

Instruksjon for bruk av Trollvac Aldring/Spekeposer

Trollvac Aldring/Spekeposer er laget av en spesiell material sammensetning, og er veldig tynne, i forhold til en tradisjonelle vakuum pose. Så behandles litt mer forsiktig.

Velg eller kutt en pose som er minimum 6-8 cm lenger en størrelsen på kjøttstykket som skal vakuumeres, slik at posen ikke ligger i strekk. Dette slik at du får enkelt vakuumert og sveiset posen.

Pass på å unngå fett og vann på den delen av posen som skal sveises sammen av vakuum maskinen. Et tips fra oss, legg kjøttet i en pose, eller lignende, og når du har lagt kjøttet på plass i Aldring/Spekeposer drar du bare ut posen, og vipps er kjøttet i Aldring/Spekeposen uten gris 😊

Vi anbefaler også veldig god renslighet, og bruk av engangshansker eller lignede for best mulig resultat. Etter at salteprosessen er ferdig, så skal du la kjøttet tørke litt, slik at det ikke er kliss vått, men det skal fortsatt være klebrig når du putter det i posen.

Vakuumering og Sveis av Trollvac Aldring/Spekeposer

Ved bruk av en utvendig vakuum maskin som normalt trenger poser struktur eller riller for å vakuumere, følger det med Gule Vakuum strips som du plasserer i enden på posen som vist på bildet. Har du vakuum kammer maskin, trenger du ikke bruke Vakuum stripsene.



Etter at posen er på plass, lukk igjen lokket og vakuumer posen. Under vakuumeringen kan du gjerne «massere» kjøttstykket, dette hjelper maskinen å dra ut luften. Om det er igjen noen små luftbobler i posen har dette ingen betydning, og det er tilstrekkelig om du får dradd ut ca. 90% vakuum av posen.



Instruksjon for bruk av Trollvac Aldring/Spekeposer

Sveising av posen.

Aldring/Spekeposen trenger høy varme kjapt for å få sveiset posen. Så det er to måter å gjøre dette på.

Metode 1

Offre en vanlig vakumpose, legg den inn og sveis den 4-7 ganger, dette gjør at sveisområdet får en god lunk. Legg så i Aldring/Spekeposen og kjør vanlig prosess.

Metode 2

Kjør en sveis som du gjør med vanlige vakuum poser, men la posen få kjøle seg ned i ca 30sekunder, og kjør så en ny sveis av posen på samme plass som den første, la sveisen kjøles ned i 30sekunder før du åpner vakuum lokket og tar ut posen. Det er viktig at posen får kjøles ned før du åpner vakuum lokket, hvis ikke kan du få rift i sveisen og posen er dermed ikke tett.

Posen er ellers et naturlig skjold for kjøttet mot bakterier, sopp, insekter og annen forurensning. Det kan forekomme at du også får mugg innvendig i posen, men uten ny tilførsel av oksygen vil mugget vokse veldig sakte, og kan lett trimmes bort etter at prosessen er ferdig. Hygiene er derfor veldig viktig i forprosessen av vakuumeringen.

OBS. Viktig:

Etter at kjøttet har begynt å tørke, vil det jo også krympe, dette fører til at det blir ekstra plass inni posen. Hvis man håndterer posen mye, så vil posen slippe fra kjøttet slik at det kan se ut som om posen er lekk, noe den ikke nødvendigvis er.

Det er viktig at du ikke håndterer posene for mye etter at det har startet å tørke, men lar den ligge fint i ro på en rist. Da vil posen følge etter/ligge klistret til kjøttet slik som den skal.

TIPS! Etter at kjøttstykket er ferdig vakuumert i Spekeposen, kan du tre stekenett-strømpe (elastikk nett) utenpå. Da kan du med enkelhet henge posen opp etter nettet og du har fri lufting rundt hele, og slipper da å legge den på rist. Fin speketemperatur er opp til maks 14 grader.

Litt mer om Posene: Trollvac Aldring/Spekeposer.

Dette er vakuum poser som slipper ut fuktighet men som ikke slipper inn luft.

Disse posene er spesialdesignet for speking av kjøtt, og perfekte til eksempelvis skinke.

Posene har en barriere som er laget slik at kjøttstykket vil tørke ut i akkurat passe tempo. Problemet for den vanlige forbruker er at kjøtt tørket på tradisjonelt vis ofte tørker for raskt, slik at kjøttstykket blir hardt utenpå, og veldig mykt i kjernen. Ved bruk av våre Aldrings-spekeposer slippes fuktighet ut i passe tempo, slik at du får mer lik konsistens gjennom hele, og man kan oppnå et høyere vekttap og enda bedre resultat.

Ved bruk av Trollvac Aldring/Spekeposer slipper du å ta hensyn til luft fuktigheten i rommet du speker i, men kun passe på at temperaturen er ok.

Du slipper med dette å investere i dyre klimaskap.

Det unike materialet i posen slipper ut fuktighet men ikke inn luft. Fungerer også som beskyttelse mot fluer, bakterier og lignende. En annen fordel er at kjøttet får en mye jevnere konsistens igjennom hele.

Salting av kjøtt før Speking:

For full kontroll og for lettere å justere opp/ned saltmengden, anbefaler vi vakuum salting. Finn ut vekten på Kjøttstykket, bruk 3-3,5% salt pr kilo kjøtt. Rubb kjøttet med saltet og tilsett resten av saltet. Vakuumerer og lar det ligge i 7-10 dager i kjøleskap. Med dette kan du enkelt justere opp/ned saltmengden til neste gang.

For kjøttstykker over 2,5-3kg anbefaler vi vakuum salting 10-12 dager.

WWW.FOODSTUFF.NO

©FOODSTUFF IMPORT AS