

EVEREO

EVEREO®
КНИГА РЕЦЕПТОВ

ХРАНЕНИЕ ПИЩИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ

EXEVER

ВВЕДЕНИЕ

РЕВОЛЮЦИЯ ХРАНЕНИЯ БЛЮД ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ

Знаете ли Вы, что холод - это не единственный способ хранения пищи?

Теперь вы можете открыть для себя совершенно новый способ сохранения приготовленных блюд благодаря Evereo®, первому горячему холодильнику, в котором используется технология хранения пищи при температуре подачи. Это позволяет готовить, хранить и подавать горячие блюда даже через много часов без необходимости охлаждения до низких температур и разогрева позже, что позволяет экономить время и энергию.

В этой книге мы собрали **30 рецептов**, которые познакомят вас с новым миром хранения пищи. Присоединяйтесь к революции с этим полным руководством по использованию Evereo®: он станет вашим лучшим союзником на кухне.





СОДЕРЖАНИЕ

Революция начинается сейчас: хранение блюд при температуре подачи и Evereo®
страница 6

Технология
страница 8

Общие принципы
страница 10

Пища
страница 12

Режим хранения
страница 14

Режим MULTI.Day
страница 16

MULTI.Day Hot Vacuum
страница 18

MULTI.Day Bags
страница 22

Режим Superholding
страница 28

Книга рецептов MULTI.Day
страница 32

Книга рецептов SUPERHOLDING
страница 68

Указатель рецептов
страница 94

---

mealmefood.com
страница 96

РЕВОЛЮЦИЯ НАЧИНАЕТСЯ СЕЙЧАС

ХРАНЕНИЕ ПИЩИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ

Хранение пищи при температуре подачи - это инновационный метод, лежащий в основе технологии Evereo®.
Рабочая температура Evereo® всегда выше порога, за которым размножается большинство патогенных бактерий, таким образом, безопасность пищи гарантирована.

Хранение пищи в Evereo® больше 8 часов обеспечивает ее пастеризацию, даже если предварительно она была охлаждена до 3 °C.
Несколько тестов, проведенных в независимых лабораториях, продемонстрировали преимущества этой технологии с точки зрения микробиологической безопасности, сохранения органолептических свойств пищи и экономии времени, энергии и рабочей силы.

EVEREO®, ПЕРВЫЙ ГОРЯЧИЙ ХОЛОДИЛЬНИК

Революция обрела форму и теперь у нее есть имя: Evereo®.
Evereo® - инновация, хранящая готовые блюда несколько дней при температуре подачи.

Благодаря научным разработкам Evereo® безопасно хранит пищу в течение нескольких дней при температуре выше 60 °C, обеспечивая точный контроль и управление влажностью и температурой.



ХРАНЕНИЕ ПИЩИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ: ТЕХНОЛОГИЯ

ПЕРЕД ХРАНЕНИЕМ

Температура, время и последовательность операций в процессе приготовления пищи могут положительно или отрицательно повлиять на конечный результат во время хранения.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

Помимо Everеo® (01.), для хранения пищи при температуре подачи вам также понадобятся:

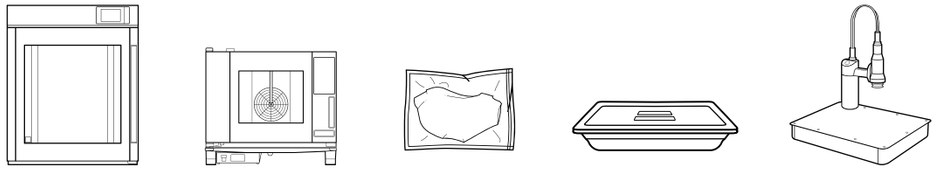
02. Пароконвектомат CHEFTOP MIND.Maps™

03a. Вакуумные пакеты, подходящие для хранения продуктов при температуре подачи: MULTI.Day Bags

03b. Вакуумные гастроемкости и крышки: MULTI.Day Trays

04. Система вакуумации: MULTI.Day Hot Vacuum

01. 02. 03a. 03b. 04.



ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Если пища микробиологически безопасна сразу после приготовления, она будет еще безопаснее после хранения внутри Everеo® благодаря поддерживаемой температуре. Хранение пищи при этой температуре по сути является низкотемпературной пастеризацией.

Если продукт внутри герметичной емкости случайно остынет из-за отсутствия электричества или из-за того, что он оставался вне Everеo® в течение долгого периода времени, достаточно поместить его в Everеo® на несколько часов, чтобы снова начать процесс пастеризации. (Примечание: для эффективной пастеризации все содержимое емкости должно храниться при температуре более 60 °C в течение как минимум 4 часов).

УКАЗАНИЯ

1. Если подача блюд не начнется в течение 4 часов с момента начала хранения в Everеo®, рекомендуется предварительно довести их до меньшей степени готовности.

2. Для контаста между внутренней и внешней текстурой блюда, иначе говоря для получения хрустящей корочки, рекомендуется **поместить блюдо** на несколько минут **в разогретую конвекционную печь** (>180 °C).

Если **вкус или запах пищи** вызывает у Вас сомнения в ее доброкачественности, то **следует ее выбросить**.



ХРАНЕНИЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ: ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ



01. Во время хранения в Everеo® в пище продолжают происходить физико-химические преобразования, связанные с процессом приготовления: запах, текстура или цвет продукта могут измениться.

02. Для получения хорошего результата хранения необходимо контролировать температуру. Хранение пищи в течение 36 часов при температуре на один градус выше или ниже необходимой соответствует приготовлению пищи в течение 30 минут при температуре на десятки градусов выше или ниже требуемой. Everеo® оснащен технологией, позволяющей поддерживать равномерную и стабильную температуру в течение всего процесса хранения.

03. Выбор температуры хранения мяса, богатого соединительной тканью, должен производиться в зависимости от текстуры, которую необходимо получить, от способа приготовления пищи до хранения и от **количества времени**, которое пища должна храниться.

04. Для хранения при температуре подачи подходят те виды продуктов, время приготовления которых **превышает 30 минут,** либо те, чья **температура готовности превышает 65 °C**.

05. **Хранение** при температуре подачи делает вкус блюд **более ярким**, поэтому рекомендуется использовать меньше соли при приготовлении пищи, хранящейся более 8 часов.

06. Зачастую разные **компоненты** одного и того же блюда **необходимо хранить отдельно** и собирать вместе непосредственно перед подачей.

62 °C

ПАСТА

Пасту необходимо хранить при температуре **62 °C**, но в процессе хранения она потеряет текстуру «al dente». Паста без глютена, напротив, хорошо хранится много часов.

МЯСО

Блюдам из мяса, богатого соединительной тканью, подходит хранение при температуре подачи **62 °C.**

РИС И КРУПЫ

Для хранения **рис** необходимо отделить от жидкости. Рекомендуется добавить немного масла или жира, чтобы предотвратить слипание зерен.

РЫБА

При температуре подачи лучше всего хранить рыбу с плотной мякотью. Рыба хранится в небольшом количестве жидкости или соуса.

70 °C

ОВОЩНЫЕ СУПЫ И БУЛЬОНЫ

Во время хранения супов их вкус может стать менее выраженным. Добавьте контраста перед подачей с помощью свежих ингредиентов - масла, перца, свежей петрушки.

ХЛЕБ

Хлеб хранится при температуре **70 °C**. Если хлеб хранится более 8 часов, верхняя корка может размягчиться.

БОБОВЫЕ

Бобовые хранятся при температуре **70 °C** в жидкости, в которой они были приготовлены.

ПРОДУКТЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ХРАНЕНИЮ













ПРОДУКТЫ, НЕ РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ









РЕЖИМ ХРАНЕНИЯ

multi day

MULTI.Day

Готовьте и храните
до 72 часов

Воспользуйтесь преимуществами **хранения пищи при температуре подачи**. С режимом MULTI.Day размножение бактерий невозможно, блюда хранятся готовыми несколько дней.

SUPERHOLDING

Поддержание температуры
до 8 часов

Используйте Evereo® как **тепловой шкаф**. Evereo® с максимальной точностью поддерживает выбранную температуру и влажность на каждом уровне.

Если вам нужна большая гибкость, вы можете пользоваться разными функциями Evereo® одновременно!



multi day

MULTI.DAY MODE

Всё, что вам нужно - это герметично запечатать продукты, пока они еще горячие, используя герметичную емкость и систему **MULTI.Day Hot Vacuum** или вакуумный **MULTI.Day Bags**.

Evereo® не изменяет органолептические свойства и естественную влажность ваших блюд, а иногда даже улучшает их.
В режиме MULTI.Day Evereo® обеспечивает наилучшие результаты хранения пищи, которая готовится длительное время - более 40 минут - например, тушеного мяса, супов, гуляша и других традиционных блюд.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ

Жареные и приготовленные на гриле блюда не подходят для хранения в режиме Evereo® MULTI.Day, так как они потеряют характерный контраст текстур внешней и внутренней части продукта. Вы можете хранить их в течение короткого времени, обычно менее 1 часа, с помощью режима SUPERHOLDING.

Благодаря Evereo® MULTI.Day хранение блюд при температуре подачи происходит в атмосфере с низким содержанием кислорода. Кислород провоцирует нежелательные реакции, которые могут изменить органолептические свойства пищи, привести к ее потемнению и окислению. Не все блюда подходят для хранения в режиме MULTI.Day.

ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ

01. Хранение в режиме Evereo® MULTI.Day не приводит к потере питательных веществ, так как емкости герметично закрыты и содержат мало кислорода.

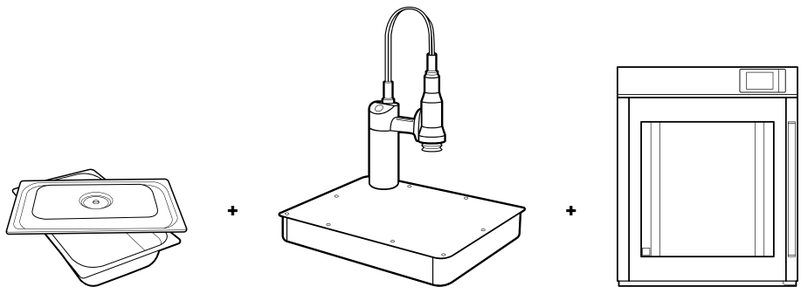
02. Хранение пищи в Evereo® способствует гидролизу белков и углеводов, улучшая их усвояемость.

03. Хранение с помощью Evereo® MULTI.Day может уменьшить в пище количество таких чувствительных к термообработке витаминов, как пантотеновая кислота (витамин B5) и аскорбиновая кислота (витамин C).

MULTI.DAY HOT VACUUM

Готовьте ваши лучшие блюда, творчески их переосмысливая и следуя советам из этой книги, благодаря Unox MULTI.Day Trays. После окончания готовки завакуумируйте горячую пищу с помощью MULTI.Day Lid и запатентованной технологии MULTI.Day Hot Vacuum.

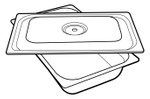
Поместите горячие блюда в Evereo® и храните их при температуре подачи до 72 часов. Сервируйте их всего за несколько секунд, как только ваши гости сделают заказ!



MULTI.DAY ESSENTIAL GN 1/1 И GN 1/2 + **MULTI.DAY HOT VATUUM** + **EVEREO®**



ПРОЦЕСС



СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Перед вакуумированием и хранением пищи необходимо простерилизовать весь инвентарь, противни и крышки, поместив их в камеру печи. Таким образом можно избежать обсеменения бактериями, которые могут жить при температуре выше 62 °C, вызывая изменение вкуса и запаха пищи. Совет: простерилизуйте крышку, оставив ее в духовке во время приготовления пищи.

Время стерилизации

45 мин.	120 °C сухой воздух
15 мин.	160 °C сухой воздух
15 мин.	120 °C пар

ХРАНЕНИЕ ПОД ВАКУУМОМ

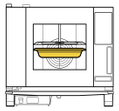
Используя MULTI.Day Trays и технологию Hot Vacuum, можно готовить пищу в открытом противне и вакуумировать, пока она еще горячая сразу после окончания приготовления.
Чтобы гарантировать правильное функционирование системы Hot Vacuum, противни следует вакуумировать до того, **как температура продуктов внутри них опустится ниже 80 °C.**

УКАЗАНИЯ

1. Вакуумируйте MULTI.Day Trays сразу же после извлечения из камеры печи. Приготовленную пищу не следует трогать или пробовать.

2. Если вы не использовали MULTI.Day Trays для приготовления, перекладывайте в него пищу сразу окончания приготовления. Используйте только простерилизованный инвентарь. Сразу после этого противень необходимо завакуумировать.

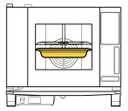
Запатентованная технология Hot Vacuum Pump позволяет вакуумировать пищу в горячем виде. Не используйте обычные вакуумные технологии, так как горячая пища выделяет масла и пар, которые могут повредить компоненты системы аспирации.



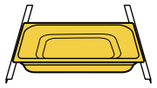
Простерилизуйте противень, крышку и инвентарь, который вы будете использовать, в печи.



Готовьте ваши лучшие блюда, адаптируя их и следуя советам из этой книги рецептов



Простерилизуйте противень, крышку и инвентарь, который вы будете использовать, в печи.

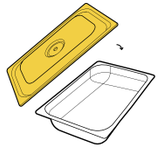


Готовьте ваши блюда в MULTI.Day Tays, в то время, как проходит стерилизация крышки и инвентаря.

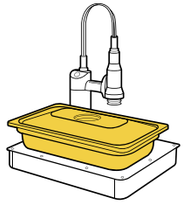


Когда пища будет готова, **переложите ее в MULTI.Day Trays**

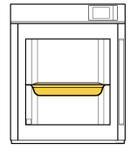
необходимо использовать только простерилизованный инвентарь



Закройте противни специальными крышками, которые разработаны для вакуумирования пищи



Благодаря системе MULTI.Day Hot Vacuum, **завакуумируйте** горячую пищу в **MULTI.Day Trays**

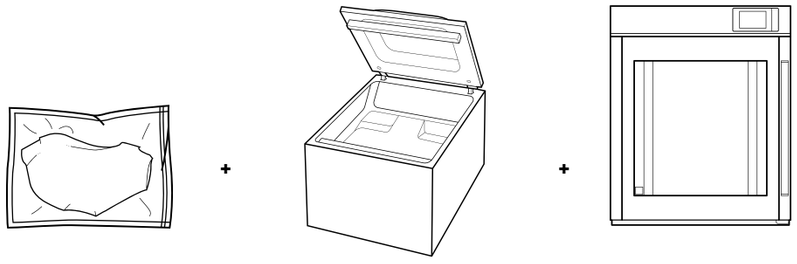


Храните ваши блюда в Evereo®, выбрав режим MULTI.Day, чтобы они были горячими в течение 72* часов

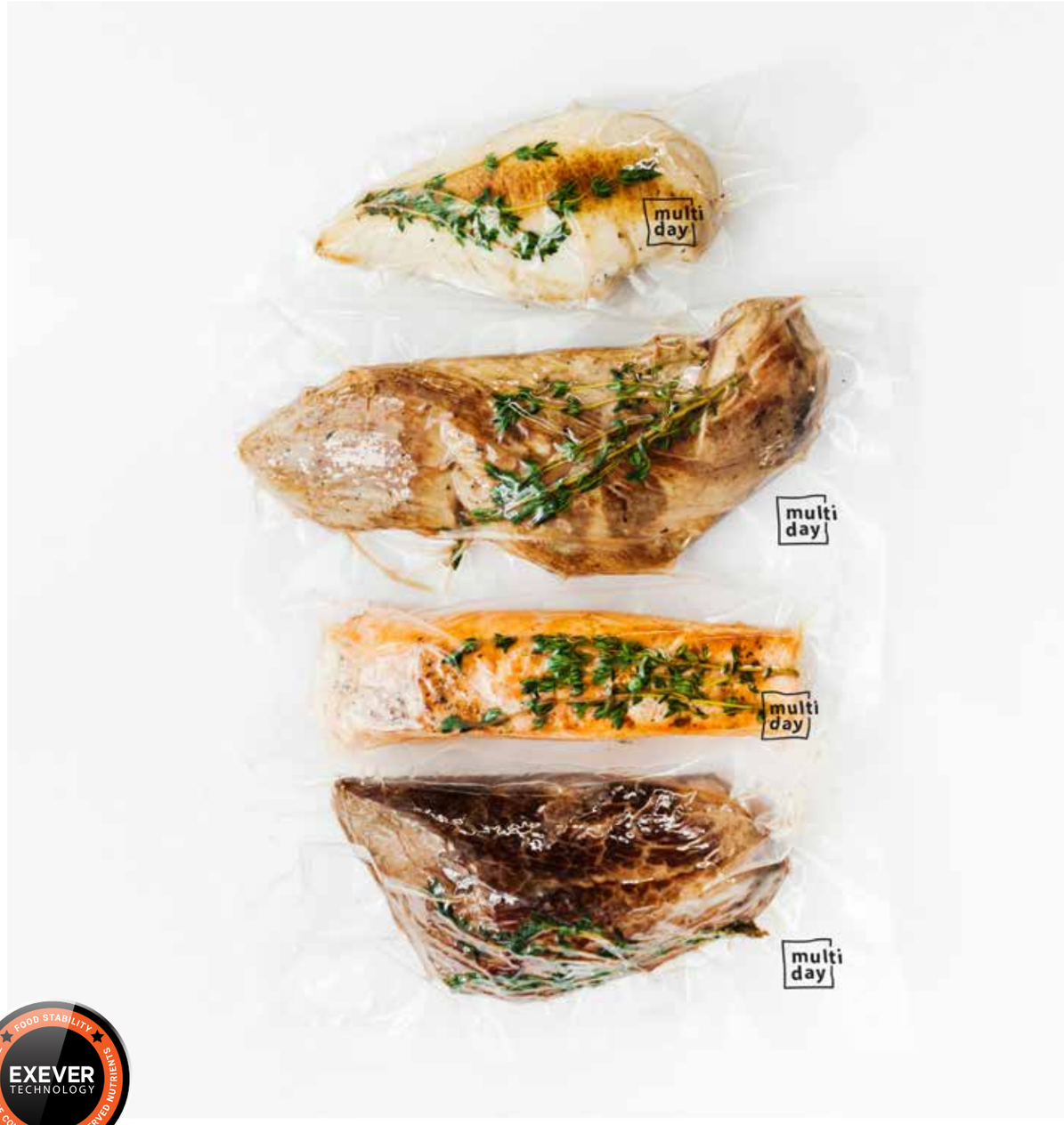
*Время хранения зависит от вида пищи и может быть значительно меньше, чем 72 часа

MULTI.DAY BAGS

Пакеты MULTI.Day разработаны таким образом, чтобы выдерживать температурную нагрузку в процессе приготовления и хранения, гарантируя, что никакие частицы пластика не попадут в пищу во время хранения при температуре подачи.
После того, как вы приготовили пищу в пакетах MULTI. Day, используя стандартные методы приготовления сувид, поместите пакеты в Evereo®, не охлаждая их, чтобы хранить их до 72 часов при температуре подачи и всегда быть готовыми к любым заказам.



MULTI.DAY BAGS + **ВАКУУМАТОР** + **EVEREO®**



ПРОЦЕСС



УПАКОВКА, ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ В ВАКУУМЕ

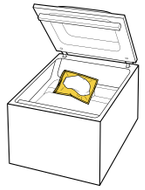
Готовьте пищу в пакетах для вакуумирования MULTI.Day - единственных пакетах, сертифицированных для хранения при температуре подачи в Evereo®.

Вакуумные пакеты MULTI.Day используются для приготовления пищи при температуре до 100 °C максимум 4 часа и для хранения в Evereo® не более 72 часов при температуре от 60 до 70 °C.

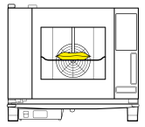
Пакеты MULTI.Day предлагаются в двух размерах:
20 x 30 см
30 x 40 см



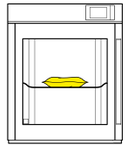
Поместите продукты в MULTI.Day Bags: единственные сертифицированные пакеты для хранения при температуре подачи



Используйте вакууматор, чтобы **удалить кислород и запечатать продукты** в пакетах MULTI.Day



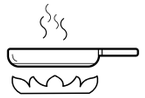
Приготовьте пищу в MULTI.Day Bags по вашим обычным рецептам



Храните пищу в Evereo®, выбрав режим MULTI.Day, чтобы она оставалась горячей в течение 72 часов

*Время хранения зависит от вида пищи и может быть значительно меньше, чем 72 часа

ПРОЦЕСС



ПРИГОТОВЛЕНИЕ, УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ В ВАКУУМЕ

Приготовьте пищу, охладите ее и упакуйте в вакуумные пакеты, прежде чем поместить в Evereo® и хранить в режиме MULTI.Day.

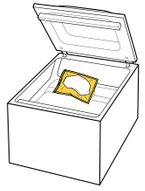
Если вам необходимо использовать инвентарь (ложки, половники и т.д.) после окончания приготовления, то он должен быть простерилизован во избежание загрязнения пищи. Также необходимо использовать одноразовые перчатки.



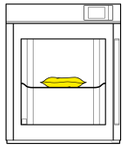
Готовьте ваши лучшие блюда, адаптируя их и следуя советам из этой книги рецептов



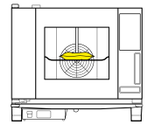
Охладите готовую пищу до 4 °C и положите ее в сертифицированные MULTI.Day Bags



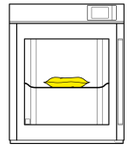
Используйте вакууматор, чтобы удалить кислород и запечатать продукты в MULTI.Day Bags



Разогревайте и храните пищу в Evereo®, выбрав режим MULTI.Day, чтобы она была горячей в течение 72* часов



Разогрейте порции блюд прямо в печи



Храните пищу в Evereo®, выбрав режим MULTI.Day, чтобы она сохраняла тепло в течение 72* часов

* Время хранения зависит от вида пищи и может быть значительно меньше, чем 72 часа

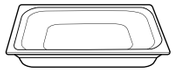


РЕЖИМ SUPERHOLDING

Evereo® позволяет сохранять горячими противни с уже готовой едой более двух часов, гарантированных обычными тепловыми шкафами.

Благодаря точному контролю температуры и влажности, Evereo® позволяет вам хранить пищу до 8 часов с неизменно хорошим результатом. Всё, что вам нужно - это установить подходящую температуру и уровень влажности для вашего блюда; Evereo® возьмет на себя остальное. Ваши клиенты будут впечатлены разницей!

ПРОЦЕСС



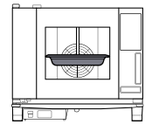
ХРАНЕНИЕ В ОТКРЫТОМ ПРОТИВНЕ

Хранение пищи при температуре подачи в режиме Evereo® SUPERHOLDING проходит с полным контролем температуры, а также уровня кислорода и влажности.

Время хранения в режиме SUPERHOLDING может варьироваться от 1 часа - блюда во фритюре или на гриле - до 8 часов - блюда медленного приготовления (тушеное мясо, супы и т.д).



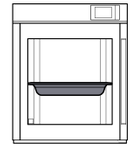
Готовьте ваши лучшие блюда, адаптируя их и следуя советам из этой книги рецептов



Приготовьте ваши блюда **в печи**, используя наиболее подходящий противень



После приготовления пищи **переложите ее в наиболее подходящий для хранения противень**



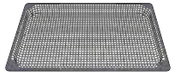
Храните пищу в Evereo®, выбрав режим SUPERHOLDING, для того, чтобы она была горячей в течение 8 часов



Храните пищу в открытом противне



Храните пищу в противне, закрытом крышкой SUPERHOLDING



Храните пищу с хрустящей корочкой в сетчатом противне

КНИГА РЕЦЕПТОВ MULTI.DAY





MULTI.DAY КНИГА РЕЦЕПТОВ

КАТЕГОРИЯ РЕЦЕПТОВ



КРАСНОЕ МЯСО

Тушеные говяжьи щечки,
Говяжьи фрикадельки в томатном соусе



РИС И КРУПЫ

Рис и крупы на пару



БЕЛОЕ МЯСО

Запеченные свиные голяшки



КУРИЦА

Карри с курицей,
Куриная грудка-гриль



СОУСЫ

Соус Болоньезе



ПАСТА

Лазанья Болоньезе



ОВОЩИ

Запеканка из баклажанов

КРАСНОЕ МЯСО

Для хранения при температуре подачи лучше всего подходит то красное мясо, внутренняя температура которого к концу приготовления превышает 62 °C.
Красное мясо с соединительной тканью или жиром, требующее долгого приготовления, наилучшим образом подходит для хранения при температуре подачи в Evereo®.



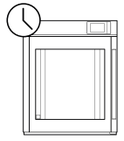


ТУШЕНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

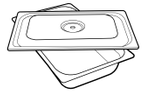
ИНГРЕДИЕНТЫ НА 25 ПОРЦИЙ

ингредиенты для мяса
6кг говяжьх щечек
2 красные луковицы
8 ягод можжевельника
4 бутона гвоздики
соль, перец, оливковое масло первого отжима

ингредиенты для соуса
2кг томатного соуса
200гр моркови
200 гр лука
150гр сельдерея
1 долька чеснока
750мл каберне
соль, перец, оливковое масло первого отжима



72 часы



MULTI.Day Trays

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Замаринуйте говядину в смеси мелконарезанного красного лука, можжевельника, гвоздики, соли, оливкового масла и перца в течение 2–3 часов.
После этого подготовьте мясо, разделив его на порции и вырезав весь лишний жир.
Снова приправьте солью, перцем, оливковым маслом и обжарьте на сильном огне в посуде с антипригарным покрытием. Либо обжарьте в камере печи 12/14 минут при 220 °C.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА

Налейте в кастрюлю немного оливкового масла и поставьте на средний огонь.
Добавьте сельдерей, морковь, лук, чеснок и обжарьте. Когда овощи приобретут золотистый цвет, тушите с вином на сильном огне (либо можно использовать кухонную горелку), чтобы испарился алкоголь.
Влейте томатный соус в сковороду и потомите смесь пару часов.
Измельчите смесь блендером, чтобы получить гладкий соус без кусочков овощей. Приправьте солью и перцем.

ПОДГОТОВКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Простерилизуйте противень MULTI.Day и переложите в него обжаренное мясо.
Добавьте соус, накройте стерилизованной крышкой и завакуумируйте помпой MULTI.Day Hot Vacuum. Готовьте в духовке при 78 °C в течение 8 часов (либо в ночное время).

ХРАНЕНИЕ

После окончания тушения поместите горячий противень в Everеo® и храните при температуре 62 °C максимум 72 часа.

ГОВЯЖЬИ ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

multi day

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 15 ПОРЦИЙ

ингредиенты для фрикаделек
3кг говяжьего фарша
500гр панировочных сухарей
7 яиц
соль, перец, оливковое масло первого отжима

ингредиенты для соуса
2кг томатного соуса
200гр моркови
200гр лука
150гр сельдерея
1 долька чеснока
2 листа базилика
соль, перец, оливковое масло первого отжима

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

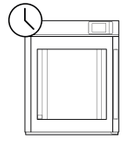
Выложите фарш в миску и заправьте маслом и перцем. Добавьте яйца и хорошо перемешайте.
Добавьте панировочные сухари и продолжайте перемешивать.
Когда смесь станет однородной, сделайте шарики нужного размера.
Равномерно распределите фрикадельки на противне с антипригарным покрытием.Готовьте в камере печи 15 минут при 190 °C.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА

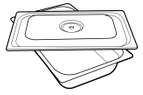
Налейте в кастрюлю оливковое масло и поставьте на средний огонь.
Добавьте сельдерей, морковь, лук, чеснок и обжарьте.
Когда овощи приобретут красивый золотистый цвет, налейте томатный соус в кастрюлю и потомите смесь пару часов.
В конце добавьте листья базилика и измельчите смесь так, чтобы получить однородный соус без кусочков овощей.
Приправьте солью и перцем.
Добавьте в соус фрикадельки и готовьте 15/20 минут на среднем огне.
Переложите блюдо в стерилизованные MULTI.Day Trays и накройте их стерильными крышками.

ХРАНЕНИЕ

Запечатайте их с помощью системы MULTI.Day Hot Vacuum и храните в Evereo® при 62 °C в течение 72 часов.



72 часы



MULTI.Day Trays



multi
day

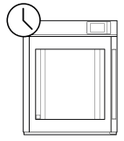


РИС И КРУПЫ

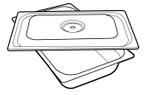
Рис и крупы, такие как ячмень, полба, киноа и овес, хранятся при температуре подачи без риска переваривания, но их необходимо отделить от жидкостей, в которых они готовились.
В противном случае крупы или рис могут потерять свою форму и текстуру.



multi day



72 часы



MULTI.Day Trays



РИС И КРУПЫ НА ПАРУ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис
Перловая крупаspelt
Полба

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Крупы без соуса готовятся одинаково!
Таким образом можно приготовить следующие крупы:

- Рис (виалоне, карнароли, пропаренный, рома, басмати, жасмин, дикий, венере)
- Перловая крупа
- Полба

На одну часть крупы необходимо взять полторы части жидкости, например, воды или бульона.
Готовьте крупу в режиме варки на пару при 100 °C.:

- Рис 24 минуты
- Дикий рис/Рис венере 35 минут
- Ячмень 28 минут
- Полба 26 минут

ХРАНЕНИЕ

После приготовления закройте MULTI.Day Trays стерилизованной крышкой и запечатайте с помощью MULTI.Day Hot Vacuum. Храните в Everеo® при 62 °C в течение 72 часов.

БЕЛОЕ МЯСО

Белое мясо хорошо подходит для хранения при температуре подачи, так как блюда из него обычно подают в состоянии полной готовности.

Через 48 часов хранения белое мясо может потерять свою текстуру, так как содержит мало жира.



multi day

ЗАПЕЧЕННЫЕ СВИНЫЕ ГОЛЯШКИ

multi day



ИНГРЕДИЕНТЫ НА 12 ПОРЦИЙ

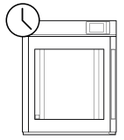
12 свиных голяшек
750мл овощного бульона
500мл белого вина
250гр моркови
250гр лука
250гр сельдерея
соль, перец, оливковое масло первого отжима

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замаринуйте свиные голяшки в смеси из 5 частей воды и 1 части белого вина. Приправьте их неочищенными дольками чеснока, шалфеем, розмарином и оставьте на пару часов.
Положите голяшки на решетку, приправьте солью, перцем, оливковым маслом и запекайте в горячей духовке 10/15 минут при 190 °C.
Поставьте под решетку поддон для сбора жира и жидкости, выделяющихся во время жарки.
Пока голяшки готовятся, нарежьте сельдерей, морковь и лук и обжарьте их на сковороде с антипригарным покрытием.
Добавьте немного овощного бульона. Закончив приготовление, охладите соус до 4 °C.
Когда голяшки хорошо подрумянятся, также охладите их до 4 °C. Переложите по отдельности остывшее мясо и соус в MULTI.Day Bags и запечатайте их в вакууме.
Поместите их в духовку при 78 °C с 50% пара и готовьте 5 часов.
После завершения приготовления переложите их в Evereo® и храните при 62 °C в течение 72 часов.
Перед подачей обжарьте голяшки до румяной корочки и выпарьте соус до загущения.

ХРАНЕНИЕ

После завершения приготовления переложите их в Evereo® и храните при 62 °C в течение 72 часов. Перед подачей обжарьте голяшки до румяной корочки и выпарьте соус до загущения.



72 часы



MULTI.Day Bags

КУРИЦЕЙ

multi
day





multi day

30 часы

MULTI.Day Bags

КАРРИ С КУРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 18 ПОРЦИЙ

2.5кг филе куриной грудки
2,5кг филе куриного бедра
500гр лука
100гр красной или желтой карри-пасты
200гр сливочного масла
500гр кокосового молока
300гр сливок
соль, перец, оливковое масло первого отжима

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте куриное мясо кубиком размером примерно 2 x 2 см, приправьте солью, перцем и половиной количества карри-пасты. Хорошо перемешайте и оставьте в холодильнике.
Нарежьте лук кубиком и подрумяньте его с маслом и оставшейся частью карри-пасты на среднем огне.
Как только лук будет готов, добавьте маринованную курицу и хорошо обжарьте.
Добавьте кокосовое молоко и сливки. Добавьте зиру и кориандр по вкусу.
Готовьте около 20 минут на среднем огне, помешивая.
При необходимости можно добавить овощной бульон. По окончании приготовления охладите в шоковом режиме до 4 °C.

ХРАНЕНИЕ

Разделите на порции, переложите в MULTI.Day Bags и запечатайте под вакуумом. Поместите их в Evereo® и храните при 62 °C в течение 30 часов. Перед подачей при необходимости выпарьте соус на сковороде до загустения.

КУРИНАЯ ГРУДКА-ГРИЛЬ

multi day

ИНГРЕДИЕНТЫ

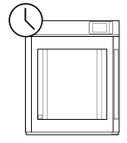
куриная грудка-гриль
соль, перец, оливковое масло первого отжима

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

При температуре подачи возможно хранение блюд-гриль, например, куриной грудки.
Разделите куриную грудку на две части, приправьте солью, перцем и оливковым маслом.
Обжаривайте на гриле 1 минуту до появления рисунка на мясе, затем быстро охладите.
Переложите в MULTI.Day Bags и запечатайте под вакуумом.
Готовьте мясо в духовке 20 минут при 75 °C со 100% пара.

ХРАНЕНИЕ

Закончив приготовление, поместите пакеты в Everеo® и храните при 62 °C в течение 30 часов.



30 часы



MULTI.Day Bags



multi day



СОУСЫ

Соусы лучше всего сохраняют текстуру и органолептические свойства.
В зависимости от ингредиентов соусы могут храниться до 72 часов * (* если вы используете режим MULTI.Day)



СОУС БОЛОНЬЕЗЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 100 ПОРЦИЙ

5кг говяжьего фарша (из жирных отрубов)
5кг свиного фарша (лучше использовать окорок)
1кг сырого бекона
750гр моркови
750гр лука
600гр сельдерея
пряности (розмарин, шалфей, тимьян, лавровый лист, можжевельник)
4л томатного соуса
500гр томатной пасты
2л овощного бульона
соль, перец, оливковое масло первого отжима

72 часы

MULTI.Day Trays

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Крупно порежьте сельдерей, морковь и лук и обжарьте на сковороде на сильном огне.
Добавьте к овощам порезанный кубиком бекон, обжарьте.
Добавьте говяжий и свиной фарш и продолжайте готовить на сильном огне, постоянно перемешивая.
Добавьте томатную пасту и томатный соус, разбавьте смесь бульоном.
Приправьте солью и перцем по вкусу.
Переложите все в большой противень, добавьте приправы в марлевом мешочке и готовьте в печи в течение 2/3 часов с 30% пара при 135 °C.

ХРАНЕНИЕ

По окончании закройте MULTI.Day Trays стерилизованной крышкой и воспользуйтесь системой MULTI.Day Hot Vacuum для вакуумации.
Храните в Everео® при 62 °C в течение 72 часов.



ПАСТА

Хранение при температуре подачи пасты и кус-куса происходит таким же образом, как хранение круп и риса - без приправ и отдельно от соуса.
Однако различные виды пасты с начинкой, лазанья и запеканки с пастой могут хранится при температуре подачи без ущерба для текстуры и вкуса.

ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ

multi day

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 MULTI.Day Trays / 48 ПОРЦИЙ

ингредиенты для соуса болоньезе
5кг говяжьего фарша (из жирных отрубов)
5кг свиного фарша (лучше использовать окорок)
1кг сырого бекона
750гр моркови
750гр лука
600гр сельдерея
пряности (розмарин, шалфей, тимьян, лавровый лист, можжевельник)
4л томатного соуса
500гр томатной пасты
2л овощного бульона
соль, перец, оливковое масло первого отжима

ингредиенты для соуса бешамель
4л цельного молока
250гр сливочного масла
250гр муки
щепотка тертого мускатного ореха
соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА БОЛОНЬЕЗЕ

для приготовления соус болоньезе видишь страница. 59

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА БЕШАМЕЛЬ

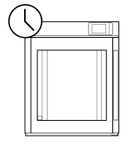
Растопите в сотейнике масло и добавьте муку. Хорошо размешивая, обжарьте муку в масле до получения однородной смеси.
Подогрейте молоко, приправив его солью и перцем по вкусу, добавьте тертый мускатный орех.
Подливайте горячее молоко в смесь муки и масла, тщательно размешивая венчиком или лопаткой, чтобы не допустить образования комочков.
После того, как добавлено все молоко, варите на среднем огне 15-20 минут, постоянно перемешивая.
Приправьте солью и перцем.

ПРИГОТОВЛЕНИЕТНЕ LASAGNE

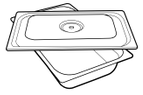
В стерилизованном MULTI.Day Trays приготовьте лазанью не менее чем из 5/6 слоев, чередуя листы свежей пасты, соус Болоньезе и соус бешамель.
Когда вы достигнете желаемой толщины, закончите последний слой большим количеством соуса Болоньезе.
Готовьте в печи при 145 °C 30 минут.
По окончании приготовления закройте MULTI.Day Trays стерилизованной крышкой и запечатайте его с помощью MULTI.Day Hot Vacuum.

ХРАНЕНИЕ

Храните в Evereo® при 62 °C в течение 72 часов.



72 часы



MULTI.Day Trays



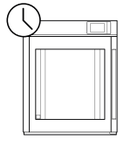
ОВОЩИ

Все овощи, кроме шпината, можно хранить при температуре подачи. Картофель, в MULTI.Day Trays или Bahs не рекомендуется хранить при температуре подачи более 8 часов, так как он естественным образом выделяет кислород, что может нарушить вакуумную среду внутри пакета или противня.

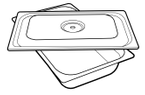




multi day



72 часы



MULTI.Day Trays

ЗАПЕКАНКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 12 ПОРЦИЙ

6 круглых баклажанов
растительное масло для обжарки
2кг томатного соуса
200гр моркови
200гр лука
150гр сельдерея
1 долька чеснока
2 листа базилика
соль, перец, оливковое масло первого отжима
500гр тертого пармезана
1кг моцареллы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте баклажаны ломтиками толщиной около 1,5 см. Выложите ломтики на сито и посыпьте солью.
Соль вытянет из баклажанов лишнюю влагу, что обеспечит лучший результат при обжаривании.
Поместите баклажаны на пару часов в холодильник.
Крупно порежьте сельдерей, морковь, лук и чеснок и подрумяньте их на среднем огне в оливковом масле.
Добавьте томатный соус и потомите на огне пару часов.
В конце добавьте базилик и измельчите соус блендером до однородного состояния. Приправьте солью и перцем.
Обваляйте ломтики баклажанов в муке и обжарьте их на растительном масле. Выложите на бумажные полотенца, чтобы они впитали излишки масла.
В стерилизованном противне MULTI.Day выложите слои баклажанов, томатного соуса, моцареллы и тертого пармезана.
Повторяйте слои до тех пор, пока не получите желаемую толщину запеканки. Готовьте в печи в течение 25 минут при влажности 50% и температуре 170 °C.

ХРАНЕНИЕ

По окончании приготовления закройте MULTI.Day Trays стерилизованной крышкой и используйте систему MULTI.Day Hot Vacuum для вакуумации.
Храните в Evereo® при 62 °C в течение 72 часов.



КНИГА РЕЦЕПТОВ SUPERHOLDING



SUPERHOLDING

-

ВЛАЖНОСТЬ 10%

ТЕМПЕРАТУРА

62-80 °C

8-3 Н

ВРЕМЯ

Время и температура хранения в Evereo® зависят от того, насколько быстро будут подаваться готовые блюда. Если блюда подаются сразу, необходимо установить температуру около 70 °C, а если после хранения планируется дополнительная термообработка либо подача с горячим соусом, то этом в случае температура может быть ниже (от 62 до 67 °C).

ДЕГИДРИРОВАННАЯ ПИЩА

Этот режим позволит вам не только хранить продукты с низким содержанием влаги, но и дегидрировать их с нуля: вы сможете сушить фрукты, овощи, мясо и рыбу.
Температура дегидрирования зависит от вида продукта. Например, слайсы из цитрусовых требуют более низкой температуры по сравнению с целыми фруктами, мясом и рыбным филе. Время дегидрирования зависит от того, какой процент влаги в продукте вам нужен.

ЖАРЕНЫЕ БЛЮДА

Свежеобжаренную пищу можно хранить в Evereo до полутора часов - для таких нежных блюд без панировки, как жареная рыба - и до 4 часов - для таких продуктов, как шницели и жареная курица.
Сухая среда внутри камеры сохранит корочку хрустящей, а стабильная температура позволит подавать жареные блюда превосходного качества даже через несколько часов.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Уровень влажности для хранения блюд на гриле может варьироваться от 10% до 30%. Время хранения является определяющим фактором для выбора уровня влажности: чем дольше планируется хранить блюда, тем большая влажность для этого требуется. Другие факторы также важны: чем более сочной является сама пища, будь то мясо, овощи или рыба, тем меньшая влажность нужна в камере. Именно поэтому некоторые блюда-гриль могут храниться при влажности 10%, в то время, как другие - при влажности в 30%. Овощи-гриль обычно очень сочные, поэтому могут сохранять свою текстуру и вкус, хранясь в течение 3 часов всего при 10% уровне влажности.
Время хранения мяса зависит от внутренней температуры его готовности. Например, мясо прожарки "с кровью" не рекомендуется хранить в камере Evereo® дольше 5/6 минут - продолжительное хранение необратимо изменит степень его прожарки.

ДЕГИДРИРОВАННАЯ ПИЩА

ВЛАЖНОСТЬ 10%

Не только тепловой шкаф! Среди множества функций Evereo® одной из самых интересных является дегидрирование. Благодаря точному контролю параметров рабочей камеры и низкому уровню влажности можно использовать Evereo® как настоящий дегидратор. Дайте волю своей фантазии и попробуйте все рецепты.



ДЕГИДРИРОВАННЫЕ АПЕЛЬСИНЫ И ЛИМОНЫ

Слайсы апельсина и лимона можно сушить прямо в Evereo®, используя пергамент или силиконовый коврик во избежание прилипания. Рекомендуется сушка при низких температурах, чтобы максимально сохранить натуральный цвет цитрусовых. Время сушки варьируется в зависимости от толщины слайсов.



СУШЕНЫЕ ГРИБЫ

Evereo® можно превратить в настоящую сушилку. Даже с грибами можно добиться идеальных результатов, высушив их и сохранив их форму, аромат и естественный цвет. Отличный результат с белыми, шампиньонами, лисичками и опятами - дегидрирование за меньшее время (которое будет зависеть от размеров грибов) без чрезмерного усыхания и без изменения естественного вкуса.



ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ

Их очень легко приготовить, а время сократится вдвое по сравнению с естественной сушкой. Рекомендуется использовать плоские противни с пергаментом или силиконовыми ковриками. Разложите томаты в камере так, чтобы ничего не мешало потокам воздуха.

ЖАРЕНЫЕ БЛЮДА

ВЛАЖНОСТЬ 10%



ЖАРЕНАЯ РЫБА

Рыбу, приготовленную в мучной панировке или кляре, можно хранить до полутора часов, и будет казаться, что она только что обжарена. Чем больше кусок (целые кальмары, кольца кальмаров, крупные креветки), тем лучше он хранится, небольшие кусочки (щупальца каракатицы, тушки мелкой рыбы, мелкие креветки) не рекомендуется хранить более 1 часа.



БЛЮДА В КЛЯРЕ

Цветки цуккини, морковь, креветки, баклажаны, цветная капуста, спаржа, брокколи, радиккио и многое другое. Все продукты в кляре (на пиве или газированной воде) можно хранить в Everеo® в течение 2 или 3 часов, в зависимости от вида пищи, и подавать так, как если бы они были только что обжарены.



БЛЮДА В ПАНИРОВКЕ

Блюда в панировке, такие как куриный шницель, рыбное филе, ломтики баклажанов и кабачков, а также блюда в панировке панко, такие как жареная курица, могут храниться при температуре подачи невероятно долго: 3 или 4 часа. Точное время зависит от толщины куска: чем он тоньше, тем короче время.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

ВЛАЖНОСТЬ 10%



РЫБА-ГРИЛЬ

Правила хранения мяса также подходят для хранения рыбы-гриль. Не рекомендуется хранить стейки тунца очень слабой прожарки более 30 минут, так как внутри камеры будет продолжаться процесс приготовления. Однако филе рыбы большого размера, например, палтуса или целые тушки с сочной мякотью можно хранить до 2 часов без особых проблем. Блюда из рыбы в соусе можно хранить при температуре подачи до 3 часов.



БЛЮДА СУВИД

Блюда сувид не настолько чувствительны к изменениям среды в камере, так как пластиковый пакет изолирует их от нее в их собственном соке. Тем не менее, основным правилом является поддержание правильной температуры приготовления, особенно для таких яркоокрашенных овощей, как брокколи. Хранение при температуре подачи должно подчиняться основному правилу: температура хранения не должна превышать внутренней температуры готовности, иначе есть риск передержать блюдо.



ОВОЩИ-ГРИЛЬ

Овощи-гриль можно хранить в Evereo® в течение нескольких часов без опасений за их текстуру и вкус.
Овощи, нарезанные толстыми ломтиками и немного приправленные перед приготовлением, будут храниться при температуре подачи в Evereo® намного дольше, не высохнут и не потеряют свой натуральный цвет.



SUPERHOLDING

-

ВЛАЖНОСТЬ 90%

ТЕМПЕРАТУРА

62-80 °C

8-3 Н

ВРЕМЯ

Время и температура хранения в Everеo® зависят от того, насколько быстро будут подаваться готовые блюда. Если блюда подаются сразу, необходимо установить температуру около 70 °C, а если после хранения планируется дополнительная термообработка либо подача с горячим соусом, то этом в случае температура может быть ниже (от 62 до 67 °C).

БЛЮДА СУВИД

Блюда сувид не настолько чувствительны к изменениям среды в камере, так как пластиковый пакет изолирует их от нее в их собственном соке. Тем не менее, основным правилом является поддержание правильной температуры приготовления, особенно для таких яркоокрашенных овощей, как брокколи. Хранение при температуре подачи должно подчиняться основному правилу: температура хранения не должна превышать внутренней температуры готовности, иначе есть риск передержать блюдо.

ТУШЕНЫЕ БЛЮДА

Все блюда на пару можно хранить в Everеo® в условиях достаточной влажности (80% - 90%). Влажность ниже может привести к высыханию пищи. Также необходимо учитывать, что зеленые фрукты и овощи хранятся при более низких температурах во избежание изменения цвета.

ТУШЕНЫЕ БЛЮДА

Тушеное мясо лучше всего подходит для хранения при температуре подачи, поскольку его внутренняя температура в конце процесса приготовления выше, чем температура, необходимая для сохранения тепла. Это делает мясо еще более мягким и более легким для переваривания. Тушеное мясо с соусом или без него идеально хранится в Everеo даже более 8 часов без каких-либо негативных изменений. Температура защитит его от бактерий, а влажность сохранит его мягким.

БЛЮДА СУВИД

ВЛАЖНОСТЬ 90%



67° | 90% | 3H

РЫБА-СУВИД

Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, достигающих температуры 62 °C во время приготовления, могут храниться в Evereo® несколько часов без всяких проблем. Мясистые рыбы, такие как морской окунь, дорада, сардина, камбала, палтус, могут храниться 2 или 3 часа при 67 °C. Ракообразных, таких как креветки и лобстеры, рекомендутся хранить при более низких температурах, например, 60/62 °C, чтобы сохранить их деликатную текстуру.



68° | 80% | 3H

МЯСО СУВИД

По сравнению с традиционным способом приготовления мясо, приготовленное сувид, будет мягче и сочнее, таким образом кусок мяса будет весить больше. Очень важно поддерживать точную температуру приготовления для того, чтобы не разрушить текстуру продукта. Благодаря своим сенсорам Evereo® контролирует температуру внутри камеры, таким образом блюда можно хранить даже в течение нескольких дней. Мясо с большим количеством соединительной ткани, которое обычно томят или тушат, прекрасно подойдет для хранения в Evereo®, становясь только вкуснее и мягче.



65° | 90% | 3H

ОВОЩИ И ФРУКТЫ СУВИД

Овощи и фрукты сувид имеют разное время хранения в зависимости от вида блюд. Фруктовое компоте или томатный соус можно хранить в течение нескольких дней. Обжаренные овощи, которые затем готовят сувид, могут хранится в течение 2 или 3 часов. Самой большой проблемой является сохранение цвета зеленых фруктов и овощей: при тепловой обработке зеленый цвет становится темнее, таким образом не рекомендуется хранить их долго. Такие овощи, как баклажаны, перец, томаты и морковь обычно хранятся без проблем.

БЛЮДА НА ПАРУ

ВЛАЖНОСТЬ 90%



ОВОЩИ НА ПАРУ

Все правила приготовления овощей сувид также подходят для приготовления овощей на пару. Зеленые овощи при определенной температуре начинают изменять свой цвет, поэтому, чтобы предотвратить окисление, а также для эстетического эффекта, перед хранением рекомендуется приправлять готовые овощные блюда оливковым маслом. Приправленные овощи на пару хранятся в течение 2 часов.



РИС И КРУПЫ

Благодаря точному контролю температуры в Everео® можно хранить вареный рис и крупы в течение нескольких часов без риска их переготовить. Венере (черный) рис, рис басмати, пропаренный рис, полба, ячмень, дикий рис, паста без глютена - вот некоторые примеры продуктов, которые хорошо хранятся в течение 4 или 5 часов. Рекомендуется хранить пищу в закрытых емкостях, чтобы предотвратить испарение влаги из нее.



ОТВАРНОЕ МЯСО

Курица на пару, говяжья вырезка, котекино (вид итальянской свиной колбасы) и свиные ножки могут храниться в Everео® в течение 3 или 4 часов без изменения их органолептических свойств. Как и для всех видов мяса, толщина имеет основополагающее значение: чем толще мясо, тем дольше можно будет сохранить его лучшего качества. Для хранения тушеного или вареного мяса рекомендуется держать его в бульоне на большом противне.

ТУШЕНЫЕ БЛЮДА

ВЛАЖНОСТЬ 90%



СОУСЫ И ПОДЛИВЫ

Как и тушеное мясо, соусы и подливы можно хранить в Everео® часами без потери качества. Томатные соусы можно хранить без изменений в течение длительного времени благодаря антиоксидантным свойствам томатов. Использование режима Superholding для хранения соусов означает уменьшение времени подачи и упрощение процесса обслуживания гостей. В очень жирных соусах или соусах со сливками через два часа хранения может начаться отслаивание жирной фазы. Чтобы восстановить их внешний вид, достаточно время от времени их перемешивать.



МЯСО, ТУШЕННОЕ ЦЕЛЫМ КУСКОМ

Хранение при температуре подачи является лучшим выбором для того мяса, которое готовится большим куском и нарезается непосредственно в момент сервировки блюда. Мясо остается мягким, вкусным, а при комфортной температуре подачи мясо легко нарезать. Если тушеное мясо уже было предварительно нарезано, рекомендуется хранить его при температуре подачи в соусе, чтобы оно сохранило свою мягкость.



ТОМЛЕНЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ

Блюда в горшочках, томленые блюда и все мясные отруба, которые медленно готовятся в течение долгого времени, идеально подходят для хранения в Everео®. Томленое или тушеное мясо, гуляш можно приготовить заранее, хранить в горячем виде в Everео® и сразу подавать при заказе.



SUPERHOLDING

-

ВЛАЖНОСТЬ 30%

ТЕМПЕРАТУРА

62-80 °C

8-3 Н

ВРЕМЯ

Время и температура хранения в Everеo® зависят от того, насколько быстро будут подаваться готовые блюда. Если блюда подаются сразу, необходимо установить температуру около 70 °C, а если после хранения планируется дополнительная термообработка либо подача с горячим соусом, то этом в случае температура может быть ниже (от 62 до 67 °C).

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ И ОБЫЧНОЕ ЗАПЕКАНИЕ

Блюда, приготовленные с помощью низкотемпературного и обычного запекания, без проблем хранятся при температуре подачи. 30% уровень влажности гарантирует, что пища, в особенности мясо, останется мягким без потери текстуры и характерного аромата. Время хранения для запеченных блюд зависит лишь от двух факторов: первым и самым главным является количество влаги, которую пища теряет во время приготовления. Низкотемпературное запекание в этом смысле является более предпочтительным, так как оно сохраняет больше влаги внутри и пища дольше остается мягкой.
Выбор температуры хранения зависит от момента подачи блюда. Если блюдо подается непосредственно из Everеo®, температура должна быть около 70 °C, если же предполагается его обжарка на сковороде или в печи, либо подача с горячим соусом, то температура может быть ниже (между 62 и 67 °C). Необходимо также помнить о степени готовности мяса. Английский ростбиф, например, готов при внутренней температуре 56 °C. Если хранить ростбиф в течение нескольких часов при температуре 62 °C, он потеряет характерную для него степень готовности. Поэтому ростбиф не рекомендуется хранить при температуре подачи.

ЗАПЕКАНКИ

Запеканки идеально хранятся в камере Everеo®! Речь идет обо всех блюдах, приготовленных на противне или в посуде для запекания, таких как рыба, запеченная в соусе, киш, омлет и тефтели с томатной подливой. 30% уровень влажности сохранит пищу мягкой, но не слишком влажной и не испортит ее внешний вид. Точная температура позволит сохранить идеальную текстуру блюд, которые можно без проблем хранить при температуре подачи даже 6-8 часов.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Уровень влажности для хранения блюд на гриле может варьироваться от 10% до 30%. Время хранения является определяющим фактором для выбора уровня влажности: чем дольше планируется хранить блюда, тем большая влажность для этого требуется. Другие факторы также важны: чем менее сочной является сама пища, будь то мясо, овощи или рыба, тем большая влажность нужна в камере. Именно поэтому некоторые блюда-гриль могут храниться при влажности 10%, в то время, как другие - при влажности в 30%.
Белое мясо и нежирное красное мясо, приготовленное на гриле, должны храниться при влажности 30%: важно, чтобы продукт не высох и в то же время сохранил типичный вкус и аромат мяса, приготовленного на гриле. Еще один фактор, который следует учитывать, это толщина куска: чем тоньше продукт, тем выше процент влажности, необходимый для его хранения.
При хранении мяса время хранения будет зависеть от необходимой температуры готовности внутри продукта. Например, мясо прожарки "с кровью", приготовленное на гриле, не может храниться в камере дольше 5/6 минут, так как это приведет к необратимому изменению степени его прожарки.

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ И ОБЫЧНОЕ ЗАПЕКАНИЕ

ВЛАЖНОСТЬ 30%



КРАСНОЕ МЯСО

Все обжаренное красное мясо можно хранить в режиме Superholding, но правило, которому необходимо следовать, всегда одно и то же: лучшими для хранения при температуре подачи являются те блюда, температура готовности которых больше 62 °C. Целый кусок мяса или уже готовое мясо в нарезке прекрасно хранится в Evereo® благодаря точному контролю температуры.



БЕЛОЕ МЯСО

Помимо курицы, телятины, кролика и индейки, в эту категорию также можно включить свинину, особенно те куски, которые готовятся при низких температурах и обжариваются, такие как свиная рулька, голяшки или корейка. Обычно эти отруба готовятся столько, чтобы температура внутри них была 62 °C или выше, поэтому их можно хранить в режиме Superholding. Жареная курица с нежным мясом и хрустящей корочкой может долго храниться, если влажность не превышает 30%. Не рекомендуется хранить жареную курицу при низкой влажности, иначе мясо слишком высохнет.



РЫБА

Инструкции для рыбы на гриле подходят и для запеченной рыбы. Толстое филе гарантирует более долгое время хранения, а соус придаст мягкость. Для запеченной рыбы или рыбы в соляной корочке рекомендуется поддерживать влажность на уровне не выше 30%, чтобы шкурка оставалась хрустящей. При более высоком уровне влажности есть риск получить водянистую текстуру, тогда как при влажности менее 20% волокна филе могут стать слишком сухими.

ЗАПЕКАНКИ

ВЛАЖНОСТЬ 30%



ПАСТА С НАЧИНКОЙ И ЛАЗАНЬЯ

Запеченная паста с начинкой и лазанья Болоньезе - вот лишь некоторые примеры блюд, идеально подходящих для того, чтобы можно было хранить их при температуре подачи горячими, вкусными, нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи! Паста не будет передержана, а сыр будет идеальной температуры, мягкий и не слишком горячий. Пасту с начинкой можно хранить в режиме Superholding до 6 часов, и она не потеряет своих свойств, оставаясь безупречной с любой точки зрения.



ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА

Инструкции для рыбы на гриле подходят и для запеченной рыбы. Толстое филе гарантирует более долгое время хранения, а соус придаст мягкость. Для запеченной рыбы или рыбы в соляной корочке рекомендуется поддерживать влажность на уровне не выше 30%, чтобы шкурка оставалась хрустящей. При более высоком уровне влажности есть риск получить водянистую текстуру, тогда как при влажности менее 20% волокна филе могут стать слишком сухими.



БЛЮДА ГРАТЕН

Гратен из томатов, ньокки алла романа (римские ньокки из манной крупы), каннеллони, запеченные блинчики с начинкой: во время хранения при температуре подачи эти блюда не теряют привлекательный внешний вид и текстуру. Благодаря технологии измерения влажности в камере Evereo® блюда будут мягкими внутри и с хрустящей корочкой снаружи, что позволит подавать их с максимальным качеством даже через много часов.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

ВЛАЖНОСТЬ 30%



МЯСО-ГРИЛЬ

Как уже говорилось, время хранения мяса-гриль варьируется и зависит от многих факторов: для красного мяса прожарки "с кровью" требуется очень небольшое время хранения, так как температура хранения мяса выше температуры его готовности, и во время хранения мясо можно передержать.Мясо с внутренней температурой выше или равной 62 °C может храниться даже в течение 3 часов с отличными текстурой и цветом. Мясо, хранящееся при влажности 30% обычно представляет собой очень нежирное и/или нежное мясо, такое как филе курицы и индейки, или жирное мясо небольшой толщины. Уровень влажности 30% обычно рекомендуется для всех видов мяса, которое будет храниться в Everео® более 1 часа.



РЫБА-ГРИЛЬ

Правила хранения мяса также подходят и для хранения рыбы. Стейки тунца слабой прожарки не рекомендуется хранить более 30 минут, так как их можно передержать. Для хранения блюд небольшой сочности из филе мелкой рыбы, такой как морской лещ, морской окунь, камбала и т. д., жареной/гриль-рыбы, моллюсков и ракообразных, рекомендуется поддерживать влажность на уровне 30% и хранить их не более 3 часов.



ОВОЩИ-ГРИЛЬ

Овощи-гриль можно хранить в Everео® в течение нескольких часов без опасений за их текстуру и вкус.
Овощи, нарезанные толстыми ломтиками и немного приправленные перед приготовлением, будут храниться при температуре подачи в Everео® намного дольше, не высохнут и не потеряют свой натуральный цвет.

РЕЦЕПТЫ ПО КАТЕГОРИЯМ

КРАСНОЕ МЯСО

Тушеные говяжьи щечки, 38
Говяжьи фрикадельки в томатном соусе 40

РИС И КРУПЫ

Рис и крупы на пару 44

БЕЛОЕ МЯСО

Запеченные свиные голяшки 48

КУРИЦА

Карри с курицей, 52
Куриная грудка-гриль 54

СОУСЫ

Соус Болоньезе 58

ПАСТА

Лазанья Болоньезе 62

ОВОЩИ

Запеканка из баклажанов 66

ДЕГИДРИРОВАННАЯ ПИЩА - ВЛАЖНОСТЬ 10% 72

Дегидрированные апельсины и лимоны
Сушеные грибы
Вяленые томаты

ЖАРЕНЫЕ БЛЮДА - ВЛАЖНОСТЬ 10% 74

Жареная рыба
Блюда в кляре
Блюда в панировке

БЛЮДА НА ГРИЛЕ - ВЛАЖНОСТЬ 10% 76

Рыба-гриль
Блюда сувид
Овощи-гриль

БЛЮДА СУВИД - ВЛАЖНОСТЬ 90% 80

Рыба-сувид
Мясо сувид
Овощи и фрукты сувид

БЛЮДА НА ПАРУ - ВЛАЖНОСТЬ 90% 82

Овощи на пару
Рис и крупы
Отварное мясо

ТУШЕНЫЕ БЛЮДА - ВЛАЖНОСТЬ 90% 84

Соусы и подливы
Мясо, тушенное целым куском
Томленые блюда и блюда в горшочках

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ И ОБЫЧНОЕ ЗАПЕКАНИЕ - ВЛАЖНОСТЬ 30% 88

Красное мясо
Белое мясо
Рыба мясо

ЗАПЕКАНИЕ - ВЛАЖНОСТЬ 30% 90

Паста с начинкой и лазанья
Запеченная рыба
Блюда гратен

БЛЮДА НА ГРИЛЕ - ВЛАЖНОСТЬ 30% 92

Мясо-гриль
Рыба-гриль
Овощи-Гриль

РЕЦЕПТЫ ПО АЛФАВИТУ

MULTI.DAY

Говяжьи фрикадельки в томатном соусе 40
Тушеные говяжьи щечки 38
Запеканка из баклажанов 66
Запеченные свиные голяшки 48
Карри с курицей 52
Куриная грудка-гриль 54
Лазанья Болоньезе 62
Соус Болоньезе 58
Рис и крупы на пару 44

SUPERHOLDING

Вяленые томаты 72
Блюда в кляре 74
Блюда в панировке 74
Блюда гратен 90
Белое мясо 88
Блюда сувид 76/92
Дегидрированные апельсины и лимоны 72
Жареная рыба 74
Запеченная рыба 90
Красное мясо 88
Паста с начинкой и лазанья 90
Мясо сувид 80
Мясо, тушенное целым куском 84
Овощи-гриль 76/90
Овощи и фрукты сувид 80
Овощи на пару 82
Отварное мясо 82
Рис и крупы 82
Рыба-гриль 76/92
Рыба мясо 88
Рыба-сувид 80
Соусы и подливы 84
Сушеные грибы 72
Томленые блюда и блюда в горшочках 84



РЕЖИМ MEAL ME

Вы хотите есть качественную и вкусную пищу без очередей? Именно это позволяет вам делать Meal Me: на онлайн* маркетплейсе вы найдете блюда для заказа, упакованные в модифицированной атмосфере, и сможете заказать их прямо со своего смартфона. Каждый производитель действует по инструкции и контролируется Exever, чтобы всегда обеспечивать нужное качество.
Еда будет доставлена вам при температуре 4 °C, после чего вам просто нужно будет поместить ее в Evereo® и держать ее при температуре хранения готовой к подаче, независимо от времени и дня, когда и где вы этого хотите.

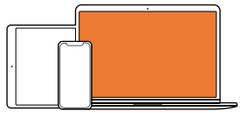
*Доступно только в некоторых странах
Для подробной информации посетите **www.mealmefood.com**



Доступ к **электронной площадке** на **mealmefood.com**



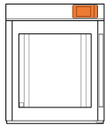
Выберите свое **меню** и блюда, **доступные к заказу**, с качеством, гарантированным экспертами Exever, полностью удовлетворят вашему вкусу



С легкостью **заказывайте** ваши любимые блюда **онлайн** прямо с вашего смартфона



Блюда, которые вы заказали, **доставят** вам в вакуумных пакетах в охлажденном виде



Получите вашу еду и храните ее в Evereo® при температуре подачи



EVEREO

подписывайтесь на нас