

KAKO DA STEK PRIPREMLJEN KOD KUĆE IZDOMINIRA!!!

SUVO ZRENJE MESA = Dry Age Meat

Zrenje mesa na savremen način u kućnim uslovima

- Simbol domaćinske kuće je vazda bilo suvo meso na tavanu.
- Simbol prestižnog restorana je danas DryAge steak.

Ako sebe vidite kao domaćina ili gastro gurua (ili oba!) ovaj proizvod će Vam biti desna ruka. Ostavite dobar komad mesa u našim „**ZRELO**“ membranama na bar 10 dana, u običnom frižideru (vreme zavisi od količine mesa). Posle odležavanja imaćete delikates koji je spreman za dimljenje, za pečenje na tučanom grill tiganju ili za tanko sečenje kao carpaccio. Pa šta je kome najmilije....

Nakon suvog zrenja, kolagen koji drži mišićna vlakna i inače čini stek tvrdim, ovom metodom se razlaže. Ostaje nam čist i mekan protein. Pun i specifičan ukus daje dodatnu vrednost. Odležalo meso je puterasto, sočno i punog ukusa.

„**ZRELO**“ vakum membrane, za suvo zrenje mesa, su definitivno najisplativija varijanta bez gubitka kvaliteta. Sa našim membranama, sami određujete količinu koju želite da starite. A sve ovo uradite u već postojećem frižideru bez bilo kakvih dodatnih velikih investicija. Otpad prilikom trimovanja mesa iz naših membrana je daleko manji nego kod mesa iz komora.

Oslobodite svoju inovativnost i budite šef kuhinje na domaćem terenu!

Glavna razlika između suvog zrenja u našim „**ZRELO**“ vakum membranama i onog starinskog sušenja mesa na hladnoj promaji je u tome što sada nije potrebno meso usoliti, već se meso suši u prirodnom i svežem obliku, a zaštićeno je od svih spoljnih patogena. Druga prednost je što meso možete sušiti u bilo koje doba godine, a ne samo zimi kada su temperature ispod 3-4 stepena. Na kraju, niste ograničeni samo na velike komade, već je moguće osušiti i pripremiti samo jedan jedini stek. I to sve u Vašem kućnom frižideru...



ŠTA JE VAKUM MEMBRANA „ZRELO“ I ZAŠTO MORATE DA JE PROBATE?

Vakum membrane „**ZRELO**“ omogućavaju da u običnom kućnom frižideru napravite savršene „dry age“ stekove. Vakumiranjem mesa u „**ZRELO**“ membrani omogućava se da vлага iz mesa izade a onemogućen je bilo kakav spoljni uticaj na meso (bez prodora kiseonika, patogena, itd...). Sami, kod kuće, bez komplikacija pretvorite:

Običan odrezak.....u.....Dry age Steak

Ramstek.....u..... DryAge NewYork Steak

A Rozbratnu.....u.....Dry age Prime Rib

Uživajte u dry age T'Bone-u, Tomahawk-u...

Takođe, membrane „**ZRELO**“ možete koristiti za sušenje ribe, kobasice, ali i pršutu, pečenicu i dr... Ukoliko želite, možete pre toga da ih stavite na par dimova i na jednostavan način ste dobili vlastite specijalitete...

Najcenjeniji komadi mesa kod Vas na stolu, sa Vašim potpisom po ceni običnog mesa iz mesare.



Proizvedeno u Danskoj



www.serotonin.rs

KAKO SE KORISTE „ZRELO“ VAKUM MEMBRANE



Odaberite komad mesa (rozbratna, ramstek, file, i sl). Ukoliko stavljaćete samo jednu porciju, bolje je da taj komad bude debljine 3-4 prsta. Masnoću ne skidati. Meso NEMOJTE brisati od vlage i krvnog proteinskog soka. Upravo taj sok omogućava da se membrana zalepi za meso i pomaže pri formiranju kore koja čuva sam komad mesa. Ukoliko je meso bez soka, možete ga premazati vodom da bi se membrana bolje zlepila.



Polako istisnite sav vazduh, i trljanjem zlepite membranu što više uz meso sa svih strana. Kesu vakumirajte. Ukoliko koristite „kanalnu“ vakumirku (najčešća kućna varijanta), potrebno je da u usta kese postavite dobijeni Vacum separator kako bi vakumiranje bilo moguće. Nakon vakumiranja, ostavite u frižideru na rešetkastu podlogu kako bi vazduh mogao da cirkuliše. Ukoliko na mesu postoji spoljni pojas masnoće, njega okrenite na gore.



Preporuka za vreme zrenja je 10-30 dana u zavisnosti od veličine mesa, kao i prema ličnim aspiracijama. Jednostavno, što duže stoji, više će vlage biti izvučeno iz mesa. Sa druge strane, dužim stajanjem imate komad koji možete jesti i bez termičke obrade. Ukoliko planirate da ovako iskoristite meso, onda je dobro da ga pre vakumiranja usolite i začinite po ukusu, a nakon par dana ocedite. Možete ga i prodimiti ako imate uslove.



Pažljivo izvadite meso iz kese. Meso ne sme da se oseća na bud, pokvareno ili trulo meso. Iako je moguće da se ovakavi delovi pojave, naročito tamo gde membrana nije bila u stalnom kontaktu sa mesom, dovoljno je samo ukloniti te delove. Problem je površinski. Tamna kora je sasvim normalna i poželjna i ona postaje sve čvršća tokom zrenja. Nakon zrenja i uklanjanja spolne kore, početni komad kalira za oko 20-30%.



Pažljivo opkrojte (trimujte) čitav komad mesa. Dužim stajanjem ova kora postaje deblja i tvrđa, pa ćete morati više da opsečete i bacite. Sa druge strane, ispod tako tvrde i debele kore se krije ono zbog čega sve ovo i radite. Najbolji i najfiniji komad zrelog mesa. Nakon trimovanja ostaje vam lep komad tamno crvene boje. Najbitnije je da ne možete da pogrešite, a vremenom ćete već pronaći pravu meru između dužine zrenja i ukusa koji želite.



Ukoliko je veći komad, sada je idealno vreme da ga isečete na pojedinačne stek komade. Možete i nakon sečenja komadnih stekova da trimujete svaki komad posebno. Ukoliko se plaštite da ćete previše baciti, ovo je jednostavnija varijanta jer su komadi manji pa možete preciznije da sečete. Ako ne spremate odmah, očišćene stekove možete staviti u klasične kese za zamrzivač, vakumirati i čuvati u zamrzivaču.



Stek je najbolje ispeći na livenom STAUB tiganju. Možete se odlučiti za klasičan tiganj ili za grill tiganj. Vreme pečenja prilagoditi debljini samog steka, kao i ličnom ukusu. Nakon pečenja, stek OBAVEZNO ostaviti da se „odmori“ 10-15 minuta, pre samog sečenja i serviranja. Time postizete da se sokovi iz mesa, koji su zbog pečenja koncentrisani u sredini, lagano vratre sve do same ivice mesa i na taj način dobijete savršeno sočne zalogaje.

NAŠI PREDLOZI DA PROBATE:



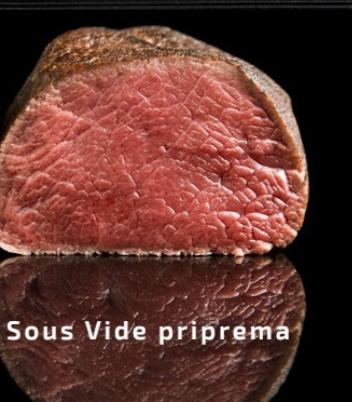
NAŠE „ZRELO“ VAKUM MEMBRANE MOŽETE KORISTITI I ZA SOUS VIDE KUVANJE

ŠTA JE TO SOUS VIDE I ZAŠTO GA TREBA PROBATI?

SOUS VIDE metoda je kuvanje u vakuumu, čime se sprečava oksidacija i isparavanje ukusa, mirisa i sokova iz hrane. Ono što ga čini posebnim je konstantna i vrlo precizna temperatura pripreme, pomoću posebnog uređaja, koja omogućava bolju kontrolu, pasterizaciju i bezbednu upotrebu hrane kasnije. Ovakvi uslovi doprinose da hrana bude ravnomerno pripremljena u čitavom svom preseku, da potpuno omeša kuvajući se u sopstvenim sokovima, a minimizirajući gubitak vode zbog čega je hrana izuzetno sočna. Vitamini B, B2 i C su posebno osetljivi na toplotu i obično se prvi rastvaraju, što se kuvanjem Sous Vide metodom sprečava. Budući da se masti koje se nalaze u mesu tope i čine ga sočnijim iznutra, nikakve dodatne masnoće nisu potrebne.



Klasična priprema



Sous Vide priprema