



. KUKTA GOLD .

S O U S - V I D E T E R M É K E K



**TERMÉKISMERTETŐ
ÉRTÉKESÍTÉSI KISOKOS**



Sous-vide technológia a konyhában

A sous-vide (vákuum alatti, alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés) az egyik legstabilabb és legjobban kontrollálható konyhatechnológia a professzionális vendéglátásban. Lényege, hogy az alapanyagot vákuumcsomagolva, pontosan beállított hőmérsékleten, hosszabb ideig készítik el, így az étel nem szárad ki, megőrzi természetes szaftosságát, állagát és ízét. A technológia különösen jól működik húsoknál, ahol a kollagén lebomlása és az egyenletes hőkezelés eredményeként omlós, mégis szaftos végeredmény születik.

A sous-vide legnagyobb előnye a kiszámíthatóság és az állandó minőség. Nincs túlsütés, nincs veszteség a nem megfelelő hőkezelésből, így minden adag ugyanazt a minőséget hozza – függetlenül a műszaktól vagy a személyzettől.

A technológia jelentős idő- és munkaerő-megtakarítást is biztosít. Az előkészített, sous-vide termékekkel lerövidül a konyhai folyamat: a séfnek már csak regenerálni, kérgesíteni vagy tálalni kell. Ez gyorsabb szervizt, jobb kapacitáskihasználást és kisebb hibalehetőséget jelent. Emellett a termékek jól tervezhetőek, porciózhatóak, így csökken az alapanyag-veszteség és javul a költséghatékonyság.

A sous-vide további előnye, hogy sokoldalúan felhasználható: fine dining tálalásban éppúgy megállja a helyét, mint bisztró, street food vagy büfé jellegű kínálatban. A készre hőkezelt húsok gyorsan beilleszthetők különböző koncepciókba legyen szó tányéros ételről, szendvicről vagy akár nagy volumenű közétkeztetésről.

Összességében a sous-vide technológia a modern konyhák egyik alapmegoldása: prémium minőséget, stabil működést és hatékonyabb konyhai folyamatokat biztosít, pontosan azt, amire a HoReCa partnereknek ma szükségük van.



Miért ajánljuk?

A Kukta Gold sous-vide hússal a konyha nem kockáztat, hanem stabilan teljesít. Ezek a termékek olyan alapanyagok, amelyekkel egyszerre lehet prémium minőséget hozni és gyorsítani a működést.

1. Állandó minőség, minden adagban

A szarvasnyak, marha oldalas, pulled beef, malac császár, csülök és pecsenyekacsa mind kontrollált körülmények között készülnek. Nincs túlkészítés, nincs szórás – a vendég mindig ugyanazt az élményt kapja.

2. Időt spórol a konyhán

A hosszú, órákig tartó hőkezelés már megtörtént. A konyhán csak regenerálni, pirítani, tálalni kell. Ez különösen jól jön csúcsidőben vagy munkaerőhiány mellett.

3. Kevesebb veszteség, jobb kalkuláció

Nincs tisztítási veszteség, nincs zsugorodás miatti bizonytalanság. Pontosan porciózható, jól tervezhető – így a food cost is kézben marad.

4. Sokoldalú felhasználás

Ugyanaz az alapanyag több koncepcióban is működik:

- pulled beef: burger, szendvics, taco
- marha oldalas és csülök: tányéros fogás, street food
- pecsenyekacsa: bisztró, prémium menü
- szarvasnyak: szezonális, fine dining ajánlat

Valódi BBQ élmény tartósítószer, ízfokozó vagy egyéb adalékanyag nélkül.

Egyedülálló, innovatív hibrid technológia (BBQ & sous-vide), amelynek során a BBQ rubbal fűszerezett hússal először hagyományos módon, PIT BOX szekrény szmókerekben készülnek. A sütés dél-amerikai fehér tölgy faszéren és európai vörös tölgy füstölőfa felhasználásával történik, 4–7 órán keresztül. Ez adja meg a termék jellegzetes BBQ karakterét: a smoke ringet, az édeskésen füstös ízt és illatot, valamint a mély, természetes színt.

Ezt követően a hússal vákuumcsomagolva, statikus sous-vide kádakban kapnak kíméletes hőkezelést, amíg el nem érik a kívánt, szaftos és omlós állagot. Fontos hangsúlyozni, hogy ez valóban faszéren és füstölőfával készült BBQ termék, nem pedig folyékony füsttel, kizárólag sous-vide eljárással előállított „BBQ jellegű” megoldás.

Prémium végeredmény, egyszerű kivitelezéssel

A sous-vide technológia kihozza a hússal természetes ízét és állagát. A konyhán már csak a karaktert kell hozzáadni: kérgesítés, szósz, köret.

01. Pecsényekacsa

A kacsahús érzékeny alapanyag: könnyen kiszárad, ha nem jól készül. Sous-vide technológiával a hús szaftos marad, a bőr pedig a konyhán ropogósra pirítható.

Miért jó a konyhán:

- biztos szaftosság, nincs túlsütés
- gyors befejezés, ideális szervizhez
- prémium megjelenés, magasabb kosárérték
- fél pecsenyekacsa: könnyen standardizálható adag

Felhasználás:

ázsiai fogások, bizstró ajánlatok, szezonális menük.

Sült pecsenyekacsa padthjai tésztával wok zöldségekkel



KUKTA GOLD

ELŐREKÉSZÍTETT ÉTEL

02. Pulled beef (natúr és BBQ)

A pulled beef az egyik legsokoldalúbb street food alapanyag, de klasszikusan hosszú órákig készül. Sous-vide formában azonnal használható, egyenletesen omlós és szaf-tos.

Miért jó a konyhán:

- azonnal adagolható, nincs előkészítés
- gyors szerviz, minimális hibalehetőség
- jól fűszerezhető, könnyen variálható
- kiválóan tartható melegen minőségromlás nélkül
- faszéneken és füstölőfával készítve a valódi BBQ élményért

Felhasználás:

burger, szendvics, taco, wrap, tálalás; egy alapanyag, több fogás.



BBQ Pulled beef szendvics avokádóval

· KUKTA GOLD ·

03. BBQ Angus marha oldalas

A marha oldalas tipikusan az a hús, ami lassú sütéssel vagy füstöléssel adja ki magát, viszont ez idő- és kapacitásigényes. Sous-vide változatban a hús egyenletesen omlós, szaftos és könnyen kezelhető.

Miért jó a konyhán:

- nincs több órás sütés, előkészítve érkezik
- egységes állag, nem szárad ki
- jól porciózható, kiszámítható kihozatal
- gyors regenerálás, ideális pörgős szervizhez
- faszénen és füstölőfával készítve a valódi BBQ élményért

Felhasználás:

bisztró fogások, BBQ jellegű kínálat, street food (pl. loaded tálak).

Marha oldalas babos salsaraguval, grillezett kukoricával és pub burgonyával



· KUKTA GOLD ·

04. Malac hátsó csülök

A csülök az egyik legkedveltebb alapanyag. Sous-vide technológiával alapból szaf-tos-omlós a hús belül, így már csak a végeredményre kell koncentrálni, hogy egy ropogós bőr réteget kapjunk.

Miért jó a konyhán:

- nincs hosszú főzés/sütés
- stabil minőség, nincs túlkészítés
- jól regenerálható, akár előre tervezhető
- nagy adagoknál is kiszámítható működés

Felhasználás:

klasszikus csülkös ételek, streetfood kínálatba.

Malac csülök bajor káposztával pirított burgonyával és barconmorzsával



KUKTA GOLD

RESTAURANT PRODUCTS

05. Császárhús

A császárhús az egyik legkedveltebb ázsiai alapanyag, amely akkor jó, ha puha, szaftos, de a bőre roppanós, ezt klasszikusan nehéz jól időzíteni. Sous-vide alapnál a hús már tökéletesen elkészített, a konyhán csak a kérgesítés marad.

Miért jó a konyhán:

- biztosan omlós belső, nincs kiszáradás
- csak rápirítás kell, gyors tálalás
- jól porciózható, egységes szeletek
- kevesebb selejt, jobb kihozatal

Felhasználás:

bisztró fogások, streetfood (pl. bao, szendvics), klasszikus magyar ételek modern kivitelben.

Malac császárhús füstöt burgonyapürével töltött tócsnival sült római salátával



06. Szarvasnyak

A szarvasnyak egy klasszikusan időigényes, nehezen kontrollálható alapanyag, amit sous-vide technológiával stabilan lehet hozni. A hosszú, alacsony hőmérsékletű hőkezelésnek köszönhetően a hús omlós, mégis szaftos, nem szárad ki és megőrzi karakteres, vad ízét.

Miért jó a konyhán:

- prémium alapanyag, magasabb árfekvésű fogásokhoz
- nincs többórás előkészítés és felügyelet
- stabil minőség, nincs túlkészítés kockázata
- könnyen regenerálható, jól szeletelhető

Felhasználás:

fine dining tányéros fogások, szezonális ajánlatok, vadételek egyszerűbb kivitelezéssel.

Szarvasnyak burgundi raguval és dödöllével





mirbest.hu

Keresse tagvállalataink kínálatában!

