудка индейки



7 hrs



65°C



Four



Med

Залить индейку сливочным маслом — это так просто, но так эффективно. Мясо получится нежным, влажным и сочным — вам придется делать это каждый раз, когда будете готовить индейку.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 грудка индейки, 1½ кг

6 ломтиков копченого бекона

1 кубик куриного бульона

Соль

Перец

Масло апельсиновое и каштановое, см. *масла*

Для этого рецепта вам понадобится большой шприц/наметочная игла.

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 65°C.

2. Растопить *апельсиновое и каштановое масла* с помощью шприца введите его глубоко в мякоть грудки индейки — оставьте немного масла, чтобы позже покрыть внешнюю часть грудки.

3. Приправьте грудку бульонным кубиком, солью и перцем.

4. Теперь положите индейку в пакет вместе с остальным маслом и копченым беконом и запечатайте вакуумным способом.

5. Поместите пакет на водяную баню на 7 часов.

6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7. Достаньте индейку из пакета и обсушите кухонным полотенцем.

8. Обжарьте кожуру с обеих сторон до золотистого цвета и хрустящей корочки, сразу же подавайте.

Вы можете поместить пакет в ледяную воду, а затем оставить в холодильнике на срок до трех дней.



Чтобы восстановиться после холода, поместите мешочек на водяную баню на 1 час 30 минут при температуре 60°C и завершите обжариванием кожицы с обеих сторон.

Совет от шеф-повара ----

Индейку можно приготовить заранее, «регенерированную» и повторно нагревали при 60°C в течение 1 часа 30 минут.

--- Предложение блюда ---

Рождественская индейка с традиционными блюдами
Обрезки.



Фазан



35 mins



62°C



Two



Easy

Из фазана, приготовленного су-вид, получается что-то настолько нежное и влажное, что у вас возникнет соблазн немного подкрасться, пока он отдыхает.

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 грудки фазана

50 г панчетты или жира от бекона

1 веточка тимьяна

100 г шампиньонов Жироль или любых дикорастущих сортов

50 г сливочного масла

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 62°C.
2. Поместите фазаньи грудки и жир панчетты/бекона в пакет вместе с тимьяном и вакуумируйте.
3. Поместите пакет на водяную баню на 35 минут.
4. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

5. Достаньте фазана из пакета и обсушите кухонным полотенцем.

6. Раскрасьте фазана на сковороде кожей вниз, пока он не станет хрустящим.

7. Теперь добавьте в сковороду гирилы вместе со столовой ложкой сливочного масла и дайте вспениться, смажьте фазана и грибы сливочным маслом.

8. Достаньте фазана из кастрюли и дайте ему постоять 4 минуты.

9. Нарезайте и подавайте.

Совет от шеф-повара ----

Для соуса используйте каштаны, в качестве соуса можно использовать айву.
Также отлично подойдет пюре или мускатная тыква.

- - - Предложение блюда ---

Жареный фазан, зимняя капуста и яблоко.



Голубь



15 mins



55°C



Two



Hard

Голубя часто пережаривают, в результате чего мясо становится сухим, но мы собираемся это изменить. Получающийся вкус и нежность усиливаются сладкой ежевикой и соленой панчеттой.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 Грудки голубя — филе удалить

Солить по вкусу

4 рашера Панчетты

1 веточка тимьяна

1 ежевика Паннет

250мл джина Слоу

250 мл Красного вина

10 г сахара

МЕТОД

1.Предварительно нагрейте водяную баню до 55°C.

2.Попросите мясника отделить голубиные грудки от тушки или, если вы уверены, сделайте это сами.

3. Поместите голубиные грудки и одну пластинку панчетты в пакет и запечатайте его вакуумно.

4. В горячую сковороду добавьте терновый джин, красное вино и сахар. Когда он закипит, сожгите спирт открытым пламенем.

5. Превратите жидкость в сироп и дайте остыть до комнатной температуры.

6. Поместите ежевику в пакет вместе с тимьяном, добавьте сироп и вакуумируйте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, либо вакуумируйте его с помощью пакета с застежкой-молнией, либо заморозьте сироп в лотке для кубиков льда и добавьте в пакет, прежде чем вакуумировать с помощью внешнего упаковщика.

7. Поместите оба пакета на водяную баню на 15 минут.

8. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

9. Достаньте голубя из пакета и обсушите кухонным полотенцем.

10. Раскрасьте голубя кожей вниз на горячей сковороде до хрустящей корочки, приправьте и выньте из формы, давая ему отдохнуть.

11. Оставшуюся панчетту обжарьте на гриле, пока она не станет красивой и хрустящей.

12. Слейте воду с ежевики и выложите на тарелку.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте вместо голубя фазана, добавьте жидкий джин с желатином в соотношении 100 мл жидкости к 1 лист для приготовления желе.

- - - Предложение блюда ---

Вяхирь, вареная в джине Sloe ежевика и
Панчетта.



Утка Верховная



1½ hrs



54°C



Four



Hard

Утка и апельсин — классическое сочетание, придающее легкий пикантный оттенок, который очень хорошо сочетается с медом и мармеладом. Хрустящая кожица и сочная мякоть еще никогда не были такими вкусными.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 утиных кусочка по 200 г каждый

50 г мармелада — хорошего качества.

Цедра ½ апельсина

1 столовая ложка меда

1 чайная ложка листьев тимьяна

½ чайной ложки морской соли

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 54°C для редких блюд или до 57°C для средних.

2. В миске смешайте цедру апельсина, тимьян, морскую соль, мед и мармелад.

3. Обрежьте с утки все сухожилия и лишнюю кожу, затем надрежьте кожу острым ножом.

4.Только мякоть смажьте только что перемешанным пикантным маринадом.

5.Теперь положите утиные субпродукты в пакет и загерметизируйте.

В зависимости от размера ваших мешочков, возможно, вы захотите запечатать их по отдельности.

6.Поместите пакеты на водяную баню на 1 час 30 минут.

7.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

8.Достаньте утку из пакетов и обсушите кухонным полотенцем.

9.Обжарьте грудку на сухой сковороде кожей вниз, чтобы она стала хрустящей.

Или вы можете поместить пакеты в ледяную воду, пока они не остынут, и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться после холода, поместите пакеты на водяную баню на 20 минут при температуре 57°C и запечатайте в кастрюле кожей вниз.

Совет от шеф-повара ----

В пакетик можно добавить любой другой ароматизатор — попробуйте кленовый сироп.

- - - Предложение блюда ---

Жареная утка Supreme со свеклой и Гранат.



Конфи из утиной ножки



8 hrs



82°C



Four



Med

Вдали от хрустящей утки и блинов, ножки чудесно приобретают аромат трав и апельсина.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 утиные ножки

1 ч.л. измельченных листьев тимьяна

1 лавровый лист

Цедра 1 апельсина

Сухая обработка, см. *лечение*

ЭТАП 1

1. Удалите лишний жир с утиных ножек и острым ножом отрубите сустав ножки.

2. Накройте обе стороны ноги тканью. *сухое лечение* и поставьте в холодильник на 12 часов.

ЭТАП 2

3. Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.

4. Достаньте утиные ножки из соуса и промойте их под холодной проточной водой в течение 10 минут, промокните кухонным полотенцем.

5. Теперь положите утиные ножки в пакет вместе с листьями тимьяна, лавровым листом, апельсиновой цедрой и вакуумируйте.

В зависимости от размера ваших пакетов вы можете запечатать ножки по отдельности. В этом случае сухие ингредиенты равномерно распределите между пакетами.

6. Поместите пакеты на водяную баню на 8 часов.

7. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

8. Достаньте утку из пакетов и положите на горячую сковороду, чтобы кожа стала хрустящей. Утиные ножки теперь готовы к подаче.

9. Вы можете поместить пакеты в ледяную воду до тех пор, пока они не остынут, и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться на холодной сковороде, обжарьте утиные ножки до хрустящей кожицы и поместите в горячую духовку на 10 минут.

Совет от шеф-повара ----

**Смажьте утиные ножки медом или консервированными
Рецепт апельсинового лекарства вместо сухого.**

--- Предложение блюда ---

**Утка конфи, обугленная и тушеная капуста
Гибискус Свекла.**



Бычья Щека



15 hrs



80°C



Two



Med

Становясь все более модной, бычья щека прекрасно подходит для приготовления пищи в режиме су-вид. Мякоть в результате получается мягкая, нежная и настолько насыщенная, что это просто величие.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 бычьих щеки по 200 г каждая.

1 бутылка красного вина

3 веточки тимьяна

2 столовые ложки коричневого сахара

1 чайная ложка соли

10 горошин перца

2 лука-шалота — тонко нарезанные

6 зубчиков чеснока — измельченных

1 лавровый лист

2 столовые ложки Боврилы или говяжьего экстракта

1 пинта говяжьего бульона

Сухая обработка, см. *лечение*

ЭТАП 1

1. Прикрой свои бычьи щеки *сухое лечение* и поставь в холодильник на 12 часов.

ЭТАП 2

2. Предварительно нагрейте водяную баню до 80°C.

3. Поместите бычьи щеки в кастрюлю с толстым дном, чтобы получить прекрасную карамелизацию.

4. Обжарьте лук-шалот, чеснок, лавровый лист, перец горошком и тимьян, пока лук-шалот не станет прозрачным.

5. Добавьте вино, сахар, соль, боврил и уварите вдвое.

6. Затем добавьте пол-литра бульона и снова уменьшите вдвое для более интенсивного вкуса.

7. Дайте соусу остыть.

ЭТАП 3

8. Поместите бычьи щеки и соус в пакет и вакуумируйте его. При использовании внешнего вакуумного упаковщика создайте вакуум, используя вместо него пакет с застежкой-молнией.

В зависимости от размера ваших пакетов вы можете запечатать щечки по отдельности или парами.

9. Поместите пакеты на водяную баню на 15 часов.

10. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

11. Достаньте бычьи щеки из пакетов и подавайте.

12. Вы можете поместить пакеты в ледяную воду до тех пор, пока они не остынут, и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться после холода, поместите пакеты на водяную баню при температуре 75°C на 50 минут.

Совет от шеф-повара ----

Коптите бычьи щеки и готовьте без бульона.

- - - Предложение блюда ---

**Тушеные свиные щеки с сидром, пюре из пастернака и
Детский пастернак в медовой глазури.**



Филе говядины



25 mins



56°C



Four



Med

Говяжье филе нужно готовить просто: нежность, достигаемая благодаря приготовлению в режиме су-вид, создает незабываемые впечатления, тающие во рту.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции говяжьего филе по 180 г каждая — полностью обрезанные

½ чайной ложки морской соли

1 ч.л. измельченных листьев тимьяна

2 столовые ложки трюфельного масла — см. *масла*

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 56°C.

2. Обрежьте все сухожилия с говяжьего филе, затем приправьте солью и нарезанным тимьяном.

Если части филе взяты из хвостовой части, их можно плотно завернуть в пищевую пленку, чтобы сохранить цилиндрическую форму.

3. Поместите каждое филе в пакет вместе с равным количеством трюфельного масла и вакуумируйте.

4. Теперь поместите пакеты на водяную баню на 25 минут.

5.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

6.Достаньте говяжье филе из пакетов и обсушите кухонным полотенцем.

7.Готовьте филе на горячей сковороде, чтобы придать ему дополнительный цвет и аромат.

8.Вы можете поместить пакеты в ледяную воду до тех пор, пока они не остынут, и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться из холода, поместите пакеты на водяную баню при температуре 55°C на 12 минут, затем доведите до готовности на горячей сковороде.

Совет от шеф-повара ----

**Почему бы не смазать филе паточкой и тимьяном?
для придания глубины вкусу.**

- - - Предложение блюда ---

**Трюфельное филе говядины, жареный лук и дикая природа
Грибы.**



Рибай стейк



45 mins



55°C



Two



Easy

Просто, быстро и идеально, каждый раз приготовленные ребрышки буквально разрываются ароматом свежих трав.

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 стейка Рибай по 220 г каждый

½ чайной ложки морской соли

20 мл оливкового масла

½ чайной ложки тимьяна или эстрагона — нарезанных

МЕТОД

Покупая стейк, убедитесь, что он имеет хорошую мраморность. Это гарантирует, что у вас будет много вкуса.

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 55°C для прожарки или до 58°C для средней прожарки.

2. Приправьте стейки с обеих сторон и посыпьте выбранной зеленью.

3. Поместите стейки в пакет и вакуумируйте его.

В зависимости от размера ваших пакетов вы можете запечатать их индивидуально.

6.Теперь поместите пакеты на водяную баню на 45 минут при желаемой температуре.

7.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

8.Достаньте стейки из пакетов и обсушите кухонным полотенцем.

9.Смажьте стейки маслом, еще раз приправьте и поджарьте на углях перед подачей на стол.

Или вы можете поместить пакеты в ледяную воду, пока они не остынут, и хранить в холодильнике до трех дней.



Для регенерации из холода поместите пакеты на водяную баню на 12 минут при температуре 55°C, а затем положите на горячую сковороду перед подачей.

Совет от шеф-повара ----

**Добавьте в пакетик костный мозг, чтобы усилить
вкус говядины.**

--- Предложение блюда ---

Рибай, приготовленный на углях, и чипсы тройного приготовления.



Филе говядины



6 hrs



55°C



Four



Easy

Воскресный обед уже не будет прежним, как только вы попробуете эту говяжью вырезку. Мясо настолько нежное, что его легко нарезать, и вам придется беспокоиться, есть ли у вас место вокруг стола.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1½ кг Кусок вырезки — обрезанный

2 столовые ложки листьев тимьяна — нарезанных

2 столовые ложки морской соли

½ чайной ложки молотого черного перца

3 чайные ложки оливкового масла

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 55°C.
2. Обрежьте сухожилия и лишний жир или попросите мясника приготовить его для вас.
3. Аккуратно надрежьте верхнюю часть жира на вырезке, это высвободит немного жира и поможет подготовить его для дальнейшего использования.
4. Приправьте филей по всей поверхности и посыпьте жир тимьяном.

5. Поместите вырезку в большой пакет и вакуумируйте его.

6. Теперь поместите пакет на водяную баню на 6 часов для получения средней прожарки.

7. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

8. Достаньте филе из пакета, промокните кухонным полотенцем и дайте постоять 5 минут.

9. Обжарьте филе на горячей сковороде со всех сторон до коричневого цвета. Оставьте еще на 5 минут, чтобы мясо расслабилось и стало мягким.

Нарежьте и сразу подавайте.

10. Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться из холода, поместите пакетик на водяную баню при температуре 55°C на 2 часа, затем доведите до готовности на горячей сковороде.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте добавить панчетту, ароматизированное масло или обжаренный лук в пакет.

--- Предложение блюда ---

Воскресный ростбиф со всеми приправами.



Острок из говядины



2 hrs



55°C



Four



Med

Этот кусок говядины, также известный как «пиканья», популярен в Бразилии, поскольку он очень вкусный и нежный.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 кострецки по 180 г каждая — толстые квадратные нарезки

1 кубик говяжьего бульона

100 г сушеных грибов — измельчить в порошок

½ чайной ложки соли

1 чайная ложка оливкового масла

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 55°C.
2. Аккуратно надрежьте жир на части огузка.
3. Раскрошите бульонный кубик и смешайте с солью, сушеными молотыми грибами и оливковым маслом, чтобы получилась паста.
4. Натрите пастой всю задницу — как жир, так и мясо.
5. Поместите огузки в пакет и запечатайте его вакуумным способом.

В зависимости от размера ваших пакетов вы можете запечатать их индивидуально.

6.Теперь поместите пакеты на водяную баню на 2 часа для средней прожарки или на 1 час 45 минут для редкой.

7.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

8.Достаньте огузок из пакетов и промокните кухонным полотенцем.

9.Обжарьте жирную сторону на сковороде, нагретой до средней температуры, а затем покрасьте остальные стороны. Дайте отдохнуть 5 минут.

Нарежьте и сразу подавайте.

10.Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться из холода, поместите пакеты на водяную баню при температуре 55°C на 45 минут, затем доведите до готовности на средне нагретой сковороде.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте выкурить крупу перед су-видом.

- - - Предложение блюда ---

Говядина с ароматом грибов, пюре и Бургундский Джус.



Онглет из говядины



26 hrs



57°C



Four



Easy

Онглет, или стейк из вешалки, — это малоизвестный кусок говядины, который уже много лет едят во Франции. Это более экономично и вкуснее, чем филе.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг говяжьего онглета

1 кубик говяжьего бульона

¼ чайной ложки черного перца

½ чайной ложки морской соли

½ чайной ложки майорана — нарезанного

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 57°C.
2. Обрежьте лишние сухожилия снаружи говядины и нарежьте ее на порции по 200 г.
3. В миске смешайте измельченный бульонный кубик, перец, соль и нарезанный майоран.
4. Обваляйте порции говядины в ароматной порошкообразной корочке.

5. Положите говядину в пакет и вакуумируйте его.

В зависимости от размера ваших пакетов вы можете запечатать говядину по отдельности или парами.

6. Теперь поместите пакеты на водяную баню на 26 часов.

7. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

8. Достаньте говядину из пакетов и обжарьте на горячей сковороде, чтобы снаружи появилась красивая корочка.

9. Вы можете поместить пакеты в ледяную воду до тех пор, пока они не остынут, и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться из холода, поместите пакеты на водяную баню при температуре 57°C на 1 час, затем доведите до готовности на горячей сковороде.

Совет от шеф-повара ----

Почему бы не выкурить онглет порциями, чтобы дать настоящий вкус барбекю.

- - - Предложение блюда ---

Онглет Sous Vide с тройным сливочным маслом
Вареные чипсы и копченая морковь.



Бургер из говядины



1 hr



60°C



Four



Med

Окорок и грудинка идеально сочетаются, создавая самый потрясающий бургер, который вы когда-либо пробовали. Вкус этих домашних красавиц говорит сам за себя.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг говядины Чак — нарезанной кубиками/фаршем

250 г грудинки — нарезанной кубиками/фаршем

250 г костного жира — измельченного

Соль

Перец

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 60°C.

2. Попросите мясника измельчить 1 кг говядины с костным жиром и говяжьей грудинкой — или вы можете сделать это самостоятельно.

3. Смешайте все ингредиенты и приправьте солью и перцем.

4. Сформируйте из смеси порции для гамбургеров, используя кольцевую форму для обеспечения консистенции.

5.Храните свои молодые гамбургеры в холодильнике, пока они не затвердеют.

6.Поместите каждый бургер в пакет и запечатайте его вакуумным способом.

7.Поместите все пакеты на водяную баню на 1 час до средней прожарки.

8.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

9.Достаньте пакеты из водяной бани и поместите в ледяную воду до остывания.

10.Затем достаньте гамбургеры из пакетов и обжарьте на горячей сковороде с обеих сторон, пока они не станут красивыми и коричневыми.

11.Вы можете хранить пакеты в холодильнике до трех дней и при необходимости закончить позже — идеально подходит для вечеринок.



Чтобы восстановиться из холода, поместите пакеты на водяную баню при температуре 60°C на 20 минут, затем доведите до готовности на сковороде или на гриле.

Совет от шеф-повара ----

Холодное копчение бургера после того, как он застынет.

холодильник, затем готовить или готовить барбекю.

- - - Предложение блюда ---

Классический бургер с говядиной, релиш и тройное приготовление
Чипсы.



Пряные фрикадельки из баранины



24 hrs



55°C



Four



Med

Это блюдо отлично подходит для людей, которым нужно готовое блюдо в конце процесса су-вид. Все ингредиенты помещаются в пакет вместе, поэтому приготовление того стоит.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг Баранина — фарш

1½ красного лука — мелко нарезанного

1½ зубчика чеснока — измельченный

1 красный перец чили — очищенный от семян и мелко нарезанный

1 яйцо

1½ чайной ложки мягкого порошка карри

1 чайная ложка хлопьев чили

25 г кориандра — нарезанного

1½ чайной ложки поджаренных семян тмина — измельченных

Цедра ½ апельсина

1 чайная ложка копченой паприки

50 г Курага — мелко нарезанная

25 г жареных кедровых орехов

½ чайной ложки соли

¼ ч.л. белого молотого перца

200 мл томатной пассаты

75г Красная чечевица

100 мл оливкового масла

ЭТАП 1

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 55°C.
- 2.Поставьте кастрюлю с маслом на огонь и размягчите лук, чеснок и перец чили, пока лук не станет прозрачным.
- 3.Далее добавляем в сковороду все специи, абрикосы, орехи и цедру апельсина. Вам нужно будет обжарить это еще 10 минут.
- 4.Когда все будет готово, дайте остыть сбоку.
- 5.Когда смесь остынет, добавьте фарш из баранины, соль, перец и смешайте с 1 яйцом. Теперь вы готовы придать форму фрикаделькам. Если можете, постарайтесь получить около 50 г каждая.
- 6.Готовые котлеты выложите на тарелку и оставьте застывать в холодильнике.

ЭТАП 2

- 7.Поместите чечевицу, томатную пассату и соль в пакет, затем достаньте фрикадельки из холодильника и осторожно добавьте их.

8. Запечатайте пакет и поместите его на водяную баню на 24 часа. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией, чтобы создать вакуум.

9. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

10. Снимите пакетик с водяной бани и подавайте.

11. Вы можете хранить пакет в холодильнике до трех дней и при необходимости закончить позже — идеально подходит для вечеринок.



Чтобы восстановиться после холода, разогрейте фрикадельки на сковороде с соусом.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте тот же метод, используя свиной фарш, телятину, фарш, или говяжий фарш.

- - - Предложение блюда ---

Пряные фрикадельки из баранины с кус-кусом и Огуречный Раита.



Баранья нога в бабочке



4 hrs



65°C



Six



Med

Восхитительная сухая смесь специй превращает баранью ногу в великолепное ароматное блюдо, которое захочется попробовать снова и снова.

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 кг бараньей ноги — без костей

СУХАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ИНГРЕДИЕНТЫ

Подсушить и измельчить до состояния порошка.

1 чайная ложка тмина

2 стручка кардамона

1 чайная ложка кориандра

1 чайная ложка корицы

1 чайная ложка сушеных хлопьев чили

½ чайной ложки перца горошком

1 ч.л. соли

1 чайная ложка чесночного порошка

1 чайная ложка лукового порошка

МЕТОД

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 65°C.
- 2.Разверните баранью ногу и надрежьте ножом внутреннюю часть.
- 3.Обильно посыпьте сухой смесью специй.
- 4.Поместите ягненка в пакет и вакуумируйте его.
- 5.Поместите пакетик на водяную баню на 4 часа.
- 6.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.
- 7.Снимите пакет с водяной бани и приготовьте баранину на гриле или на сковороде-гриль.
- 8.Перед тем, как нарезать баранину и подавать, дайте ей постоять 5 минут.
- 9.Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться из холода, поместите пакетик на водяную баню при температуре 65°C на 1 час и готовьте на гриле или на сковороде-гриль.

Совет от шеф-повара ----

**Маринад можно использовать любой: масала,
мята и базилик, помидор.**

- - - Предложение блюда ---

**Барбекю Sous Vide из бараньей ножки, мяты и базилика
Пюре и томатное табуле.**



Сладкие хлебцы из баранины



40 mins



62°C



Two



Med

Нежный вкус и гладкая, мягкая текстура сладкого хлеба из баранины идеально сочетаются с мукой из розмарина с ароматом трав, которая создает хрустящее послевкусие.

ИНГРЕДИЕНТЫ

300 г свежих сладких хлебцев из баранины

1 литр молока

МУЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Смешайте, чтобы получить розмариновую муку.

100 г муки мягких сортов

25 г розмарина

Соль

Перец

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 62°C.

2. Сначала замочите хлебцы в половине молока на 8 часов.

3. Доведите до кипения 2 пинты воды — быстро бланшируйте сладкий хлеб в течение 10 секунд — затем сразу же охладите на льду.

4. Очистите лишние сухожилия.

5. Поместите очищенные сладкие хлебцы и оставшееся молоко в пакет и запечатайте его вакуумным способом. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией, чтобы создать вакуум.

6. Поместите пакетик на водяную баню на 40 минут.

7. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

8. Достаньте сладкие хлебцы из пакета и обсушите кухонным полотенцем.

9. Теперь обваляйте в розмариновой муке и обжарьте на сковороде до хрустящей корочки — сразу подавайте.

10. Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться после холода, поместите пакетик на водяную баню при температуре 62°C на 30 минут.

Совет от шеф-повара ----

**Попробуйте добавить специи вместо розмарина.
мука или специи в пакетик вместо молока
перед приготовлением.**

- - - Предложение блюда ---

Сладкие хлебцы из жареного ягненка с обугленным мясом
Лук-порей и сушеные помидоры.



Филе шеи ягненка



24 hrs



55°C



Four



Med

Мы все знаем, что мята хорошо сочетается с бараниной, а сочетание ее с базиликом действительно создает ощущение вкуса при использовании этого вкусного и недорогого куска.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 филе бараньей шеи, каждое по 220 г.

5 листьев мяты

5 листьев базилика

Соль

Перец

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 55°C.

2. Обрежьте лишние сухожилия с филе шеи, затем приправьте солью и перцем.

3. Оберните каждую шею 5 листьями мяты и 5 листьями базилика.

4. Поместите каждое филе шеи в отдельные пакеты и запечатайте их вакуумом.

5. Поместите пакеты на водяную баню на 24 часа — по этому рецепту шейка останется красивой и розовой, в отличие от традиционного тушения.
6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.
7. Достаньте филе шеи из пакетов и обжарьте на горячей сковороде, чтобы придать ему насыщенный жареный вкус.
8. Вы можете поместить пакеты в ледяную воду до тех пор, пока они не остынут, и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться после холода, поместите пакетик на водяную баню при температуре 55°C на 30 минут.

Совет от шеф-повара ----

Обваляйте шеи в томатном порошке или вяленых на солнце.
помидоры.

- - - Предложение блюда ---

Медленно приготовленное филе шеи ягненка, горох, козлятина
Йогурт с сыром и тмином.



Грудка ягненка



16 hrs



82°C



Four



Med

Грудка, еще одна из самых дешевых частей баранины, обладает восхитительным вкусом, но требует длительного и медленного приготовления — идеально подходит для приготовления в режиме су-вид. Вам понравится готовая текстура мяса.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 баранья грудка целиком, очищенная от костей и завернутая в рулет

50 г измельченной мяты

30 г измельченного розмарина

75 г касторового сахара

75 г соли

ЭТАП 1

1. Выложите баранью грудку на противень.
2. В блендере смешайте мяту, розмарин, сахар и соль, чтобы получилась сухая смесь.
3. Покройте баранью грудку натертой смесью и поставьте в холодильник на 12 часов.

ЭТАП 2

4. Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.

- 5.Промойте баранину под холодной проточной водой, чтобы удалить весь налет.
- 6.Затем поместите в пакет и вакуумируйте.
- 7.Поместите пакет на водяную баню на 16 часов.
- 8.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.
- 9.Через 16 часов достаньте баранью грудку из пакета и заверните в пищевую пленку, чтобы придать однородную форму. Поставьте в холодильник на ночь.
- 10.Разрежьте баранину на порции примерно по 200 г и обжарьте на сковороде с обеих сторон до хрустящей корочки.

Совет от шеф-повара ----

**Вы можете коптить грудку после затвердевания.
процесс.**

- - - Предложение блюда ---

**Хрустящая баранья грудка с копчеными помидорами и
Винегрет из широкой фасоли.**



Кострец ягненка



45 mins



62°C



Four



Med

Вкус костреца потрясающий, а приготовление в режиме су-вид помогает передать этот аромат всему мясу. Оливковое пюре придает легкую соленость, придавая блюду дополнительную глубину.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 бараньих костреца по 200 г каждый.

40 г томатного пюре

50 г оливкового пюре или тапенада

1 веточка розмарина

Соль

Перец

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 62°C.

2. Перекрестите жирную сторону бараньих круп.

3. Только мякоть — приправьте баранину солью и перцем и натрите томатным и оливковым пюре.

4. Поместите каждый огузок в отдельный пакет, добавьте равное количество розмарина и вакуумируйте.

5. Поместите пакеты на водяную баню на 45 минут.

6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

7. Достаньте бараньи крупы из пакетов и обсушите кухонным полотенцем.

8. Вы можете поместить пакеты в ледяную воду до тех пор, пока они не остынут, и при необходимости хранить в холодильнике до трех дней.

9. На горячей сковороде запечатайте жирную сторону до хрустящей корочки, приправив солью и перцем.

10. Запечатайте другую сторону баранины для цвета, и можно подавать.



Чтобы восстановиться после холода, поместите пакеты на водяную баню при температуре 62°C на 25 минут.

Совет от шеф-повара ----

Натрите мякоть чесночным порошком и лимоном.

ИЗЮМИНКА.

--- Предложение блюда ---

**Кострец ягненка, обугленный перец, на гриле
Кабачки и копченые кедровые орехи.**



Корейка ягненка



25 mins



55°C



Four



Med

Заворачивание корейки ягненка в сено придает мясу чудесный травянистый вкус, который обязательно нужно ощутить.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции корейки ягненка по 200 г каждая — полностью очищенные

100 г съедобного сена

¼ чайной ложки луковых гранул

¼ чайной ложки чесночного порошка

Цедра ½ лимона

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 55°C.

2. Смешайте луковые гранулы, чесночный порошок и цедру лимона, натрите баранью вырезку со всех сторон.

3. Намочите сено и оберните им части корейки ягненка.

4. Поместите обернутые сеном корейки ягненка в пакет и вакуумируйте его.

В зависимости от размера ваших пакетов вы можете запечатать ягнят по отдельности или парами.

5. Поместите пакеты на водяную баню на 25 минут.

6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

7. Достаньте ягненка из мешочков и выбросьте сено.

8. Вы можете поместить пакеты в ледяную воду до тех пор, пока они не остынут, и хранить в холодильнике до трех дней.

9. Запечатайте куски баранины со всех сторон на горячей сковороде с небольшим количеством масла, приправьте по вкусу солью и перцем.



Чтобы восстановиться после холода, поместите пакеты на водяную баню при температуре 55°C на 15 минут.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте приготовить корейку в натуральном йогурте с цедрой лимона, чтобы придать баранине свежий вкус.

- - - Предложение блюда ---

Жареная на сене корейка ягненка, копченый лук и Морковь, вареная в сливочном масле.



Копченый лучший конец баранины



1½ hrs



65°C



Four



Med

Простая презентация лучших блюд из баранины. Нежный копченый вкус и небольшое количество ингредиентов позволяют создать нечто совершенно потрясающее.

ИНГРЕДИЕНТЫ

8. Лучший конец баранины на кости — обрезанный и копченый по-французски.

6 листьев базилика

Соль

Перец

PolyScience дымящийся пистолет

Курительные чипсы

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 65°C.

2. Поместите каре ягненка в герметичный контейнер и приправьте солью и перцем.

3. С помощью курительного пистолета PolyScience наполните контейнер дымом, закройте крышку и поставьте в холодильник на 30 минут — повторите этот процесс шесть раз.

4. После шестого раза приправьте баранину, поместите ее в пакет и вакуумируйте.
5. Поместите пакетик на водяную баню на 1 час 30 минут.
6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.
7. Достаньте баранину из пакета и обсушите кухонным полотенцем.
8. Вы можете поместить пакеты в ледяную воду до тех пор, пока они не остынут, и хранить в холодильнике до трех дней.
9. Обжарьте баранину на сковороде со всех сторон, дайте постоять 5 минут и нарежьте на стол.



Чтобы восстановиться после холода, поместите пакеты на водяную баню при температуре 65°C на 30 минут.

Совет от шеф-повара ----

**Натрите баранину чесночным порошком и
добавление мяты вместо курения.**

- - - Предложение блюда ---

**Лучшее копченое мясо ягненка с жареным мясом
Овощи.**



Плечо ягненка



72 hrs



56°C



Six



Hard

Хорошая лопатка ягненка всегда выглядит впечатляюще, как бы вы ее ни приготовили — этот способ прост, вкусен и действительно подчеркивает мясо.

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 кг Лопатка ягненка без костей

150 г масла масала, см. *масла*

Сухая обработка, см. *лечение*

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 56°C.
2. Разверните лопатку ягненка («бабочка») и сделайте на мякоти небольшие надрезы толщиной ½ см.
3. Обильно приправьте плечо *сухое лечение* и поставьте в холодильник на 12 часов.
4. Через 12 часов промойте баранину под холодной проточной водой, чтобы удалить все сухие вещества, промокните кухонным полотенцем.

На этом этапе снова свяжите плечо до его первоначальной формы.
5. Накройте баранину *масло масала*, положить в мешочек и заклеить.

6. Поместите пакет на водяную баню на 72 часа.

7. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

8. Достаньте лопатку ягненка из пакета и приготовьте на гриле или на сковороде-гриль.

9. Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться из холода, поместите пакет на водяную баню при температуре 56°C на 1 час 30 минут и готовьте на гриле или сковороде-гриль.

Совет от шеф-повара ----

Используйте вяленые помидоры и базилик, смешанные до однородной консистенции.

паста вместо масла масала.

- - - Предложение блюда ---

Баранина, приготовленная на гриле, с салатом из садовых трав.



Корейка оленины



1 hr



55°C



Four



Med

Оленина — это фантастическое нежирное темное мясо, оно может быть таким же сочным и сочным, как любой кусок говядины, и прекрасно сочетается со сладким ягодным вкусом.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции корейки оленины по 200 г каждая.

50 г сухоцветов гибискуса

25 г розового перца горошком

2 ч.л. измельченного тимьяна

Щепотка морской соли

4 столовые ложки дикого меда

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 55°C.
2. Отрежьте сухожилия от корейки оленины, чтобы это было просто нежирное мясо.
3. Аккуратно подогрейте мед и смажьте им всю поясницу.
4. Поместите оленину в пакет и вакуумируйте его.

5.Теперь поместите пакет на водяную баню на 1 час.

6.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7.В небольшом ручном блендере или пестике и ступке измельчите горошины розового перца и сушеные цветы гибискуса с тимьяном до состояния порошка.
— затем добавьте морскую соль.

8.Достаньте оленину из пакета и обваляйте в порошке перца гибискуса.

9.Затем раскрасьте на средне нагретой сковороде (потому что оленина была приготовлена в меде) и дайте постоять 5 минут.

10.Разрежьте и сразу же подавайте. К оленине очень хорошо подойдет ежевичный соус.

Совет от шеф-повара ----

Готовьте с мармеладом, апельсиновой цедрой и шалфеем.

- - - Предложение блюда ---

Жареная оленина с гибискусом и перцем,
Ежевика Джус.



Лук, лук-порей, морковь,
пастернак, кукуруза,
фенхель, спаржа, цветная
капуста, грибы, тыква,
Свекла и яйца.

Сопровождение

Отваривание овощей в подсоленной воде было традицией на протяжении сотен лет, но это имеет огромный недостаток, поскольку вкус клеток овоща теряется и заменяется водой без запаха.

В этом разделе мы рассмотрим новые и более медленные способы подхода к этой теме. Например, морковь, приготовленная в собственном морковном соке, имеет вкус моркови, а при низкой температуре овощи невозможно переварить. Передача вкуса между всего лишь несколькими ингредиентами действительно создает удивительные вкусы — то, что в пакете, остается в пакете.

Жареный лук



2½ hrs



86°C



Four



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 небольшие белые луковицы

2 лавровых листа

Щепотка звездчатого аниса

1 столовая ложка сахарной пудры

½ чайной ложки морской соли

200 мл куриного бульона, по желанию

20 мл винного уксуса

Оливковое масло

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 86°C.
2. Лук очистите и нарежьте ломтиками толщиной 1 см.
3. Карамелизируйте одну сторону лука до золотистого цвета в небольшом количестве оливкового масла.

4. Смешайте все остальные ингредиенты в миске и поместите в пакет вместе с ломтиками лука и вакуумируйте. При использовании внешнего вакуумного упаковщика не добавляйте дополнительный куриный бульон.

5. Теперь поместите пакет на водяную баню на 2 часа 30 минут.

6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.

7. Когда закончите, поместите пакет в ледяную воду до остывания и храните в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться из холода, прогрейте лук в духовке при температуре 160°C в течение 10 минут.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте добавить больше уксуса, чтобы получить маринованный эффект лука.

Копченый лук



1½ hrs



75°C



Four



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г лука Сильверскин

4 Панчетта Рашерс

½ чайной ложки тимьяна

Соль

Перец

PolyScience дымящийся пистолет

Курительные чипсы

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 75°C.
2. Поставьте кастрюлю с подсоленной водой до кипения. Как только вы начнете быстро закипать, добавьте лук с серебряной кожурой и готовьте, пока он не станет мягким.
3. Осторожно положите лук в ледяную воду на 10 секунд, чтобы он был еще теплым, но достаточно холодным, чтобы его можно было брать с собой.
4. Очистите кожуру небольшим ножом.

5. Когда лук будет очищен, добавьте весь лук в герметичный контейнер или под стеклянный колпак.
6. Закоптите и оставьте на 10 минут, повторив процедуру 7 или 8 раз.
7. При копчении поместите лук, панчетту и тимьян в большой пакет и запечатайте его вакуумным способом.
8. Поместите пакетик на водяную баню на 1 час 30 минут.
9. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакеты.
10. Когда закончите, поместите пакет в ледяную воду до остывания и храните в холодильнике до трех дней.

Совет от шеф-повара ----

Добавьте 45 мл маринованного раствора к луку при закладке в варку, чтобы придать ему маринованный/копченый вид.

ВКУС.

Трюфельный лук-порей



1½ hrs



88°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 луковиц среднего размера

1 столовая ложка сахара

1 ч.л. соли

2 столовые ложки крема из белого трюфеля

50 мл утиного жира

50 мл Белого вина

10 мл яблочного уксуса

1 ч.л. измельченного тимьяна

МЕТОД

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 88°C.
- 2.Срежьте с лука-порея верхние зеленые листья и промойте его в ледяной воде.
- 3.Поместите в пакет длиной 300 см вместе с остальными ингредиентами и вакуумируйте.

4. Поместите пакет на водяную баню на 1 час 30 минут или на 2 часа в зависимости от размера лука-порей.

5. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

6. Когда время истечет, дожарьте лук-порей на горячей сковороде.

7. Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.



Для восстановления на сковороде обжарьте холодный лук-порей и разогрейте в духовке при температуре 180°C в течение 10 минут.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте добавить 100 г копченой панчетты, чтобы придать лук-порей со вкусом копченого бекона.

Детская морковь



1 hr 45



88°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 пучка молодой моркови

1 столовая ложка сахара

150 мл морковного сока

½ чайной ложки морской соли

Щепотка тимьяна

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 88°C.

2. Подготовьте морковь, срезав верхушки и тщательно вымойте.

3. Взбейте остальные ингредиенты в миске, поместите в пакет объемом 300 см вместе с морковью и запечатайте вакуумным способом. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, либо вакуумируйте его с помощью пакета с застежкой-молнией, либо заморозьте сок в лотке для кубиков льда и добавьте в пакет перед вакуумной упаковкой с помощью внешнего вакуумного упаковщика.

4. Поместите пакет на водяную баню на 50 минут или на 1 час 45 минут, в зависимости от размера моркови.

5.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

6.Достаньте морковь из пакета и подавайте.

7.Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.



Регенерировать из холодного места на водяной бане при температуре 88°C в течение 10 минут.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте добавить мед, апельсин, лавровый лист, трюфель или просто добавьте в пакет простое сливочное или оливковое масло.

Детский пастернак



1 hr 20



90°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 пучок молодого пастернака — очищенный

1 столовая ложка меда

1 столовая ложка сахарной пудры

½ чайной ложки морской соли

1 чайная ложка листьев тимьяна

75 мл утиного жира

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 90°C.
2. Подготовьте пастернак, отрезав верхушки и хвостики, очистите их и тщательно промойте.
3. Замаринуйте пастернак в тимьяне, меде, сахаре, соли и утином жире.
4. Поместите пастернак в пакет длиной 300 см и вакуумируйте.
5. Поместите пакетик на водяную баню на 1 час 20 минут.

6.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7.Достаньте пастернак из пакета, промокните кухонным полотенцем и раскрасьте на горячей сковороде.

8.Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться после холода, нагрейте пастернак на горячей сковороде.

Совет от шеф-повара ----

Су-вид пастернак в тамариндово-сливочном соусе.

Кукуруза в початках



45 mins



85°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 кукурузы в початках

110 г несоленого сливочного масла

Щепотка морской соли

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 85°C.
2. Приправьте кукурузу морской солью.
3. Поместите кукурузу в пакет длиной 300 см вместе со сливочным маслом и ваксером.
4. Поместите пакет на водяную баню на 45–55 минут в зависимости от размера кукурузы.
5. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.
6. Достаньте початки из пакета и сразу же подавайте, чтобы получить вкусную хрустящую кукурузу.
7. Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться после холода, поместите пакетик на водяную баню при температуре 80°C на 15 минут и подавайте.

Совет от шеф-повара ----

Добавьте масло для барбекю для дополнительного вкуса и обжарьте на углях.
горячий гриль или горячая сковорода.

Фенхель



2 hrs



85°C



Four



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 луковицы фенхеля

1 стакан белого вина

1 чайная ложка сахара

Щепотка порошка звездчатого аниса

½ чайной ложки морской соли

10 мл белого уксуса

Цедра 1½ лайма

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 85°C.

2. Поместите в кастрюлю вино, сахар, бадьян, соль, уксус и цедру лайма. Доведите до кипения, пока ингредиенты не растворятся. Оставьте остывать.

3. Удалите и выбросьте внешние листья луковиц фенхеля. Затем нарезаем кусочками толщиной ½ см.

4. Поместите ломтики фенхеля в пакет длиной 300 см вместе с охлажденной жидкостью и вакуумируйте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, либо вакуумируйте его с помощью пакета с застежкой-молнией, либо заморозьте жидкость в лотке для кубиков льда и добавьте в пакет перед вакуумной упаковкой с помощью внешнего вакуумного упаковщика.

5. Поместите пакетик на водяную баню на 2 часа.

6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7. Достаньте фенхель из пакета и немедленно подавайте.

8. Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться после холода, нагрейте фенхель на горячей сковороде.

Совет от шеф-повара ----

**Готовьте луковицы фенхеля на гриле или в духовке.
для карамелизации.**

Спаржа, отварная в сливочном масле



15 mins



85°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 пучок спаржи

50 г сливочного масла

½ чайной ложки соли

50 г трюфельного масла, трюфельного масла или свеженатёртого трюфеля (по желанию)

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 85°C.
2. Подготовьте спаржу, очистив ее до нижней части кончика, и поместите в мешочек вместе с кожурой.
3. Добавьте трюфельное и обычное сливочное масло вместе с солью и вакуумируйте.
4. Поместите пакетик на водяную баню на 15 минут.
5. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.
6. Поместите пакетик в ледяную воду, пока он не остынет, и храните в холодильнике до трех дней или используйте сразу.

Добавляя кожуру спаржи, которая сохраняет такой же вкус, как и многие овощи.

— это гарантирует отсутствие потери вкуса.



Чтобы восстановиться после холода, нагрейте спаржу на горячей сковороде.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте много трав вместо трюфельного масла, чтобы
придать аромат.

Сырное пюре из копченой цветной капусты



15 mins



85°C



Two



Easy

Цветная капуста и сыр — классическое сочетание, которое просто работает. Копчение цветной капусты улучшает общий вкус и помогает добавить глубину.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 головка цветной капусты

25 г сливочного масла

25 г простой муки

600мл молока

50г Крепкий чеддер — тертый

50 г пармезана — тертого

½ чайной ложки английской горчицы

50 мл оливкового масла

PolyScience дымящийся пистолет

Курительные чипсы

МЕТОД

1. Цветную капусту разберите на соцветия и бланшируйте в кипящей подсоленной воде.
2. Немедленно поместите в ледяную воду, чтобы остановить приготовление, и дайте стечь.
3. Пока цветная капуста стекает, растопите сливочное масло на сковороде и добавьте муку, чтобы получился соус.
4. Готовьте соус до тех пор, пока он не станет песчаным по текстуре.
5. На этом этапе постепенно добавляйте молоко, пока не израсходуете его все, а соус не станет бархатистым и однородным.
6. Добавьте весь тертый сыр и горчицу, проверьте, подходит ли приправа по вкусу.
7. Затем замаринуйте соцветия цветной капусты в оливковом масле.
8. Поместите соцветия цветной капусты в герметичный контейнер или стеклянный колпак и закоптите с помощью курительного пистолета.
9. Оставьте на 5–10 минут.
10. Повторите процесс копчения еще 6 или 7 раз. Или больше, если вам нужен действительно копченый вкус.
11. Разогрейте цветную капусту в духовке, пока она не станет теплой, и перед подачей прокоптите еще раз.

Совет от шеф-повара ----

В этом блюде важна приправа, поэтому обязательно хорошо приправить.

- - - Предложение блюда ---

Подавайте с сырным пюре и хрустящим шалфеем.



Гриб Портобелло с чесноком



25 mins



85°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 гриба портобелло или шампиньоны

1 веточка тимьяна

Соль

1 зубчик чеснока — измельченный

50 мл масла или говяжьего жира

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 85°C.
2. Очистите грибы от кожицы и удалите ножки.
3. Приправьте грибы солью и поместите в пакет вместе с тимьяном, измельченными зубчиками чеснока и маслом/жиром и вакуумируйте.
4. Поместите пакетик на водяную баню на 25 минут.
5. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.
6. Достаньте грибы и покрасьте их на горячей сковороде, сразу же подавая.

7.Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться после холода, разогрейте грибы на раскаленной сковороде.

Совет от шеф-повара ----

С грибами можно придать любой вкус —
попробуйте тимьян, розмарин или даже песто.

Тыква



45 mins



85°C



Four



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 маленькая тыква

4 веточки шалфея или 12 листьев

1 столовая ложка копченой паприки

50 г пармезана — натертого

Соль

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 85°C.

2. Очистите тыкву и удалите семена, разрежьте на дольки и приправьте солью.

3. Посыпьте тыкву паприкой, поместите в пакет вместе с шалфеем и вакуумируйте.

4. Поместите пакет на водяную баню на 45 минут или 1 час 30 минут, в зависимости от размера тыквы.

5. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

6. Когда тыква станет мягкой, достаньте ее и покрасьте на горячей сковороде, чтобы она карамелизовалась, и сразу же подавайте.

7. Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.



Чтобы восстановиться после холода, разогрейте тыкву на горячей сковороде.

Совет от шеф-повара ----

Тыква очень хорошо сочетается с апельсином, так почему не добавляйте мармелад в пакет.

Свекла



2½ hrs



86°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г свежей фиолетовой свеклы

50 г сахарной пудры

1 чайная ложка листьев тимьяна

1 столовая ложка меда

40 мл малинового уксуса

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 86°C.
2. Надев перчатки, очистите свеклу. Затем промойте под холодной водой, чтобы избежать пятен.
3. Нарезьте свеклу тонкими ломтиками, примерно толщиной с монету.
4. Поместите в миску и добавьте все остальные ингредиенты. Перемешиваем, чтобы покрыть ломтики свеклы.
5. Поместите ломтики в пакет вместе с остатками жидкости и вакуумируйте.
6. Поместите пакетик на водяную баню на 2 часа 30 минут.