

NÄMÄ KOTIKOKIN KANNATTAÄ TIETÄÄ HYGIENIÄSTÄ:

Koska ruoka kypsennetään sous vide-menetelmällä matalassa lämpötilassa, huolehdi näistä, jotta ruoka ei pilaannu:

- Pastörinti on todella hyvä juttu raaka-aineelle. Pastörinti hoituu käytännössä riittävän pitkällä kypsennysajalla. Suositeltavaa on kypsentää kaikki raaka-aineet yli 54,4°C:ssa, jolloin suurin osa kaikista haitallisista bakteereista kuolee. Riittävä kypsennysaika riippuu raaka-aineesta sekä sen paksuudesta.
- Hygieenisyyden on oltava aina ensiluokkaista, kun puhutaan raaka-aineiden käsittelystä. Tällöin epäpuhtaudet eivät pääse raaka-aineiden mukana vakuumin sisälle. HUOMIO! Erityisesti kana ja kala eivät saa olla ikinä kosketuksissa toisiinsa edes leikkuulaudalla tai veitsen välityksellä.
- Vakumoitu raaka-aineen on oltava koko kypsennyksen ajan pinnan alla, jotta se on jatkuvasti riittävässä lämpötilassa.
- Raaka-aineiden pitää olla aina ensiluokkaisen tuoreita, koska makulaadun merkitys kasvaa entisestään sous viden myötä.
- Lämpötilalla säädetään sekä kypsyyssaste että rakenne (mureus tulee kypsennysaikaa säätämällä). Liian pitkä kypsennys ei välttämättä ole hyväksi, vaikka mureus paranee pidemmällä ajankäytöllä. Jos pidät liian pitkään, raaka-aine saattaa mennä muussiksi ja se haittaa syönnissä puremista.