

Обжигающий уксус с перцем

Чили Готовьте при температуре 140 ° F (60,0 ° C) 1-2 часа

Во многих острых соусах перец чили смешивают с уксусом и специями.

По этому рецепту я готовлю супер-острый острый соус, в котором весь вкус передается самому уксусу. Это делает его отличным способом избирательного добавления капель тепла в блюдо. Я рекомендую надевать перчатки при приготовлении этого уксуса масло и соки, выделяющиеся при измельчении перца чили, будут прилипать к вашей коже в течение нескольких часов и могут обжечься. Если вы настоящий любитель чили, не стесняйтесь увеличить количество используемого перца чили.



Ингредиенты

Для огненного

уксуса 1 перец хабанеро

1 перец серрано 1 перец

чипотле в соусе адобо

1 перец поблано 1,5

стакана яблочного уксуса

Как приготовить

Для приготовления огненного уксуса

Разогрейте водяную баню до 140 ° F (60,0 °C).

Не снимая перчаток, удалите плодоножки из перца чили и крупно нарежьте мякоть. Смешайте перец, его семена и уксус в пакетике для пюре или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню.

Нагревайте настой в течение 1-2 часов. Приготовьте ледяную баню с 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите уксус и храните в закрытом контейнере.

Лаймово-кокосовый белок

Бальзамический уксус

Готовьте при температуре 140 ° F (60,0 ° C) 1-2 часа

Лайм и кокос - настолько классическое сочетание, что о них даже есть песня - "Ты кладешь лайм в кокос и выпиваешь их оба". Мне нравится добавлять их ароматы в белый бальзамический уксус, но рисовый винный уксус также подходит очень хорошо. Полученный уксус отлично сочетается с [кустарниковым](#) или для посыпки фруктового салата.



Ингредиенты

Для уксуса из лайма и

кокоса 2 лайма 1 стакан крупно

нарезанного кокоса 1,5 стакана

белого бальзамического уксуса

Рекомендации по приготовлению

Для лаймового и кокосового уксуса

Разогрейте водяную баню до 140 °F (60,0 °C).

Слегка очистите лаймы снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей. Смешайте цедру лайма, кокосовую стружку и уксус в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-2 часов. Приготовьте ледяную баню с 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите уксус и храните в закрытом контейнере.

Настоянные масла

При настаивании масел учитывается два основных фактора: вкус масла и вкус ароматизатора. Если вы хотите, чтобы только вкусовая добавка выделялась, вам следует использовать нейтральное масло, такое как масло канола или виноградных косточек, которые не привносят в настой собственных ароматов. Если вам нужен специфический вкус, вы можете обратиться к другим маслам с отличными характеристиками, таким как оливковое масло, масло грецкого ореха или кунжутное масло. Процесс приготовления настоя очень прост: просто смешайте масло и травы, нагревайте их в кофемашине в течение нескольких часов, затем процедите, охладите и храните. Выбранное время и температура зависят от используемых ароматизаторов, но обычно колеблются от 131 ° F до 176 ° F (от 55 ° C до 80 ° C) в течение 1-5 часов. Чем больше трав и других ароматизаторов использовано, тем крепче будет конечный настой.

Масло для пепперони

Готовьте при температуре 150 ° F (65,5 ° C) в течение 1-2 часов.

Пепперони - один из моих любимых вкусов, и он удивительно хорошо сочетается со многими различными продуктами. Мне нравится добавлять аромат пепперони в масло канолы, чтобы я могла поливать им блюда, когда что-то нуждается в усилении вкуса. Это помогает предотвратить пересушивание других ингредиентов.

Оно отлично сочетается с запеченными овощами или в качестве соуса для хлеба.



Ингредиенты

Для масла для пепперони

6 "пепперони, нарезанные тонкими ломтиками (150 мм)

1,5 стакана рапсового или другого нейтрального масла

Инструкции

Для масла для пепперони

Разогрейте водяную баню до 150 ° F (65,5 ° C).

Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте. Настаивайте на водяной бане 1-2 часа.

Приготовьте ледяную ванну из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите масло и храните в закрытом контейнере. Его хватит на неделю или две в холодильнике.

Масло розмарина и шалфея

Готовьте при температуре 131 ° F (55 ° C) в течение 1-2 часов. Для

этого настоя я хочу сделать акцент на тонких ароматах розмарина и

шалфея, поэтому я предпочитаю нейтральное масло. Я часто использую

это настоящее масло для приготовления рыбных блюд или для придания

дополнительных травяных оттенков винегретам и другим соусам.

Ингредиенты

Для масла розмарина и шалфея

6 больших веточек розмарина 30 листьев

шалфея 1,5 стакана масла канолы,

виноградных косточек или другого нейтрального масла

Рекомендации по применению

Для масла розмарина и шалфея

Разогрейте водяную баню до 131 °F (55°C).

Смешайте масло, розмарин и шалфей в сухом пакете или стеклянной банке затем закройте. Настаивайте на водяной бане 1-2 часа.

Приготовьте ледяную баню из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите масло и храните в закрытом контейнере. Его хватит на неделю или две в холодильнике.

Масло для перца чили

Готовьте при температуре 160 ° F (71,1 ° C) в течение 4-5 часов.

Это масло впитывает пряности и дым, исходящие от перца чили. Вы можете использовать любой перец чили, который вам нравится, но я предпочитаю сочетание анчо, гуахильо и чипотле. Анчо придает фруктовость, чипотле добавляет остроты, а гуахильо дополняет дымность других перцев.

Я люблю использовать это масло в качестве ароматного заправочного масла для ребрышек, грудинки или тушеной свинины. Он также великолепен в дымном винегрете, к рыбе или к рыбным тако.

Ингредиенты

Для масла с перцем Чили

2 перца анчо 3 перца гуахильо

3 перца чипотле 1,5 стакана

масла канолы, виноградных косточек

или другого нейтрального масла

Как приготовить

Для масла для перца Чили

Разогрейте водяную баню до 160 ° F (71,1 ° C).

Удалите у перца плодоножки и слегка нарежьте мякоть. Смешайте масло и перец в сухом пакете или стеклянной банке и закройте.

Настаивайте на водяной бане 4-5 часов. Приготовьте ледяную баню из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или

Стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите масло и храните в закрытом контейнере. Его хватит на неделю или две в холодильнике.

Вкус итальянского оливкового

масла Готовьте при температуре 131 ° F (55 ° C) в течение 1-2 часов.

Ароматизаторы в этом масле имеют традиционные итальянские вкусы, и благодаря им получается сочный настой, который великолепно сочетается с хлебом или поливается на рыбу, приготовленную на гриле. В его состав входят такие вкусные ингредиенты, как вяленые помидоры, чеснок, сыр пармезан, розмарин и оливковое масло.



Ингредиенты

Для придания вкуса итальянскому

оливковому маслу 1/2 стакана крупно

нарезанных вяленых помидоров 3 зубчика

чеснока, крупно нарезанных 1/4 стакана

тертого или крупно нарезанного сыра пармезан 1

веточка розмарина 2 чайные ложки черного

молотого перца 1,5 стакана оливкового масла

Рекомендации по применению

Для придания вкуса итальянскому оливковому маслу

Разогрейте на водяной бане до 131°F (55°C).

Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте. Настаивайте на водяной бане 1-2 часа.

Приготовьте ледяную баню из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите масло и храните в закрытом контейнере. Его хватит на неделю или две в холодильнике.

Другие настои

Высокая температура и короткое время приготовления настоев *sous vide* означают, что они хорошо сочетаются практически с любой жидкостью. Это может даже использоваться, чтобы вдохнуть определенные продукты с ароматизаторами, особенно соленья и сушеные фрукты и ягоды.

Ревень Розмарин Простой

Сироп

Готовьте при температуре 165 ° F (73,8 ° C) от 2 до 4 часов.

Это травяной, мятный и острый сироп, который придает сложность коктейлям или даже может быть сброжен в газированный напиток (см. Рецепт в разделе "Газированные напитки" в книге). Это также вкусное дополнение к чаю со льдом для приготовления простого напитка, который произведет впечатление на гостей.

Ингредиенты

**Для сиропа из
розмарина и ревеня** 1,5
стакана сахара 1 стакан воды
2 веточки розмарина
2 стебля ревеня

Как приготовить

Сироп из розмарина и ревеня

Разогрейте водяную баню до 165 ° F (73,8 °C).

Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте. Настаивайте на водяной бане в течение 2-4 часов, энергично встряхивая дважды в процессе настаивания, чтобы сахар равномерно распределился. Приготовьте ледяную ванну с 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут.

Процедите простой сироп, отжав всю жидкость, и храните в закрытом контейнере. Его хватит на несколько месяцев, если хранить в шкафу.

Простой сироп с корицей

Температура приготовления: 165 ° F (73.8 ° C) в течение 2-4 часов

Корица обладает пряным и сладким вкусом, который я просто обожаю.

Настаивание в простом сиропе позволяет мне держать его под рукой, чтобы легко добавлять в напитки или саму газировку (см. Рецепт в разделе "Газированные напитки" в книге). Простые сиропы *Sous vide* приготовить несложно, просто смешайте сахар, воду и ароматизаторы в пакетике *sous vide* или стеклянной банке и готовьте в течение нескольких часов при температуре 131 ° F (55 ° C) или выше. В результате получается ароматный простой сироп, который отлично подходит для приготовления напитков. Чем выше используемая температура, тем быстрее растворяется сахар, поэтому я обычно использую температуру 73,8 ° C, поскольку сахар легко растворяется при этой температуре.



Ингредиенты

**Для простого
сиропа с корицей** 1,5 стакана
сахара 1 стакан воды
3 палочки корицы

Как приготовить

Для простого сиропа с корицей

Разогрейте водяную баню до 165 ° F (73,8 °C).

Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте. Настаивайте на водяной бане в течение 2-4 часов, энергично встряхивая дважды в процессе настаивания, чтобы сахар равномерно распределился.

Приготовьте ледяную ванну с 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите простой сироп и храните в закрытом контейнере. Его хватит на несколько месяцев, если хранить в шкафу.

Сироп сарсапарилья

Готовьте при температуре 160 ° F (71,1 ° C) от 2 до 4 часов.

Сарсапарилла - классический американский настой, традиционно приготавливаемый из березовой коры и корня сассафраса. В других странах для приготовления сарсапарильи используются другие вкусовые характеристики, и многие из них готовятся из корня сарсапарильи с привкусом лакрицы и ванили, что характерно для этого рецепта. Некоторые ингредиенты бывает трудно найти, но я перечисляю несколько веб-сайтов в разделе Источники ингредиентов и инструментов, которые могут предоставить их. По этому рецепту получается густой сладкий сироп, который вы можете смешивать с содовой, использовать в коктейлях или заквашивать естественным путем (см. Рецепты в разделе "Газированные напитки", "Кустарники" и "Газированные напитки" в книге). Иногда я не добавляю коричневый сахар, чтобы наслаждаться настоем без добавления сахара. Его можно подавать с содовой или для придания сложности коктейлям, которым не нужна дополнительная сладость.

Ингредиенты

Для сиропа сарсапарилья

2 стакана воды 1 стакан корня

сарсапариллы 2 столовые

ложки корня солодки 1 столовая ложка

корня сассафраса 1 стручок

ванили, разрезанный вдоль

1 стакан коричневого сахара

Инструкции

Для приготовления сиропа сарсапарилья

Разогрейте водяную баню до 160 °F (71,1 °C).

Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте. Настаивайте на водяной бане от 2 до 4 часов.

Приготовьте ледяную баню из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды.

Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите настой и храните в закрытом контейнере. Его хватит на несколько недель в холодильнике.

Горькая настойка моли

Готовьте при температуре 140 ° F (60,0 ° C) в течение 2-4 часов.

Моли - это очень насыщенные, сложные мексиканские соусы.

Использование в настое специй, присутствующих во многих видах моли, позволяет быстро придать дымному вкусу глубину., пряные нотки в любом напитке, который вы захотите. Основные ароматы, которые раскрываются, - мулатский перец чили, шоколад и изюм. Некоторые ингредиенты бывает трудно найти, но есть несколько веб-сайтов, перечисленных в разделе "Ингредиенты и инструменты", источники, которые их предоставляют.



Ингредиенты

Для Моле Биттерс

1,5 стакана водки 3 перца

мулато или анчо чили 1/4 стакана какао-бобов

1 столовая ложка сушеной

апельсиновой цедры 3 столовые

ложки изюма 1 палочка корицы

1/2 чайной ложки сушеной

полыни горькой 1/2 чайной

ложки корня горечавки горькой

1 чайная ложка семян кунжута

1 чайная ложка семян тмина

1/2 чайной ложки гвоздики

Рекомендации по приготовлению

Для горького Моле

Разогрейте водяную баню до 140 ° F (60,0 °C).

Из перца чили удалите плодоножки и большую часть семян затем крупно нарежьте мякоть. Смешайте все ингредиенты в пакетике для су- видеосъемки или стеклянной банке, затем закройте. Настаивайте на водяной бане от 2 до 4 часов.

Приготовьте ледяную ванну из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите биттеры, отжав всю жидкость, и храните в закрытом контейнере. Их хватит на несколько месяцев, если хранить в шкафу.

Классические ароматные

биттеры Готовьте при температуре 140 ° F (60,0 ° C) в течение 2-4 часов. Одно из основных применений биттеров - придание аромата коктейлям. Эти ароматы тонко изменяют вкус напитков в разных направлениях. Классические ароматические биттеры содержат ноты корицы, гвоздики и кардамона, при этом для придания им более насыщенного вкуса используются несколько горьких добавок. Некоторые ингредиенты бывает трудно найти на месте, но в разделе "Ингредиенты" и источники средств указано несколько веб-сайтов, где их можно приобрести.



Ингредиенты

Для ароматических

биттеров 1 апельсин

1 лимон 1,5 стакана водки

5 зеленых стручков кардамона,

расколотых 2 палочки

корицы 1 столовая ложка корня

горечавки 2 чайные ложки коры

квасии 1/2 чайной ложки

молотых горошин перца 1/2

чайной ложки душистого перца

10-15 целых гвоздик

Рекомендации по приготовлению

Для приготовления ароматного биттера

Разогрейте водяную баню до 140 °F (60,0 °C).

Слегка очистите апельсин и лимон снаружи, затем снимите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина также практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей. Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте. Настаивайте на водяной бане от 2 до 4 часов. Приготовьте ледяную баню из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите биттеры, отжав всю жидкость, и храните в закрытом контейнере. Их хватит на несколько месяцев, если хранить в шкафу.

Сливки с апельсином и какао.

Готовьте при температуре 150 ° F (65,5 ° C) 1-2 часа.

Горькие и шоколадные кусочки какао сочетаются с густыми сливками и легким привкусом ванили, создавая густой крем, который идеально подходит для приготовления вкусных [сливок](#), [взбитые сливки](#). Этот крем также отлично работает при использовании в белых рулетиках или в виде геля. [panna cotta](#).



Ингредиенты

Для Крема с какао

1,5 стакана взбитых сливок

1 апельсин 1/2 стакана

какао-бобов 1/2 стручка

ванили, разделите вдоль

Как приготовить

Для крема с какао-крупкой

Разогрейте водяную баню до 150 °F (65,5 °C).

Слегка очистите апельсин снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей. Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте. Настаивайте на водяной бане 1-2 часа.

Приготовьте ледяную баню из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите сливки и храните в закрытом контейнере в холодильнике до использования.

Бульон комбу

Готовьте при температуре 150 ° F (65,5 ° C) 1-2 часа.

Хороший даси - это воплощение красоты. Комбу и бонито смешиваются, чтобы превратить их эссенцию в соленый, ароматный бульон, который является основой для многих азиатских супов. Использование сушильной машины позволяет идеально извлечь аромат комбу.

После приготовления этот бульон можно использовать для приготовления традиционного даси, доведя его до кипения перед добавлением хлопьев бонита, чтобы они настаивались в течение 10-20 секунд. Его также можно использовать в качестве основы для приготовления соусов или супов.

Ингредиенты

Для бульона комбу

1/2 стакана крупно

нарезанного комбу 1,75 стакана воды

Рекомендации по приготовлению

Для бульона комбу

Разогрейте водяную баню до 150 °F (65,5 °C).

Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте. Настаивайте на водяной бане 1-2 часа.

Приготовьте ледяную баню из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды.

Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите бульон и храните в закрытом контейнере в холодильнике до использования.

Бульон из лесных грибов

Готовьте при температуре 150 ° F (65,5 ° C) в течение 1-2 часов Сушеные грибы обладают концентрированным вкусом. При настаивании их в воде получается густой, ароматный бульон, который является прекрасной основой для приготовления пикантных блюд. Вы можете изменить специи или травы, используемые в настое, чтобы еще больше дополнить готовое блюдо. Я обычно отжимаю грибы, чтобы извлечь из них всю жидкость, но если вы хотите получить более прозрачный бульон, вы можете пропустить этот этап или использовать более мелкое сито, чтобы лучше его осветлить. Помимо подачи в качестве основы для супа, это вкусный способ приготовления соусов для стейков или использования в качестве кулинарной жидкости для риса или ризотто. Я тоже иногда [пена нем](#) для модернистской гарнир.



Ингредиенты

Для лесных грибов

бульон 1,5 стакана сушеных грибов

1 столовая ложка тимьяна

1 лук-шалот, нарезанный

кубиками 1,5 стакана воды

Способ приготовления

Для бульона из лесных грибов

Разогрейте водяную баню до 150 ° F (65,5 °C).

Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте. Настаивайте на водяной бане 1-2 часа. Приготовьте ледяную ванну из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите бульон, отжимая грибы, чтобы выпустить весь их сок, и храните в закрытом контейнере в холодильнике до использования.

Вода с медом и дыней

Готовьте при температуре 165 ° F (73,8 ° C) от 2 до 4 часов Используя sous vide для извлечения аромата дыни, меда, а добавленная в воду мята дает мятный сладкий напиток, который идеально сочетается со льдом или содовой. Его также можно использовать в качестве основы для холодного супа.

Ингредиенты

**Для воды с медом
и дыней** 2 столовые
ложки меда 1,5 стакана
воды 8 листьев мяты 1
стакан нарезанной дыни