



Cuisson sous vide

Bieten Sie Ihren Gästen noch mehr Qualität und größere Auswahl. Ohne Stress, ohne Risiko. Und obendrein noch rentabler für Sie.



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Cuisson sous vide - was ist das?

Bei diesem Verfahren siegeln Sie Menükomponenten unter Vakuum in Beutel und garen sie anschließend. Absolut schonend bei genau definierter Temperatur. Dann kühl lagern und im Bedarfsfall einfach minutenschnell im Beutel erwärmen.

Cuisson sous vide

Ein perfektes Ergebnis:

Die Speisen bewahren ihr Eigenaroma und ihre Textur.

Nichts verkrustet, nichts trocknet aus.

Keine Fettoxidation.

Nur ganz minimale Kochverluste.

Die pasteurisierten Speisen sind für einige Zeit lagerfähig.





So geht's

1. Vorbereiten

Bitte verwenden Sie nur beste und frischeste Rohware.
Es ist äußerste hygienische Sorgfalt erforderlich.

2. Beutel füllen

Verwenden Sie bitte ausschließlich die speziellen, für
Cuisson sous vide geeigneten Beutel.

3. Vakuumieren

Dann versiegeln Sie die Beutel unter Vakuum in der
Multivac-Kammermaschine.

4. Garen

Garen Sie schonend bei nur 55 bis 95 °C,
dafür länger als gewohnt.

5. Kühlen

Schnelle Kühlung auf 3 °C innerhalb von
90 Minuten hält Keime niedrig.

6. Kühl lagern

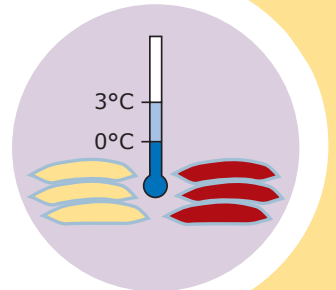
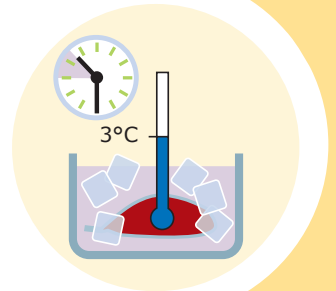
0 bis 3 °C. Die Menükomponenten behalten
ihre Qualität ein bis drei Wochen.

7. Regenerieren

Sie erwärmen die Menükomponenten
minutenschnell.

8. Ausgarnieren, servieren.

Guten Appetit!



Cuisson sous vide hat viele Vorteile:

Ausgezeichnete Qualität

Bei der schonenden Garung bleibt der Eigengeschmack bestmöglich erhalten; die Speisen sind zart und saftig. In Vakuum Gegartes ist sogar besser bekömmlich und diätgeeignet. Vitamine bleiben maximal erhalten. Erprobte, dokumentierte Rezepturen mit konstanten Gar-Temperaturen und -Zeiten führen zu stets gleich bleibend hoher Qualität. Im Schutz des Vakuumbutels bewahren Ihre Menükomponenten all' diese Vorzüge auch während der Lagerung und des Regenerierens.

* * * *

Schneller Service, breites Angebot

Die Speisen liegen gegart auf Vorrat. Sie brauchen nur noch regenerieren, ausgarnieren und servieren. Schwankende Gästefrequenz bereitet Ihnen kein Problem. Sogar am späten Abend erfüllen Sie Ihrem Gast jeden Essens-Wunsch, während Ihr Küchenchef den Feierabend genießt. Auch selten gefragte Spezialitäten haben Sie immer auf Vorrat. Und Dépendancen versorgen Sie von der Zentralküche aus - mit der gleichen anspruchsvollen Qualität.

* * * *

Rationelle Küchenorganisation: Das spart Geld, Zeit und Nerven

Überstunden, Leerlauf und Stress sind passé: Sie kaufen Rohware dann ein, wenn Qualität und Preis stimmen. Sie produzieren auf Vorrat. Entspannt außerhalb der Servicezeiten, wenn Sie gerade Luft haben. Ohne Ware und Gewinn zu verschenken, portionieren Sie genau. Ihr Aufwand für die Reinigung des Küchengeräts reduziert sich drastisch. Jederzeit haben Sie den Überblick über Ihre Bestände.



Was brauchen Sie für Cuisson sous vide?

Spezielle, für Cuisson sous vide entwickelte Beutel

Sie schmiegen sich dem Inhalt an und besitzen die organoleptische Eignung und Siegelnahtfestigkeit bis 100 °C. Außerdem sichern sie die Haltbarkeit während der Lagerung.



Eine Vakuum-Kammermaschine

Die Modelle von Multivac sind perfekt auf die Erfordernisse in Ihrer Küche abgestimmt.

Gareinrichtung

Ideal sind Kombi-Dämpfer. Besonders dann, wenn Sie eine höhere Kapazität brauchen. Mit einem temperaturgenauen Wasserbad geht es auch.

Schnellkühleinrichtung

Im einfachsten Fall kühlen Sie die Beutel in Wasser mit Eiswürfeln. Für den professionellen Betrieb ist jedoch ein Schockkühlgerät zu empfehlen.

Weitere Einrichtungen

Für die Kühlung eignet sich Ihre vorhandene Einrichtung. Das Gleiche gilt für die Regenerierung der Menükomponenten: Wasserbad, Kombi-Dämpfer oder Mikrowelle.

Das „Gewusst wie“

Namhafte Küchenmeister geben Ihnen in speziellen Seminaren ihre reiche Erfahrung weiter. Gerne nennen wir Ihnen Ansprechpartner und Seminare.

Die Kammermaschinen von Multivac - eine

Davon profitieren Sie:

1961 kam die erste Vakuum-Kammermaschine von Multivac auf den Markt.

Seither sind mehr als 120 000 verkaufte Maschinen weltweit der beste Beweis für das Vertrauen unserer Kunden in Qualität, Beratung und Service.

Multivac begleitet auch Cuisson sous vide seit dessen Anfängen in den frühen 70er-Jahren. – Und diese jahrzehntelange Erfahrung kommt Ihnen zugute beim gelungenen Zusammenspiel zwischen einer erprobten Vakuum-Kammermaschine von Multivac und einem ausgereiften Verfahren.

Cuisson sous vide

Hygiene innen und außen:

Hygiene ist in der Küche das A und das O. Das gilt um so mehr für Cuisson sous vide.

Multivac Verpackungsmaschinen passen deshalb besonders gut zu diesem Verfahren. Denn jedes

Detail in Konstruktion und Verarbeitung ist auf maximale Hygiene ausgerichtet.



gute Wahl

Unentbehrlich für die Küche:

Sichtfenster aus Echtglas, Schrägeinsatz und magnetischer Stützwinkel, Vakuum-Schnellstopp. Damit haben Sie immer alles unter Kontrolle und Sie verpacken auch Suppen und Soßen problemlos.

Sanfte Belüftung: Der Druckausgleich in der Kammer nach dem Vakuumieren erfolgt automatisch progressiv. Der Beutel schmiegt sich langsam um den Inhalt.

Das Produkt behält seine Form, Durchstiche werden minimiert.

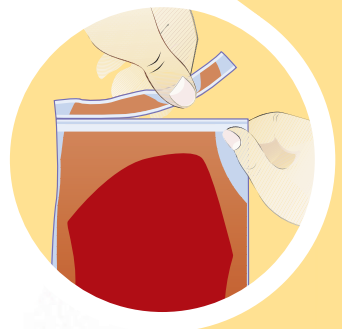
Doppelnah-Trennsiegelung:

Der Beutelüberstand lässt sich abziehen. Das ist nicht nur hygienisch, das sieht auch noch gut aus.

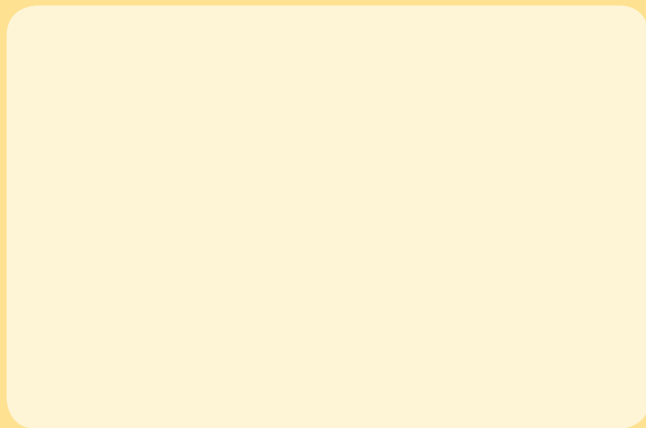
* * * *

Leicht zu bedienen:

Der Programmspeicher „merkt“ sich Ihre Einstellungen und Sie können sie auf Knopfdruck jederzeit wieder abrufen. Damit kommt auch ungelerntes Personal spielend zurecht.



Cuisson sous vide



Multivac bedankt sich herzlich für die freundliche Unterstützung durch praktische Zusammenarbeit sowie Bildmaterial beim Hotel THE VINEYARD in Newbury, UK, und seinem Executive Chef John Campbell, ebenso beim Gasthof Lamm in Schlatt, Deutschland, mit seinem Inhaber und Chef Jörg Geiger.

www.multivac.com