



BEFRISA

BECERRA FRIAS, S.L.
MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN Y HOSTELERIA

SOUS VIDE / marinado



DICIEMBRE 2014

RODRIGO J. BECERRA



Cocción SOUS VIDE

Lotus CSVT.- Máquina modular para cocción al vacío



1. Se prepara una solución salina al 10%



Todo comienza con la preparación de la máquina CSVT, llenando del tanque con agua desmineralizada (importante), para garantizar el óptimo funcionamiento de la caldera y su larga duración.

Se puede establecer el tiempo y la temperatura con una precisión de décima de grado.

La difusión del calor es homogénea (no en capas) para lograr una calidad de cocción perfecta y reproducible

2. Se prepara una solución salina al 10% y se añaden especias y aromas naturales al producto

Introducimos el producto en la solución salina y le añadimos especias y aromas naturales.





Lotus VM.- Máquina de envasado al vacío

3. Empaquetamos y preparamos para envasar al vacío



A continuación envasamos el producto al vacío
Retirando el aire del interior se mantiene perfectamente el producto preservando todas sus propiedades durante mucho tiempo



4. Se comienza la cocción con la CSVT

En este punto, el producto está listo para iniciar el tratamiento térmico una vez ajustados el tiempo y la temperatura de cocción



5. La pérdida de peso es inferior al 10%

Después de la cocción se realiza la prueba de peso final del producto.

El producto está listo para el acabado en sartén o plancha y servir a los comensales





MARINADO

Lotus MR.- Marinador profesional rápido

1. Cuba de 12 litros para marinado por ultrasonidos

En el tanque de 12 litros se pueden marinar distintos tipos de carne y verduras en tiempos de 10 – 15 minutos, lo que permite que la salmuera penetre en las capas más internas.

Para la carne es útil pesar el producto antes y después del adobo



El término marinado se refiere al proceso mediante el cual se incorpora en la carne una solución acuosa u oleosa, que puede contener diferentes ingredientes y/o aditivos (sal, fosfato, proteína, otros.), con los objetivos de mejorar el sabor, dar suavidad u otro tipo de atributos como color y jugosidad.

El proceso de marinado mediante la inyección controlada de una salmuera adecuadamente formulada, satisface perfectamente el objetivo establecido de mejorar las características organolépticas de la carne, con lo cual el consumidor percibe un producto mas jugoso, gracias a la mayor retención de líquidos en la cocción y por lo tanto será para el mas apetecible.



2. Se prepara el agua con especias

Recomendamos agua a temperatura ambiente. Añadir a la vez que se agita, especias y hierbas, aceite de oliva y/o mantequillas derretida.

Con el *marinado* o *rebozado con especias* conseguimos proporcionar al alimento principal sabores y aromas característicos de las especias elegidas, haciéndolo más sabroso y complejo para el paladar. Tal vez las más habituales son la pimienta negra, el tomillo, el orégano, el romero... o las mezclas de hierbas aromáticas y especias como las hierbas provenzales o fina hierbas, el baharat o el tandoori masala entre otras.

A continuación se vierte en la cuba



3. Preparación del producto

Se prepara la carne o las verduras y se coloca en la marinadora

Los alimentos marinados con especias, fácilmente adquieren el sabor en su superficie, pero siendo piezas grandes es difícil que penetre en su interior, en parte porque los sabores se disuelven bien en las moléculas solubles en grasa o aceites, no sucede igual con el agua, y muchos alimentos tienen un elevado contenido en agua, que limita que los sabores y aromas de las especias penetren.





4. Marinado

Una vez se elija el tiempo de marinado basado en el tipo de corte de carne y/o verduras, se pulsa el botón “OK” para iniciar el proceso.

Las vibraciones ultrasónicas permiten a la salmuera penetrar de forma homogénea y más uniforme en las capas interiores, dejando intacta la fibra.



El proceso dura entre 10 y 15 minutos

5. Aumento de peso

El peso del producto aumenta alrededor de un 10%. El producto está listo para acabado en sartén o plancha.

