



Produksjonsmetoden Sous-Vide

Betyr og koke under vakuum. Det vil si at råvarene blir pakket i en vakuumpose, for deretter å vakuumeres. Så blir posene kokt på lav temperatur, gjerne over lang tid slik at kvaliteten på maten blir slik vi ønsker det. Når maten er ferdig kokt blir den hurtig kjølt ned i f.eks en blåsekjøler eller vannkjøler. Også ved denne produksjonsmetoden er rask avkjøling meget viktig. Sous-vide er den metoden som gir den beste kvaliteten på maten når det gjelder ernæring, svinn, smak.

Produksjonsmetoden kok/kjøøl

Kok/kjøøl er en videreutvikling av de tradisjonelle tilberedningsprosesser der en benytter den beste teknologien på markedet. Maten lages på vanlig måte, den blir pakket i lufttette poser og nedkjølt til ca. 4°C i løpet av 90 minutter. Slik kan maten produseres flere dager før den skal spises. Ved Vinje kjøkkendrift vil det si 5 til 8 dager, litt avhengig av produkt.

Moderne kjøkkendrift og ferskvaredrift krever stadig mer rasjonell tilberedning av mat. I dag må kjøkkensjefer drive mer rasjonelt, men med krav til å maksimere kvaliteten på lagret mat, bevare aroma, det ernæringsmessige innholdet i maten og ikke minst smaken. For å få dette til, er en nødt til å benytte seg av nyere produksjonsmetoder som vakuumering.

Vakuumering:

Brukes der en ønsker å forlenge holdbarheten på maten. En kan opprettholde kvaliteten på maten samtidig som holdbarheten øker. Det vil si at en kan produsere mat for lager.

I stedet for å produsere den samme maten flere ganger i uken/måneden, kan en rasjonalisere produksjonen til færre dager, og lagre maten lengre. Dette gjør også at en bedre kan utnytte kjøkkenets arbeidskapasitet, da en kan legge produksjonen til dager da en normalt har ledig kapasitet.

Fordeler:

- Rasjonell produksjon
- Kvalitet på lagret mat
- Holdbarhet
- Svinn
- Ernæring
- Kvalitet, smak og aroma

Alle metodene har som mål å opprettholde kvaliteten på maten samtidig som holdbarheten øker. Det vil si at en kan produsere mat for lager. I stedet for å produsere den samme maten flere ganger i uken/måneden, kan en rasjonalisere produksjonen til færre dager, og lagre maten lengre. Dette gjør også at en bedre kan utnytte kjøkkenets arbeidskapasitet, da en kan legge produksjonen til dager da en normalt har ledig