Свиная грудинка за 72 часа

Рецепт от V-ZUG AO

Приготовление	20 Mins
Время приготовления	3 Дни
Порции	4
прибор	Combair-Steam SL (поступит в продажу в 2017 году)

Приготовление

1.3 кг свиной грудинки, со шкурой

2 ч. л. смеси из пяти специй

1 ч. л. меда, жидкого

2 щепотки соли

2 ст. л. соевого соуса, неострого

Вымыть свиную грудинку в холодной воде и вытереть насухо. Смешать мед с соевым соусом и равномерно распределить по грудинке. Натереть мясо смесью из пяти специй и немного посолить. Шкуру натирать не следует.

Поместить замаринованную свиную грудинку в вакуумный пакет, добавить соевый соус и подвергнуть вакуумированию с уровнем интенсивности 3. Поместить пакет на решетку в холодную камеру. Готовить на пару.

Vacuisine 62 °C в течение 3 Дни

растительное масло, для обжаривания

По окончании термообработки вынуть свиную грудинку из пакета, вытереть насухо и обжарить, добавив немного масла, со стороны шкуры на панели Teppan Yaki до золотистого цвета.

Советы

Перед термообработкой необходимо полностью заполнить контейнер для воды.

Свиную грудинку можно также запекать при температуре 68 °C в течение 24 часов.

Чтобы свиная грудинка при обжарке не прилипла к панели Teppan Yaki, можно обжаривать ее на бумаге для выпечки.

Аксессуары

Решетка

Пакет для вакуумирования

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019