



RU

инструкция по эксплуатации

29

Вакуумный упаковщик **Zigmund&Shtain Küchen-Profi VS-510**

– это профессиональный многофункциональный прибор, который позволяет не только сохранить свежесть и вкус продуктов, но и дает возможность приготовить самые разнообразные блюда, а также насладиться «высокой» кулинарией у себя дома.

Мы предлагаем Вам оригинальные рецепты для готовки в вакуумной упаковке: от шашлыков до изысканных блюд Су Вид! Благодаря им, а также Вашим собственным навыкам, умению и фантазии, Вы без труда приготовите мясо, рыбу, овощи, различные блюда для детского и диетического питания. Ещё недавно технология приготовления пищи Sous Vide (Су Вид) применялась только в самых дорогих ресторанах профессиональными шеф-поварами. Но сегодня, благодаря вакуумным упаковщикам и другим «умным» кухонным приборам, она стала доступной и популярной и в домашних условиях.

Приверженцы «высокой» кулинарии и здорового питания по праву оценили вкус, качество и пользу пищи, приготовленной в вакуумных пакетах при низкой температуре. При длительной низкотемпературной обработке (до 60-70°C) продукты полностью сохраняют свою текстуру, витамины, питательные вещества и аромат, не подгорают, не пересыхают, получаются нежными и очень сочными. Готовить таким образом можно на водяной бане, в мультиварке, медленноварке, мармите, а также в пароварке, духовке и других приборах при наличии специальной функции.

Мы надеемся, что Вы получите истинное удовольствие от приготовления по технологии Су Вид, а Ваши близкие по достоинству оценят Ваш кулинарный талант, изысканный вкус и пользу приготовленных блюд.

Готовьте легко, просто, вкусно и полезно – используйте уникальные возможности вакуумного упаковщика Küchen-Profi VS-510 на 100%!

Куриное филе в вакууме

📖 Ингредиенты:

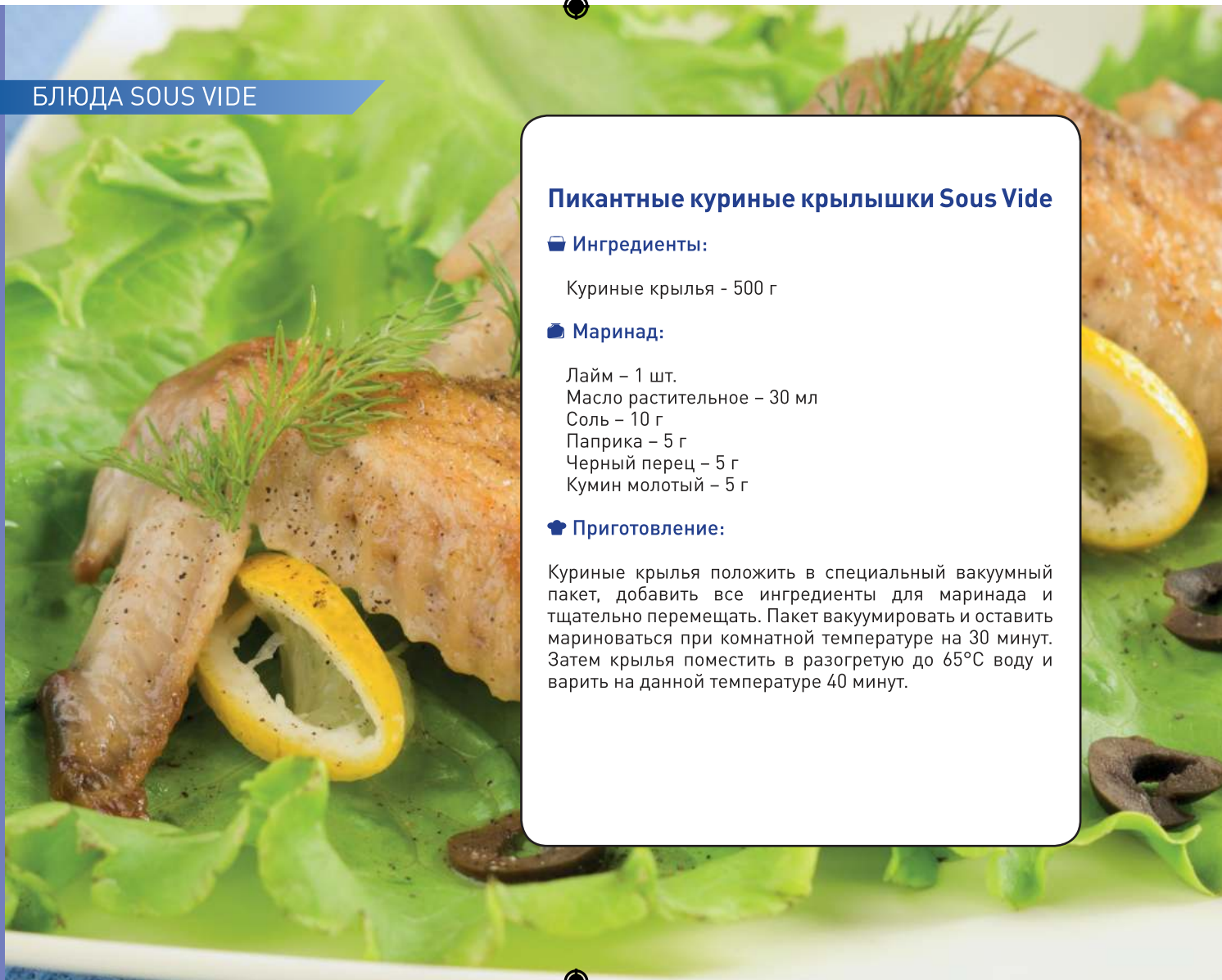
Куриная грудка – 2 шт.
Укроп (свежий) – 40 г
Лавровый лист – 2 шт.
Масло оливковое – 30 мл
Соль – 10 г
Перец черный (молотый) – 5 г

👨‍🍳 Приготовление:

В отдельной ёмкости смешать оливковое масло, специи и мелко нарезанный укроп. Куриные грудки и получившийся маринад выложить в специальный вакуумный пакет, вакуумировать и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем пакет поместить в воду, нагретую до 65°C и варить на данной температуре 35 минут.

💡 Совет:

Чтобы курица быстрее приготовилась, грудку можно немного отбить или разрезать на несколько частей.



Пикантные куриные крылышки Sous Vide

📋 Ингредиенты:

Куриные крылья - 500 г

🍷 Маринад:

Лайм – 1 шт.

Масло растительное – 30 мл

Соль – 10 г

Паприка – 5 г

Черный перец – 5 г

Кумин молотый – 5 г

👨‍🍳 Приготовление:

Куриные крылья положить в специальный вакуумный пакет, добавить все ингредиенты для маринада и тщательно перемешать. Пакет вакуумировать и оставить мариноваться при комнатной температуре на 30 минут. Затем крылья поместить в разогретую до 65°C воду и варить на данной температуре 40 минут.

Утиная грудка со специями

📋 Ингредиенты:

Утиная грудка – 500 г
Тимьян – 5 г
Соль – 15 г
Перец – 5 г

🔪 Приготовление:

Утиную грудку с двух сторон посыпать солью и перцем, добавить тимьян. Затем мясо положить в специальный пакет и вакуумировать. Грудку поместить в нагретую до 57°C воду и варить 2 часа. После приготовления мясо достать из пакета и обжарить с каждой стороны по 30 секунд.



Гусиная ножка Sous Vide

📖 Ингредиенты:

Гусиный окорок - 300 г

🍷 Маринад:

Соль – 5 г

Перец черный – 3 г

Перец чили (хлопьями) – 3 г

Чеснок (сухой) – 3 г

👨‍🍳 Приготовление:

Гусиный окорочок посыпать солью, перцем и остальными специями. Положить в специальный вакуумный пакет и вакуумировать. Нагреть воду в кастрюле до 75°C, опустить туда мясо и варить на данной температуре 3 часа. После приготовления обжарить мясо с двух сторон до золотистой корочки.

Кролик Sous Vide в вине

Ингредиенты:

Мясо кролика – 500 г
Горчица – 50 г
Чернослив – 6 шт.
Вино белое сухое – 200 мл
Соль – 5 г
Перец черный – 10 гор.
Розмарин – 5 г

Приготовление:

Мясо кролика промыть и разрезать на небольшие кусочки. В специальный вакуумный пакет выложить мясо и чернослив, добавить горчицу и специи. Тщательно перемешать все ингредиенты и залить сухим вином. Пакет вакуумировать и варить 2,5 часа в нагретой до 75°C воде.



Свинная корейка в вакууме

📋 Ингредиенты:

Свинные отбивные – 500 г
Масло растительное – 40 мл
Соль, перец, тмин

👉 Приготовление:

Каждую свиную отбивную положить в отдельный вакуумный пакет, добавить столовую ложку растительного масла, соль, черный перец и тмин. Затем каждый пакет вакуумировать и положить на ночь в холодильник. Отбивные следует опустить в разогретую до 80°C воду и варить на данной температуре 1 час.

💡 Совет:

Перед подачей на стол мясо можно порезать на небольшие ломтики и приправить любимым соусом. К свинине отлично подходит гранатовый соус.



Свинина по-рязански

🍴 Ингредиенты:

Свинина – 700 г
Свиной шпик – 50 г
Яйца (вареные) – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Уксус (3%) – 15 мл
Соль – 15 г
Паприка (молотая) – 5 г
Чесночная приправа – 5 г
Сахар – 5 г

🔪 Приготовление:

Морковь потереть на крупной терке, яйца и сало нарезать соломкой. В цельном куске свинины по всей длине сделать разрез, уложить туда морковь, яйца и сало. Свинину натереть уксусом, сахаром и специями, положить в специальный пакет и вакуумировать. Готовый вакуум-пакет опустить в нагретую до 80°C воду и варить 2,5 часа.



Совет:

Если охлаждать свинину не вынимая из пакета, то выделившийся при варке сок превратиться в желе.



Стейк из говядины Sous Vide

🍴 Ингредиенты:

Стейк из говядины – 500 г
Масло оливковое – 20 мл
Перец черный (молотый) – 5 г
Тимьян – 20 г
Розмарин – 20 г

👨‍🍳 Приготовление:

Стейк из говядины промыть, высушить бумажным полотенцем, положить в специальный пакет и вакуумировать. Пакет опустить в воду и варить при температуре 60°C 1 час 10 минут. Затем достать стейк из пакета и обжарить с двух сторон до золотистой корочки с добавлением перца, тимьяна и розмарина.

💡 Совет:

К данному блюду отлично подойдет запечённый картофель с тимьяном и розмарином.

Говяжья вырезка под сливочным соусом

📖 Ингредиенты:

Говяжья вырезка – 500 г
Горчица – 25 г
Соевый соус – 50 мл
Масло оливковое – 30 мл
Соль – 10 г
Смесь пяти перцев – 10 г

🔥 Приготовление:

Говяжью вырезку промыть и разрезать на небольшие кусочки. В отдельной ёмкости смешать масло, соевый соус, горчицу и специи. В специальный вакуумный пакет положить мясо, залить маринадом и вакуумировать. Оставить мариноваться на 30 минут, после чего пакет поместить в нагретую до 65°C воду и варить 45 минут.

Рагу из баранины с картошкой

📖 Ингредиенты:

Баранина – 500 г
Картофель – 300 г
Лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Чеснок – 10 г
Сливочное масло – 30 г
Соль – 25 г
Перец черный – 10 г

🍳 Приготовление:

Мясо и очищенный картофель нарезать кусочками по 2 см. Морковь натереть на средней терке, лук нарезать кубиками, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты положить в специальный пакет, добавить специи, сливочное масло и тщательно перемешать. Пакет вакуумировать, опустить в нагретую до 80°C воду и варить на данной температуре 1 час.

Лосось по технологии Sous vide

🍴 Ингредиенты:

Лосось (филе) – 500 г
Сливки – 200 мл
Сыр (Дор блю) – 30 г
Масло оливковое – 15 мл
Соль – 20 г
Перец – 7 г
Тимьян – 5 г

🔥 Приготовление:

Филе лосося промыть, отделить от костей и разрезать на порционные кусочки. В 1 литре воды развести 20 г соли и на 40 минут положить лосось в рассол. Затем достать рыбу из рассола, сбрызнуть оливковым маслом, добавить соль, перец и тимьян. Лосось положить в специальные вакуумные пакеты, вакуумировать их и варить 20 минут в воде при температуре 50°C. Для соуса необходимо подогреть в отдельной кастрюле сливки и сыр, но не доводить до кипения.

💡 Совет:

В соус можно добавить немного укропа и красного перца, тогда он приобретет более насыщенный и интересный вкус.



Треска под маринадом

🍷 Ингредиенты:

Треска – 500 г
Мед – 3 г
Уксус бальзамический – 20 мл
Масло оливковое – 10 мл
Соевый соус – 10 мл
Перец черный – 5 г
Перец красный – 5г

👨‍🍳 Приготовление:

Треску промыть и разделить на порционные кусочки. В отдельной ёмкости смешать масло, мед, уксус, соевый соус и перец. В специальный вакуумный пакет положить рыбу, залить маринадом и вакуумировать. Пакет оставить мариноваться при комнатной температуре на 30 минут, после чего опустить в нагретую до 70°C воду и варить на данной температуре 50 минут.

💡 Совет:

При подаче рыбу украсить дольками лимона и петрушкой.

Креветки и гребешки в вакууме

🍴 Ингредиенты:

Креветки (сырые очищенные) – 500 г
Гребешки – 500 г
Соевый соус – 100 мл
Имбирь (свежий) – 40 г
Лимон – 1 шт.
Кинза (листья) – 20 г
Тимьян – 10 г
Острый перец (стручки) – 1 шт.

🔥 Приготовление:

Предварительно разморозить креветки и гребешки при комнатной температуре. Имбирь нарезать тонкой соломкой, перец – небольшими колечками. Половину лимона нарезать дольками. Все ингредиенты положить в специальный вакуумный пакет, добавить листья кинзы, тимьян и соевый соус. Затем тщательно перемешать и вакуумировать пакет. Поставить на огонь большую кастрюлю с водой, нагреть до 70-75°C. Завакуумированный пакет поместить в воду и варить 30 минут при температуре 70°C.



Совет:

При подаче блюдо можно сбрызнуть лимонным соком и украсить веточкой тимьяна.

Фаршированный перец в вакууме

📖 Ингредиенты:

Перец (сладкий) – 1 кг
Фарш мясной – 700 г
Рис – 60 г
Лук репчатый – 150 г
Укроп (свежий) – 20 г
Петрушка (свежая) – 20 г
Лавровый лист – 2 шт.
Соль – 20 г
Перец черный (молотый) – 10 г

👨‍🍳 Приготовление:

Перец промыть, срезать верхушку и очистить от семян. Мелко нарезать лук, укроп и петрушку. В отдельной ёмкости смешать фарш, рис, лук, зелень и специи. Получившимся фаршем заполнить перцы, затем поместить их в специальные вакуумные пакеты и вакуумировать. Выложить пакеты в кастрюлю, залить водой и варить на слабом огне 1 час 30 минут.



Овощи в вакууме

🍷 Ингредиенты:

Перец сладкий – 200 г
Баклажаны – 150 г
Помидоры – 150 г
Фасоль (зеленая) – 150 г
Соль – 20 г
Перец – 10 г

🍷 Приготовление:

Овощи промыть, нарезать кубиками, добавить специи и тщательно перемешать. Получившуюся смесь положить в специальный вакуумный пакет и вакуумировать. Пакет с овощами поместить в воду и варить 40 минут при температуре 70°C.

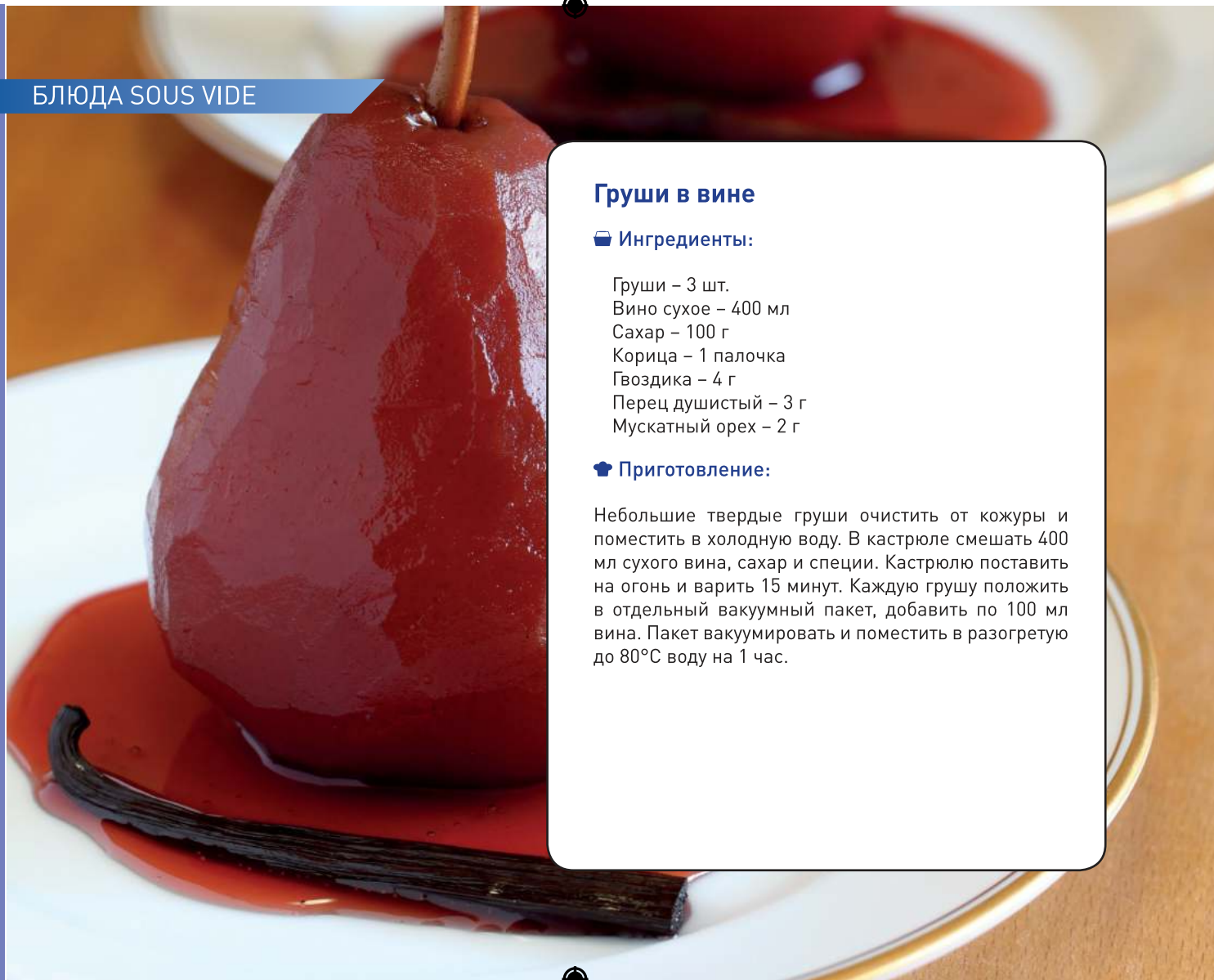
Груши в вине

🍷 Ингредиенты:

Груши – 3 шт.
Вино сухое – 400 мл
Сахар – 100 г
Корица – 1 палочка
Гвоздика – 4 г
Перец душистый – 3 г
Мускатный орех – 2 г

🔥 Приготовление:

Небольшие твердые груши очистить от кожуры и поместить в холодную воду. В кастрюле смешать 400 мл сухого вина, сахар и специи. Кастрюлю поставить на огонь и варить 15 минут. Каждую грушу положить в отдельный вакуумный пакет, добавить по 100 мл вина. Пакет вакуумировать и поместить в разогретую до 80°C воду на 1 час.



Ананас в сиропе

Ингредиенты:

Ананас (мякоть) – 500 г
Вода – 150 мл
Сахар – 120 г
Корица – 1 шт.
Бадьян – 1 шт.

Приготовление:

Мякоть ананаса нарезать небольшими кусочками. В отдельной кастрюле смешать воду, сахар, корицу, бадьян. Кастрюлю поставить на слабый огонь и варить 15 минут. Ананасы положить в специальный вакуумный пакет, залить сиропом и вакуумировать. Пакет опустить в нагретую до 75°C воду и варить на данной температуре 1 час.



Совет:

При подаче ананасы можно полить сиропом, украсить мороженым и листочком мяты.



Капуста маринованная

📖 Ингредиенты:

Капуста – 500 г
Морковь – 200 г
Лавровый лист – 2 шт.
Чеснок – 10 г
Клюква свежая - 50 г

📖 Маринад:

Масло растительное – 50 мл
Уксус – 25 мл
Сахар – 35 г
Соль – 20 г

📖 Приготовление:

Капусту и морковь нарезать соломкой, чеснок измельчить ножом. Добавить к овощам клюкву, уксус, масло, соль, сахар, лавровый лист и всё тщательно перемешать. Капусту выложить в вакуумный контейнер, накрыть крышкой и 1-2 часа настаивать при комнатной температуре. Затем вакуумировать или замариновать в контейнере, используя функцию «Маринад», убрать на хранение в прохладное место.

Огурцы малосольные

📋 Ингредиенты:

Огурцы – 1 кг
Чеснок – 15 г
Перец чёрный
(горошек) – 6 шт.

📋 Маринад:

Масло растительное – 70 мл
Уксус – 70 мл
Сахар – 60 г
Соль – 20 г

📋 Приготовление:

В отдельный контейнер выложить огурцы и измельченный чеснок, добавить соль, сахар, уксус, масло и перец. Все ингредиенты перемешать и оставить на сутки в прохладном месте. После огурцы переложить в специальный пакет и вакуумировать. Хранить в прохладном месте.

💡 Совет:

Если в огурцы добавить листья вишни, смородины и хрена, то они приобретут насыщенный и знакомый с детства вкус.

Маринованные помидоры черри

🍴 Ингредиенты:

Помидоры черри – 250 г
Чеснок – 15 г
Укроп свежий – 15 г

🍷 Маринад:

Вода – 150 мл
Яблочный уксус – 150 мл
Соль крупная – 20 г
Сахар – 10 г
Лимонный сок – 10 мл

👨‍🍳 Приготовление:

В кастрюле смешать уксус, воду, соль, сахар и лимонный сок. Довести до кипения, после чего снять с огня и дать остыть. В специальный вакуумный контейнер поместить помидоры и чеснок, добавить маринад, укроп и щепотку красного перца. Дать настояться при комнатной температуре не менее двух часов, после чего вакуумировать контейнер. Хранить в прохладном месте.

💡 Совет:

Для того чтобы помидоры лучше замариновались, их следует проткнуть зубочисткой с двух сторон.



Шампиньоны маринованные

Ингредиенты:

Шампиньоны – 500 г
Чеснок – 20 г

Маринад:

Масло растительное – 120 мл
Уксус яблочный – 80 мл
Перец чёрный
(горошек) – 6 шт.
Лавровый лист – 4 шт.
Гвоздика – 2 шт.
Укроп – 1 пучок
Сахар – 10 г
Соль – 5 г

Приготовление:

Грибы промыть и поместить в кастрюлю вместе с остальными ингредиентами. Добавить уксус и масло, после чего поставить кастрюлю на небольшой огонь, довести до кипения и варить 5 минут. Остудить при комнатной температуре. Грибы и маринад перелить в специальный вакуумный контейнер и вакуумировать или замариновать, используя функцию «Маринад». Хранить в прохладном месте.



Баклажаны маринованные

🍷 Ингредиенты:

Баклажаны – 1 кг
 Сладкий перец – 500 г
 Лук репчатый – 2 шт.
 Чеснок – 100 г
 Петрушка – 1 пучок
 Укроп – 1 пучок

🍷 Маринад:

Масло растительное – 150 мл
 Уксус (6%) – 50 мл
 Соль – 25 г
 Сахар – 20 г
 Молотый перец – 5 г

🍷 Приготовление:

Баклажаны вымыть, отварить в кипящей подсоленной воде 10-15 минут. Затем остудить и разрезать на длинные полоски. Сладкий перец и лук нарезать соломкой, зелень и чеснок мелко порубить ножом. Все ингредиенты тщательно перемешать, выложить в специальный вакуумный контейнер, добавить маринад и вакуумировать или замариновать, используя функцию «Маринад». Хранить в прохладном месте.

Азиатский маринованный перец

Ингредиенты:

Острый перец (зеленый
или оранжевый) – 4 шт.

Маринад:

Рисовый уксус – 120 мл
Соль – 7 г
Сахар – 5 г

Приготовление:

Перец нарезать тонкими ломтиками (3-4 мм толщиной), добавить уксус, соль и сахар. Все ингредиенты выложить в специальный контейнер и вакуумировать или замариновать, используя функцию «Маринад». Хранить в прохладном месте.

Совет:

Благодаря маринаду перец приобретает кисло-сладкий вкус и послужит отличным дополнением к рису или жареной лапше.



Маринованные финики с сыром

🍷 Ингредиенты:

Финики – 15 шт.
Сыр Чеддер – 70 г

🍷 Маринад:

Масло оливковое – 120 мл
Сок апельсиновый – 30 мл
Перец черный – 5 г
Розмарин – 3 г

🍷 Приготовление:

На каждом финике с одной стороны сделать разрез по всей длине, вытащить косточку. Сыр разрезать на небольшие прямоугольники и каждый кусочек поместить в финик. В отдельной ёмкости взбить оливковое масло и апельсиновый сок, добавить перец и розмарин. В специальный вакуумный контейнер положить финики, залить маринад и вакуумировать или замариновать, используя функцию «Маринад». Хранить в прохладном месте.

Шашлык из баранины

🍴 Ингредиенты:

Баранина – 1 кг
Помидоры – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.

🍷 Маринад:

Вода минеральная газированная – 500 мл
Хлеб ржаной – 150 г
Лимон – 1 шт.
Соль – 25 г
Перец – 15 г

🔥 Приготовление:

Баранину промыть и порезать на кубики по 3 см. Помидоры и репчатый лук нарезать полукольцами. В отдельную ёмкость положить нарезанный небольшими кусочками хлеб, выжать сок одного лимона, добавить минеральную воду и специи. Мясо и овощи положить в маринад и тщательно перемешать. Получившийся шашлык переложить в специальный вакуумный контейнер, вакуумировать, оставить в прохладном месте на 2 часа или замариновать, используя функцию «Маринад».



Шашлык из говядины в медовом маринаде

🍷 Ингредиенты:

Говядина – 500 г

🍷 Маринад:

Соевый соус – 80 мл

Мёд – 15 г

Имбирь тертый – 10 г

Масло кунжутное – 5 мл

Чеснок – 5 г

🔥 Приготовление:

Мясо промыть и нарезать кубиками по 3 см. В небольшой посуде смешать столовую ложку мёда, соевый соус, кунжутное масло, тертый имбирь и мелко нарезанный чеснок. Тщательно перемешать все ингредиенты, поместить в специальный вакуумный пакет и вакуумировать. Шашлык оставить мариноваться 2 часа в прохладном месте.

Греческий шашлык Сувлаки

📋 Ингредиенты:

Свинина – 1 кг
Лук репчатый – 1 шт.
Перец (сладкий) – 1 шт.
Чеснок – 15 г

📋 Маринад:

Соевый соус – 60 мл
Масло оливковое – 60 мл
Сок лимона – 30 мл
Орегано – 5 г

🔥 Приготовление:

Свинину промыть и порезать на кубики по 3 см. Сладкий перец и лук порезать на кусочки по 2–3 см, чеснок пропустить через пресс. В специальном вакуумном контейнере смешать оливковое масло, соевый соус, сок лимона и орегано. К получившемуся маринаду добавить мясо и овощи. Затем вакуумировать контейнер и убрать в прохладное место на 2-3 часа.



Куриный шашлык под маринадом терияки

🍷 Ингредиенты:

Куриное филе – 1 кг

🍷 Маринад:

Соевый соус – 100 мл

Мёд – 25 г

Лимонный сок – 15 мл

Чеснок – 10 г

Имбирный порошок – 7 г

🍷 Приготовление:

Мясо следует помыть и нарезать небольшими кусочками. В специальном вакуумном контейнере смешать соевый соус, имбирный порошок, лимонный сок, мёд и мелко нарезанный чеснок. К маринаду добавить курицу и тщательно перемешать все ингредиенты. Затем вакуумировать контейнер, оставить на несколько часов в прохладном месте или замариновать, используя функцию «Маринад».

Шашлык из кролика

🍷 Ингредиенты:

Тушка кролика – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.

🍷 Маринад:

Вода – 350 мл
Уксус столовый (70%) – 15 мл
Лавровый лист – 4 шт.
Соль – 20 г
Перец – 10 г

🍷 Приготовление:

Тушку кролика промыть и разделить. Репчатый лук нарезать крупными кусками. В специальный вакуумный контейнер поместить все ингредиенты, тщательно перемешать и вакуумировать, оставить на 1 час в прохладном месте.

💡 Совет:

Шашлык из кролика лучше всего готовить на гриле. Мясо получится очень нежным с тонкой золотистой корочкой.

Лососина деликатесная

🍷 Ингредиенты:

Лосось (филе) – 1 кг
Соль – 30 г
Сахар – 15 г
Смесь перцев – 10 г

👨‍🍳 Приготовление:

Рыбу промыть, удалить кожу и кости. В отдельной ёмкости смешать соль, сахар и перец. Филе обсыпать смесью специй, положить в специальные вакуумные пакеты и вакуумировать. Пакеты с рыбой следует поместить в прохладное место на 2 дня и периодически переворачивать.

💡 Совет:

Помимо специй к рыбе можно добавить немного лимонного сока.

Судак маринованный в гранатовом соке

🍷 Ингредиенты:

Судак – 1 кг

🍷 Маринад:

Гранатовый сок – 300 мл

Масло растительное – 10 мл

Соль – 20 г

Перец черный – 10 г

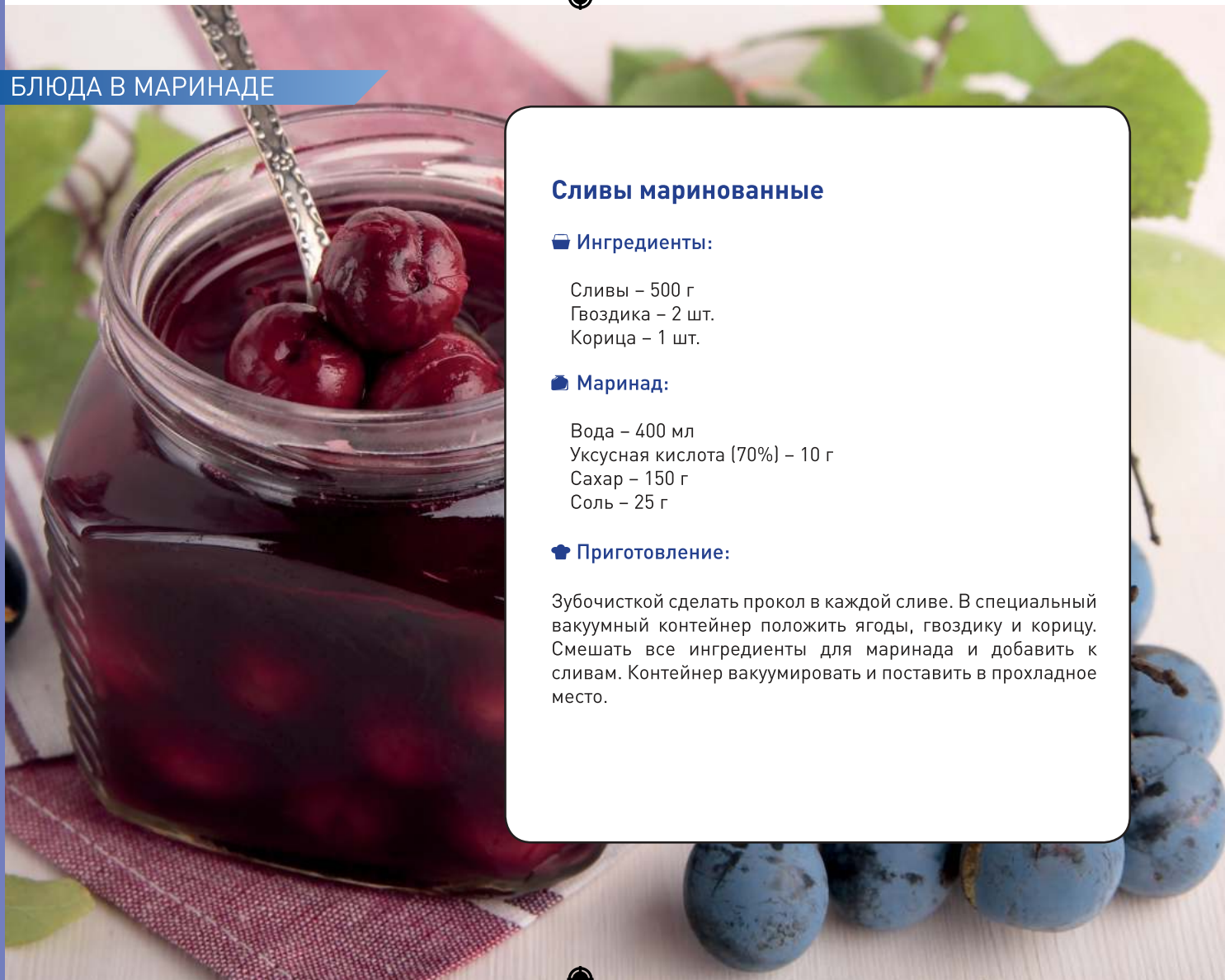
Хмели-сунели – 10 г

Кориандр – 5 г

🍷 Приготовление:

Рыбу промыть, разрезать на небольшие кусочки и положить в специальный вакуумный контейнер. Добавить специи, гранатовый сок, оливковое масло и тщательно перемешать. Контейнер вакуумировать, оставить на 2 часа в прохладном месте или замариновать, используя функцию «Маринад».





Сливы маринованные

📋 Ингредиенты:

Сливы – 500 г
Гвоздика – 2 шт.
Корица – 1 шт.

🍷 Маринад:

Вода – 400 мл
Уксусная кислота (70%) – 10 г
Сахар – 150 г
Соль – 25 г

👨‍🍳 Приготовление:

Зубочисткой сделать прокол в каждой сливе. В специальный вакуумный контейнер положить ягоды, гвоздику и корицу. Смешать все ингредиенты для маринада и добавить к сливам. Контейнер вакуумировать и поставить в прохладное место.

Яблоки маринованные

📋 Ингредиенты:

Яблоки – 500 г

🍷 Маринад:

Вода – 500 мл

Уксус – 100 мл

Сахар – 300 г

Перец черный (горошек) – 6 шт.

Гвоздика – 5 шт.

Корица – 2 шт.

👨‍🍳 Приготовление:

Яблоки вымыть, проколоть вилкой несколько раз и положить в специальный вакуумный контейнер. Вскипятить воду, добавить сахар и специи. Затем остудить воду, добавить уксус и залить получившимся маринадом яблоки. Контейнер вакуумировать и поставить в прохладное место.



Zigmund & Shtain
техника со вкусом