



# SZCZYPTA SOUS VIDE

PRZEWODNIK PO CZASACH I TEMPERATURACH

---

Czym wyróżnia się Sous Vide oprócz fajnie brzmiącej, tajemniczej, francuskiej nazwy? Za **każdym** razem osiągniesz oczekiwany rezultat. Soczystość i konsystencja produktów przygotowanych w ten sposób jest nie do przecenienia.

Sous vide dosłownie oznacza „w próżni”. Przygotowane i doprawione produkty zamykamy w torebce próżniowej i serwujemy im wodną kąpiel. Liczą się tylko dwie rzeczy: **czas i temperatura** gotowania.

Opracowałem przewodnik, dzięki któremu bez problemu dopasujesz te dwa elementy do wybranego produktu. Wydrukuj go lub zapisz na telefonie. I ciesz się smakiem idealnie przygotowanych potraw!

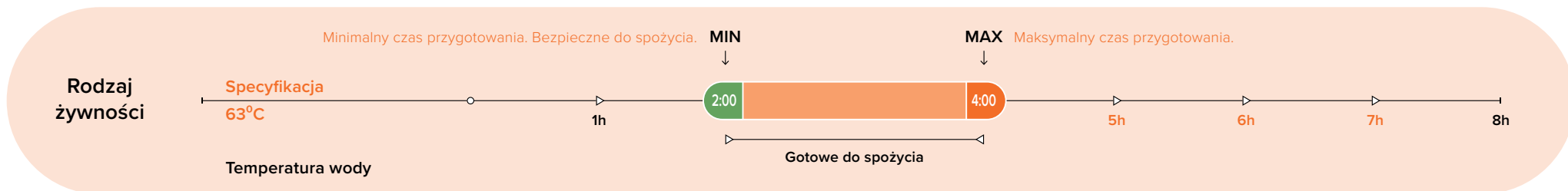
---

SZCZYPTA.COM

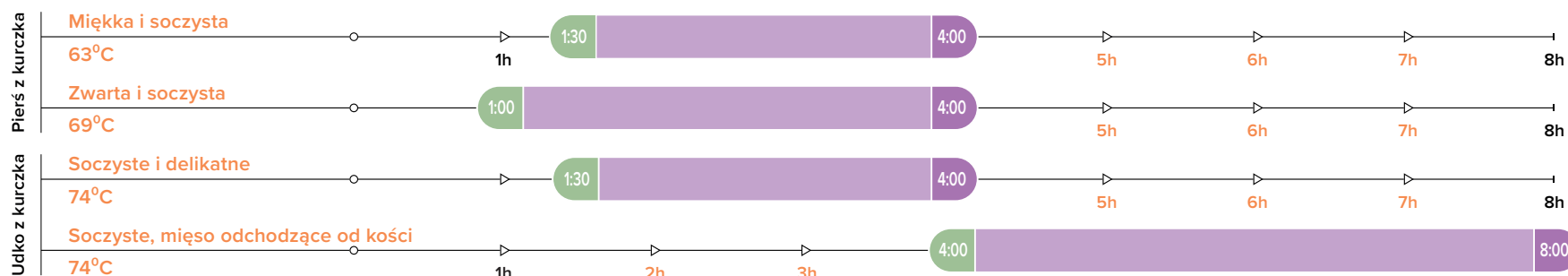


# Szczypta Sous Vide

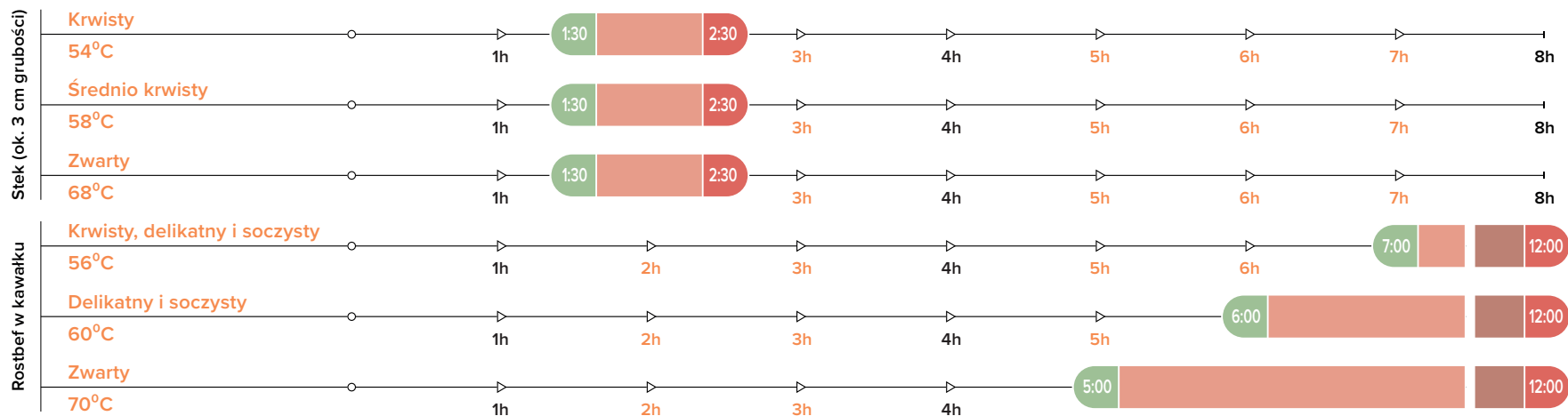
## PRZEWODNIK PO CZASACH I TEMPERATURACH



### Kurczak



### Wołowina



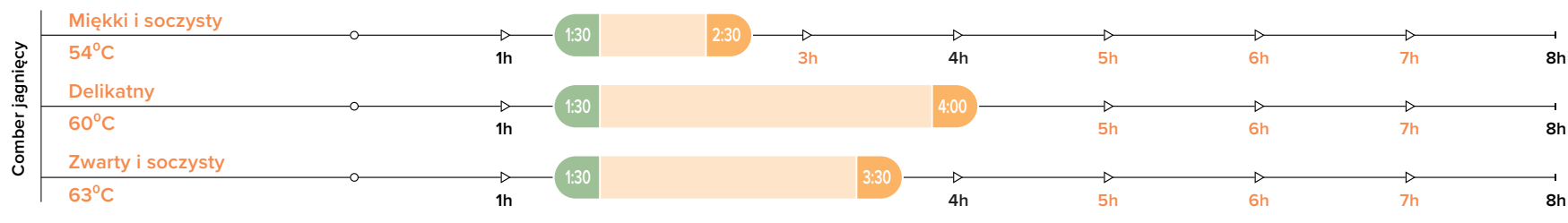


# Szczypta Sous Vide

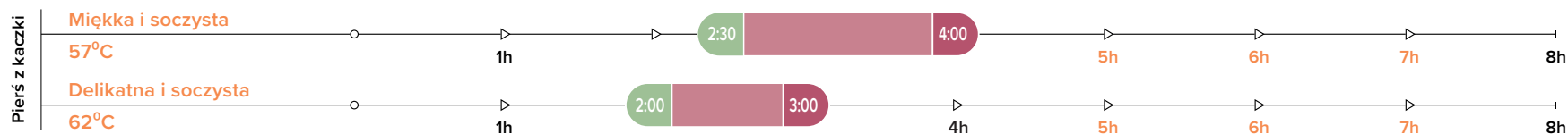
## PRZEWODNIK PO CZASACH I TEMPERATURACH



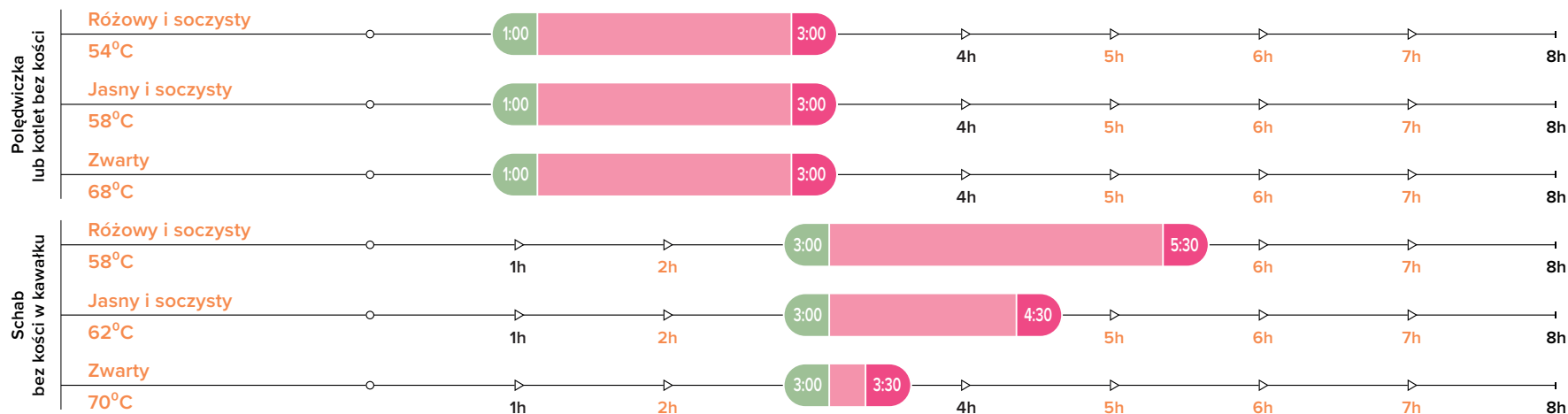
### Jagnięcina



### Kaczka



### Wieprzowina



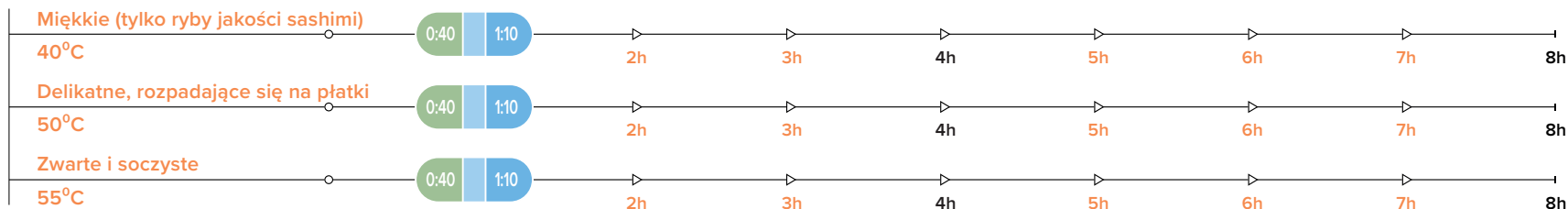


# Szczypta Sous Vide

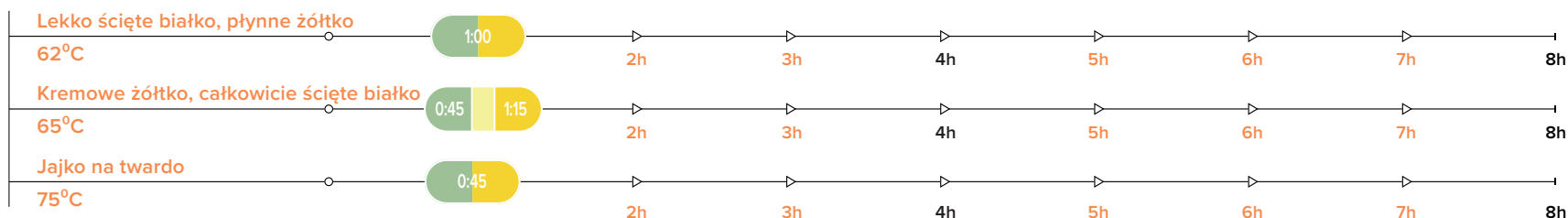
## PRZEWODNIK PO CZASACH I TEMPERATURACH



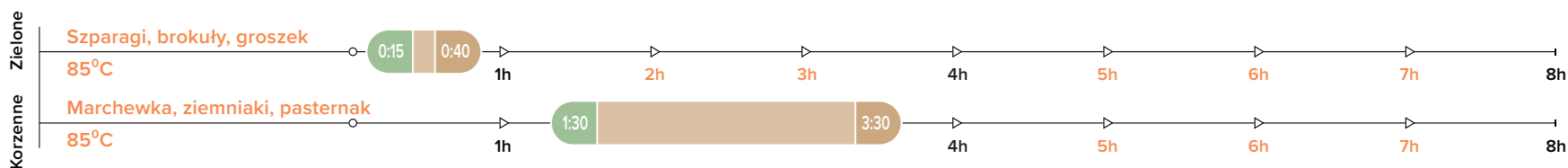
### Ryby



### Jajka



### Warzywa



### Owoce

