

Original **DRY AGING**

VRECKO NA SUCHÉ ZRENIE MÄSA

Návod na použitie

1. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE

Zrenie alebo starnutie mäsa vo vákuu pomocou vrecka na suché zrenie (Dry-Aging) s vonkajším uzáverom funguje len vtedy, ak použijete priložený materiál zo štruktúrovanej fólie!

2. VÝBER SPRÁVNEHO MATERIÁLU

Vyberte si kus mäsa s mramorovanou štruktúrou, napr. Ribeye, roštenka, hovädziu pečienku, v ideálnom prípade steak z plemena Heifers. Mäso by malo mať v kuse 2 až 8 kg. Vyhnite sa ale vyzrievanie jednotlivých steakov. Mäso by malo byť pekné mramorované s vrstvou tuku, ktorý zabraňuje stratám kvalitného mäsa zo svalu. Mäso by nemalo byť vopred ošetrované mokrým zrením (mokré vyzrievanie vo vákuovom vrecku), ani by nemalo byť dlho skladované v chladiacej komore. Pamätajte, že počas každého týždňa suchého zrenia môže dôjsť k strate až 10% hmotnosti. K ďalším stratám hmotnosti dochádza, ak z mäsa odkrojíte povrchový tuk.

3. HYGIENA

Než začnete so surovým mäsom akokoľvek nakladať, vždy si umyte ruky. Len čistota môže zabrániť nežiadúcej kontaminácii mäsa.

4. PRÍPRAVA

Pripravte kus mäsa, ktorý vložíte do vrecka. Mäso pred uložením do vrecka neumývajte ani nevysušujte. Nesnažte sa zbaviť mäso šťavy - počas procesu zrenia je nesmierne dôležitá. Čím viac mäso akýmkoľvek spôsobom ošetríte a upravujete, tým väčšie je riziko zanesenia choroboplodných zárodkov do mäsa a ich následné množenie.

5. NAPLNENIE VRECKA

Časť okolo uzáveru vrecka musí byť úplne suchá, len tak dôjde k dokonalému utesneniu vrecka. Otvorený koniec vrecka vyhnite smerom dozadu, tak zabránite kontaktu s tekutinami počas plnenia vrecka. Akonáhle bude všetko mäso vo vrecku, ohnutý koniec otočte späť a vytlačte všetok prebytočný vzduch von z vrecka.

6. KONEČNÁ ÚPRAVA SÁČKU

Na hornej hrane vrecka nechajte približne 8 cm veľkú medzeru. Ak je potrebné, odstráňte prebytočnú časť mäsa.

7. VYTVORENIE VÁKUA A UZAVRETIE VRECKA

Pretože vrecká na suché zrenie mäsa LAVA nemajú požadovanú štruktúru pre externé vákuovanie, prišli sme s vlastným riešením: Do vreciek sa pridávajú štruktúrované pásy, ktoré sa umiestnia na hornom konci vrecka, aby bolo možné vytlačiť z vrecka všetok vzduch. (viď. obrázky na zadnej strane.) Dôležité upozornenie: Keď z vrecka odstránite všetok vzduch a uzavriete ho, vykonajte ešte druhé zatavenie vrecka. Odstrihnite všetky prebytočné časti štruktúrovaného pásu, ktoré vyčfčajú z hornej časti vrecka. Potom položte vrecko na zatavovaciu lištu, nie do priestoru vákuovania a vykonajte druhé zatavenie vrecka.

8. SUCHÉ ZRENIE MÔŽE ZAČAŤ

Mäso vo vákuovom vrecku na suché zrenie umiestnite do najchladnejšej časti chladničky, najlepšie na poličku. Teplota by mala byť +1 až max.+ 4 ° C. Najlepší výsledok dosiahnete pri cca + 3 ° C. Zaistite, že je v chladničke dostatok miesta, aby mohlo dochádzať k dostatočnému prúdeniu vzduchu. Presvedčte sa, že sa vrecko s mäsom nedotýka iných produktov uložených v chladničke, rovnako tak neukladajte nič na vrchnú stranu vrecka s mäsom. Chladnička musí byť zbavená nánosov ľadu - len tak docielite perfektný výsledok. Výborné výsledky zrenia môžete dosiahnuť aj pri použití bežných chladničiek.

9. PROCES SUCHÉHO DOZRIEVANIA

Počas prvých 3 až 5 dní materiál vrecka LAVA A-Vac začne mäso pevne obopínať a priľne k nemu. Pokiaľ chcete mať dokonale vyzreté mäso, mali by ste zabrániť akémukoľvek pohybu vrecka. Podľa vašich preferencií na chuť mäsa, môžete mäso nechať dozrievať až 28 dní. Dlhšia doba zrenia nie je nutná a chuť mäsa už zmení len minimálne. Odporúčame dobu zrenia v dĺžke cca 21 dní.

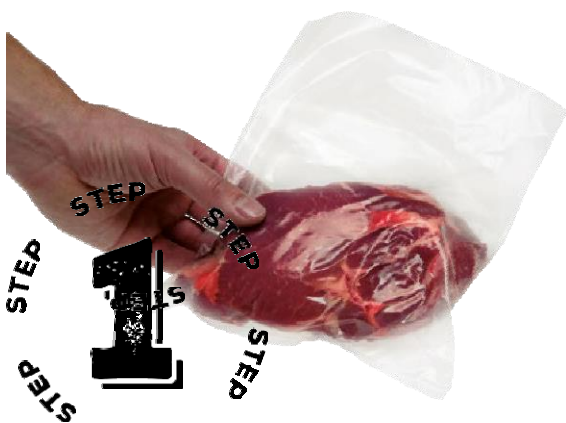
10. OBREZANIE POVRCHU MASA

Keď docielite požadovanej zrelosti mäsa, vyberte mäso z vrecka. Mäso by malo byť tmavšie ako na začiatku zrenia a na jeho povrchu by mala byť tvrdá vrstva. Vôňa by nemala byť nepríjemná. Pred konzumáciou odporúčame hornú tvrdú vrstvu odrezať a použiť pri varení iných pokrmov.

Prajeme čo najlepší kulinársky výsledok!

Original DRY AGING

VRECKO NA SUCHÉ ZRENIE MÄSA
Kvalitné mäso vyrobené doma



1. Vyhnite otvorený koniec vrecka na suché zrenie mäsa tak, aby zostala časť, kde sa vrecko uzatvára, úplne čistá a suchá. Keď vložíte celý kus mäsa do vrecka, vyhnutý koniec ohnite späť. Do vrecka nedávajte príliš veľký kus mäsa. Pri hornom okraji nechajte nezaplnený priestor v dĺžke 8cm. Ak je potrebné, odrežte časť mäsa, ktorá do tohto priestoru zasahuje.

2. Teraz vložte materiál zo štruktúrovanej fólie do stredu vrecka tak, aby vytŕčal z otvoru. Tento koniec vložte do vákuovačky, ktorá sa už postará o všetko ostatné. Odporúčame použiť výkonnú vákuovačku LAVA.



3. Cez štruktúrovanú fóliu v otvore sa odvedie všetok vzduch zvnútra vrecka a nakoniec dôjde k zataveniu otvoru. Keď bude tento proces dokončený, opatrne vyberte vrecko z vákuovačky Lava a odstrihnite prípadnú prebytočnú štruktúrovanú fóliu. Vrecko vložte znovu do vákuovačky Lava a ešte raz okraj zatavte.



POZOR: Na tesniacu lištu položte hornú časť vrecka. Odsatie vzduchu nerobte dvakrát.

Hotovo! Chladnička už čaká ...