A E N O

Рецепты для Су Вид AENO SVI



<u>Тунец Су-вид</u>

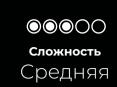
Мясные рецепты	Овощные рецепты
Говяжий стейк Су-вид	Овощи Су-вид
<u>Свинина Су-вид</u>	Овощи Су-вид
<u>Филе индейки Су-вид</u>	<u> Шампиньоны Су-вид</u>
<u>Куриный рулет Су-вид</u>	
Рыбные рецепты	Рецепты с морепродуктов
Лосось Су-вид	Креветки Су-вид
Скумбрия Су-вид	Осьминог Су-вид
Форель Су-вид	

Фруктовые десерты

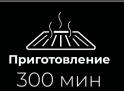
Яблоки с медом Су-вид

Груши с корицей Су-вид

Говяжий стейк Су-вид









Порядок приготовления:

Говядину тщательно вымыть и высушить. Посолить, поперчить добавить тимьян и положить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора, удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с мясом, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

Зажать кнопку включения (1) на 3 секунды, затем нажать на кнопку настройки (2), кнопками «+» и «-» установить температуру 65 градусов. Затем нажать на кнопку настройки (2), кнопками «+» и «-» установить время приготовления 5 часов и нажать кнопку включения (1). Готовить до окончания программы.

Ингредиенты: Говядина (Рибай) 300 г Тимьян 7 г Чёрный молотый перец Соль



Свинина Су-вид











Ингредиенты:

Свинина

600 г

Чеснок

3-4 зубчика

Хмели-сунели

Чёрный молотый перец

Соль

Порядок приготовления:

Мясо тщательно вымыть и высушить. Свинину, посолить, поперчить, добавить хмели-сунели, нашпиговать чесноком и положить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора, удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с мясом, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

Зажать кнопку включения (1) на 3 секунды, затем нажать на кнопку настройки (6), кнопками «+» и «-» установить температуру 62 градуса. Затем нажать на кнопку настройки (6), кнопками «+» и «-» установить время приготовления 3 часа и нажать кнопку включения (1). Готовить до окончания программы.

A E N C

Филе индейки Су-вид

Ингредиенты:

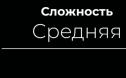
Филе индейки 600 г

Греческий йогурт 150 г

Дижонская горчица 50 г

Чёрный молотый перец

Соль



 $\bigcirc\bigcirc\bigcirc\bigcirc\bigcirc\bigcirc$









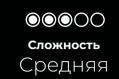
Порядок приготовления:

Филе индейки тщательно вымыть и высушить. Посолить, поперчить, обмазать йогуртом и горчицей, затем положить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора, удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с мясом, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

Зажать кнопку включения (1) на 3 секунды, затем нажать на кнопку настройки (5), кнопками «+» и «-» установить температуру 65 градусов. Затем нажать на кнопку настройки (5), кнопками «+» и «-» установить время приготовления 3 часа и нажать кнопку включения (1). Готовить до окончания программы.

Куриный рулет Су-вид











Ингредиенты:

Куриное филе 400 г

Шампиньоны 100 г

твёрдый сыр 100 г

Чёрный молотый перец

Соль

Порядок приготовления:

Грибы нарезать пластами. Сыр натереть на крупной терке. Куриное филе тщательно вымыть, высушить и разрезать вдоль на два слайса. Обернуть филе

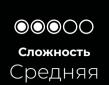
пищевой пленкой и сделать отбивную. Отбивную посолить и поперчить. На отбивную положить грибы, затем сыр и завернуть в форме рулета. То же самое сделать с остальными отбивными. Получится 4 рулета.

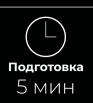
В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с рулетами, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

Зажать кнопку включения (1) на 3 секунды, затем нажать на кнопку настройки (2), кнопками «+» и «-» установить температуру 65 градусов. Затем нажать на кнопку настройки (2), кнопками «+» и «-» установить время приготовления 2 часа и нажать кнопку включения (1). Готовить до окончания программы.

10 г

Лосось Су-вид











Ингредиенты:

Лосось 600 г

Оливковое масло

Соль, сахар по вкусу

Порядок приготовления:

Рыбу очистить от шкуры и костей затем добавить соль, сахар и мариновать в холодильнике 25 минут. По истечении времени выложить рыбу в вакуумный пакет. С помощью вакууматора, удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с рыбой, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

Зажать кнопку включения (1) на 3 секунды, затем нажать на кнопку настройки (2), кнопками «+» и «-» установить температуру 58 градусов. Затем нажать на кнопку настройки (2), кнопками «+» и «-» установить время приготовления 1 час и нажать кнопку включения (1). Готовить до окончания программы.

Скумбрия Су-вид

Ингредиенты:

Скумбрия 450-500 г

Оливковое масло 10 г

Лимон 50 г

Чёрный молотый перец

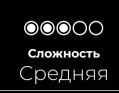
Соль

Порядок приготовления:

Лимон нарезать полукольцами. Рыбу помыть, высушить, добавить соль, перец. С двух сторон рыбы сделать по 3-4 неглубоких надреза. В эти надрезы вставить лимон. Рыбу выложить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с рыбой, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

Зажать кнопку включения на 3 секунды, затем нажать на кнопку настройки , кнопками «+» и «-» установить температуру 55 градусов. Затем нажать на кнопку настройки , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 1 час и нажать кнопку включения тотовить до окончания программы.



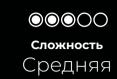








Форель Су-вид







Соль



Порядок приготовления:

Чеснок измельчить ножом и смешать с оливковым маслом. Рыбу помыть, высушить, добавить цедру лимона, перец, соль и смазать оливковым маслом с чесноком.

Рыбу выложить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора, удалить воздух и запаять пакет.

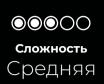
В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с рыбой, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

Зажать кнопку включения (1) на 3 секунды, затем нажать на кнопку настройки (6), кнопками «+» и «-» установить температуру 58 градусов. Затем нажать на кнопку настройки (6), кнопками «+» и «-» установить время приготовления 1 час и нажать кнопку включения (1). Готовить до окончания программы.

Ингредиенты: Форель 450-500 г Оливковое масло 10 г Лимонная цедра 3 г Чеснок 1 зубчик Чёрный молотый перец



Тунец Су-вид











Ингредиенты:

Тунец 500 г

Оливковое масло 10 г

Цедра лимона 3 г

Корень имбиря 2-3 г

Семечки кунжута (жареные)

Мёд по вкусу

Чёрный молотый перец

Соль

Порядок приготовления:

Корень имбиря натереть на мелкой терке и смешать с оливковым маслом, мёдом и цедрой лимона. Рыбу помыть, высушить, добавить перец, соль и хорошо обмазать получившейся смесью. Рыбу выложить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора, удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с рыбой, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

Овощи Су-вид

Ингредиенты: Баклажан 100 г Цукини 100 г Болгарский желтый перец 70 г Болгарский зеленый перец 70 г Болгарский красный перец 70 г Оливковое масло 25 г Соль, специи

Порядок приготовления:

Баклажан и цукини нарезать кружочками. Перец болгарский нарезать кубиками. В миску положить овощи, добавить оливковое масло, соль, специи и тщательно перемешать. Овощи выложить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с овощами, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

Зажать кнопку включения (1) на 3 секунды, затем нажать на кнопку настройки (5), кнопками «+» и «-» установить температуру 85 градусов. Затем нажать на кнопку настройки (5), кнопками «+» и «-» установить время приготовления 1 час и нажать кнопку включения (1). Готовить до окончания программы.



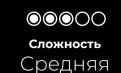






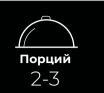


Овощи Су-вид











Ингредиенты: Картофель 150 г Морковь 100 г Свекла 150 г Оливковое масло 25 г Соль

Порядок приготовления:

Картофель и свеклу рекомендуем выбрать одинакового размера. Картофель, свеклу и морковь помыть и почистить. В миску положить овощи, добавить оливковое масло, соль и хорошо перемешать. Овощи выложить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с овощами, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

Зажать кнопку включения (1) на 3 секунды, затем нажать на кнопку настройки (2), кнопками «+» и «-» установить температуру 85 градусов. Затем нажать на кнопку настройки (3), кнопками «+» и «-» установить время приготовления 1 час и нажать кнопку включения (1). Готовить до окончания программы.

A E N C

Шампиньоны Су-вид

Ингредиенты:

Шампиньоны 300 г

Белый молотый перец 0,5 г

Сухой чеснок 0,5 г

Соль, специи

Порядок приготовления:

Шапиньоны рекомендуем выбрать одинакового размера. В миску положить грибы, добавить перец, сухой чеснок, соль, специи и слегка перемешать. Грибы выложить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с осьминогами, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.



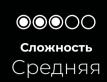








Креветки Су-вид











Ингредиенты: Креветки 150 г Сок лайма 30 мл Чеснок 1 зубчик Оливковое масло 5 г

Порядок приготовления:

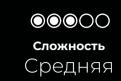
Соль

Креветки почистить, оставить с хвостами. Чеснок мелко измельчить ножом. В миску положить креветки, добавить чеснок, сок лайма, оливковое масло, соль и слегка перемешать. Креветки выложить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с креветками, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

Зажать кнопку включения на 3 секунды, затем нажать на кнопку настройки , кнопками «+» и «-» установить температуру 55 градусов. Затем 2 раза нажать на кнопку настройки , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 30 минут и нажать кнопку включения . Готовить до окончания программы.

Осьминог Су-вид









Порядок приготовления:

Осьминогов рекомендуем выбрать одинакового размера. В миску положить осьминоги, добавить сок лимона, перец, оливковое масло, сухой чеснок, соль и слегка перемешать. Осьминогов выложить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с осьминогами, установить прибор Сувид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

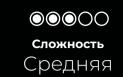
Зажать кнопку включения ① на 3 секунды, затем нажать на кнопку настройки ②, кнопками «+» и «-» установить температуру 80 градусов. Затем нажать на кнопку настройки ②, кнопками «+» и «-» установить время приготовления 4 часа и нажать кнопку включения ①. Готовить до окончания программы.

Ингредиенты:		
Осьминог	200 г	
Лимон	40 г	
Белый молотый перец	0,5 г	
Оливковое масло	25 г	
Сухой чеснок	0,5 г	
Соль		



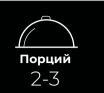
AENC

Яблоки с медом Су-вид











Ингредиенты:

Яблоко 300 г Мёд 50 г Орехи (измельченные) 30 г

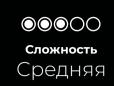
Порядок приготовления:

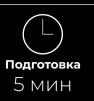
Яблоки рекомендуем выбрать одинакового размера. Яблоки очистить от семенной камеры, внутрь положить мёд, орехи и выложить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с яблоками, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.

AENC

Груши с корицей Су-вид











Ингредиенты:	
Груша	400 г
Корица	1 г
Caxap	30 г

Порядок приготовления:

Груши рекомендуем выбрать одинакового размера. Груши очистить от семенной камеры, внутрь добавить сахар, затем посыпать корицей и выложить в вакуумный пакет. С помощью вакууматора, удалить воздух и запаять пакет.

В кастрюлю по уровню не выше отметки «МАХ» налить воду температурой 45-50 градусов, опустить в воду пакет с грушами, установить прибор Су-вид на борт кастрюли, зажав его прищепкой.