

Saculeti (Pungi) de Maturare 55GRAD - Instructiuni de Folosire

01. Pregatire

Se portioneaza carnea astfel incat sa se potriveasca bine in punga. Nu se spala sucurile de pe suprafata carnii deoarece sunt necesare pentru lipirea pungii de carne. A se folosi manusi de unica folosinta ori de cate ori este posibil.

02. Umplerea Pungii

Se introduce carnea in punga. Pentru o etansare perfecta nu trebuie sa existe lichid in zona de sigilare a pungii. Pentru aceasta se pliaza sau se ruleaza punga in prealabil (Fig 1). Se introduce carnea in punga si se deruleaza punga (Fig. 2). Apoi se apasa pentru a scoate cat mai mult aer din punga si se indeparteaza materialul in exces pana la 8 - 10cm. Zona de lipire se sterge bine cu un prosop de hartie.

03. Vidare / Lipire

Pentru masinile de vidat cu aspiratie externa, tip Foodsaver, sunt necesare pungi gofrate. Deoarece pungile de vidat 55GRAD sunt netede, trebuie folosit un truc. Mai inati sa taie o fasie dintr-o punga gofrata. Apoi se mototoleste capatul pungii (Fig. 3). Apoi se aseaza banda/**Vacaid** vertical in deschiderea pungii. Se plaseaza apoi gura pungii in camera de aspiratie astfel incat fasia taiata/**Vacaid** sa faca legatura cu camera de aspiratie (Fig. 4). Se incepe vidarea si lipirea. Se intinde bine capatul deschis al pungii, sus si jos, pentru ca aerul sa poata fi aspirat.

Este important ca punga sa aiba un contact cat mai bun cu carnea. **Nu este nevoie sa se creeze vid!**

Lipirea trebuie tratata cu multa atentie si nu poate fi comparata cu lipirea unor pungi de vidat standard (Fig. 5). Daca prima lipitura nu a iesit perfect, se poate incerca o a doua deasupra sau dedesubtul primeia, fara contact cu partea lipita.

04. Dry Aging

Carnea se aseaza pe **un gratar** in cea mai rece zona a frigiderului. Temperatura trebuie sa fie intre 2 si 4°C. Asigurati-va ca aerul circula si nu exista contact intre punga si alte obiecte. In primele 3 - 5 zile materialul se lipeste de suprafata carnii. Pentru ca acest proces sa nu fie afectat, orice miscare ar trebui evitata. Carnea se poate matura uscat (dry age) pana la 28 de zile, in functie de gust. Este posibila o maturare mai lunga, dar imbunatatirea gustului este doar marginala. Se recomanda inceperea cu o perioada de maturare mai scurta (de ex: 14 zile).

Dupa trecerea timpului dorit de maturare, se scoate carnea din frigider si se inlatura punga. Carnea trebuie sa fie mult mai inchisa la culoare decat la inceput si sa aiba o crusta intarita. Mirosul nu trebuie sa fie neplacut. Crusta se poate indeparta sau nu, in functie de gust. Bucatelele ramase de la curatarea carnii pot fi folosite pentru fond (supa).

Recomandari de siguranta si Indrumari

- Alegeti piese de carne bine marmorate cu grasime intramusculara - Ribeye/Antricot/Rosbif.
- Asigurati-va ca suprafata carnii este bine acoperita cu sucurile carnii pentru a asigura lipirea optima dintre carne si punga.
- Carnea nu trebuie spalata si nici stearsa cu prosoape de bucatarie. Trebuie evitat ca germenii sa ajunga pe carne.
- La umplere, deschiderea pungii se ruleaza spre in spate pentru ca lichidul sa nu afecteze lipirea in momentul sudurii.
- Numai o masina de vidat de calitate (ex: Caso VC100/200/300, La.Va V300, Komet Gourmet Saver, masini de vidat cu camera) garanteaza o etansare si o igiena optime. Orice alte metode se folosesc pe propriul risc.

ATENTIE!

- **Lipitura rezultata este foarte sensibila si trebuie miscata cat mai putin posibil. In plus, vidul nu este necesar - trebuie numai sa existe o buna legatura intre suprafata carnii si punga. Micile bule de aer nu reprezinta o problema.**
- Carnea se aseaza pe un gratar, nu pe raftul de sticla al frigiderului. Trebuie asigurata circulatia aerului in jurul carnii.
- Se recomanda un frigider No Frost - dar s-au obtinut rezultate bune si cu frigiderule conventionale. Asigurati-va ca exista suficient spatiu in frigider pentru a permite aerului sa circule in jurul carnii (sus, jos, lateral). Nu se aseaza nimic peste carne.
- Temperatura trebuie sa fie intre 2 si 4°C. Cele mai bune rezultate se obtin la o temperatura de 3°C. La o temperatura cuprinsa intre 0 si 1°C apa se extrage cu greu, iar procesele aromatice se desfasoara foarte lent.
- Folositi prima punga pentru a experimenta sistemul! Lasati suficient material pentru a putea realiza mai multe suduri. Fiecare aparat functioneaza diferit!