

thermomix

Penutup Pisau & Pengupas Panduan Perkenalan

VORWERK





Pengantar Panduan Perkenalan Penutup Pisau & Pengupas

Selama puluhan tahun, Thermomix® telah mempermudah persiapan makanan bagi keluarga di seluruh dunia. Inovasi kami membawa Penutup Pisau kepada Anda untuk mengubah Thermomix® Anda menjadi alat masak sous-vide dan pemasak lambat, dan sekarang Penutup Pisau dan Pengupas, melangkah lebih jauh untuk membantu Anda dalam kehidupan sehari-hari di dapur.

Terintegrasi dengan fungsi pengupas, Penutup Pisau & Pengupas akan sangat mempermudah persiapan masak dan menghemat waktu, agar Anda bisa mengalihkan perhatian kepada hal-hal lainnya. Anda dapat menikmati berada di rumah dan bersantai di sofa, membaca atau bermain dengan anak-anak, ketika hidangan dipersiapkan untuk Anda oleh Thermomix®.

Fungsi tambahan Thermomix® ini akan menghemat waktu Anda. Memasak dengan metode sous-vide dan memasak lambat cocok untuk memasak lebih awal. Hidangan yang lumer di mulut ini akan menunggu hingga keluarga atau tamu siap menyantapnya, tanpa menjadi terlalu matang. Fungsi Pengupas akan membantu Anda saat persiapan, membiarkan tangan Anda bebas dan bersih untuk mengerjakan hal-hal lainnya. Biarkan Thermomix® menghilangkan kerepotan dari memasak.

Pengantar Memasak Lambat

Keharuman waku walaupun yang wenenangkau yang dimasak dengan metode Memasak Lambat, aroma yang kaya, dan garansi makan malam yang bernutrisi adalah salah satu kenyamanan di rumah.

Resep Memasak Lambat cepat dipersiapkan, dan lambat dimasak, mengangkat beban persiapan hidangan dari kesibukan Anda sehari-hari. Ini sangat membantu pada hari-hari sibuk, atau di akhir pekan, menghilangkan kerepotan memasak hidangan bagi orang-orang terkasih Anda. Persiapkan segala sesuatunya dan mulai memasak resep Memasak Lambat terlebih dahulu, dan ketika waktu makan tiba, Anda tidak perlu berada di dapur sepanjang waktu.

Potongan daging yang kurang lembut dan lebih alot berubah menjadi lembut dan empuk setelah dimasak dengan metode Memasak Lambat di Thermomix®. Berkat Penutup Pisau dan Pengupas, potongan lembut itu akan tetap utuh karena diaduk perlahan, terlindung dari kontak langsung dengan bilah pisau pencampur.

Samcan babi yang dimasak dengan metode Masak Lambat dengan mi

Kaldu hasil memasak digunakan untuk memasak mi di dalamnya.



Instruksi untuk memasak lambat



Masukkan Penutup Pisau & Pengupas

Untuk memastikan pemasakan yang merata, buat potongan yang kira-kira sama ukuran dan ketebalannya. Bumbui atau marinasi potongan-potongan tersebut. Buang lemak dari daging sebelum memasak dengan metode memasak lambat. Lemak tidak akan meniris ketika Anda memasak daging dengan metode memasak lambat, jadi lebih baik membuangnya. Menghilangkan lemak akan menjadikan masakan Anda lebih sehat, dan rasanya juga akan tetap lezat.

Pasang Penutup Pisau dan Pengupas ke dalam wadah pencampur seperti ditunjukkan dalam instruksi. Masukkan bahan yang telah disiapkan ke dalam wadah pencampur secara merata di atas Penutup Pisau dan Pengupas.

Tambahkan bumbu seperti rempah-rempah, bahan penambah aroma, dan bahan-bahan lain pada awal pemasakan.

Tambahkan cairan seperti kaldu, air rebusan daging, atau saus untuk sedikit merendam bahan-bahan, tetapi jangan terlalu banyak hingga terendam seluruhnya.

Perlu diketahui bahwa jumlah cairan tidak berkurang jika memasak dengan metode memasak lambat dibandingkan dengan metode lainnya, jadi jangan isi terlalu penuh.

Atur suhu agar sesuai dengan resep Anda, dan ikuti instruksi di layar.

Pasta dan beras bisa ditambahkan pada akhir pemasakan, dan kemudian dimasak menggunakan pemasakan normal.

Bahan-bahan segar yang memerlukan waktu pemasakan singkat seperti bayam, brokoli, kacang polong, dan zucchini bisa ditambahkan di akhir, dan juga daun aromatik segar. Masukkan sambil diaduk susu, sour cream, dan keju krim pada akhir pemasakan sehingga kekayaan teksturnya terjaga.

Untuk mengentalkan saus dalam resep Masak Lambat:

- Tambah 10 g tepung pada awal resep, dan biarkan mengental ketika memasak.
- Tambah 15 g tepung jagung dengan 15 g air dingin hingga membentuk tekstur pasta pada akhir proses memasak. Biarkan hingga sedikit mendidih (simmer) hingga saus mengental.
- Aduk pure tomat untuk mengentalkan.
- Keluarkan cawan pengukur dari tutup wadah pencampur, dan masak saus hingga menyusut selama 10 mnt/Varoma/🌀/kecepatan 1.



Steik sapi sous-vide

Dengan mode Sous-vide,
Anda bisa memasak steik
sesuai dengan keinginan
Anda secara sempurna
setiap waktu.



Pengantar sous-vide

Sous-vide adalah metode memasak dengan cara memasak makanan dalam kantong plastik kedap udara, dalam penangas air pada suhu yang terkendali dan pengadukan perlahan yang konstan. Metode memasak sous-vide populer di antara para koki profesional dan koki rumahan di seluruh dunia karena hasil yang konsisten dan berkualitas tinggi. Makanan yang dimasak dalam kantong tertutup, mengunci semua aroma dan manfaat nutrisinya.

Dengan terpasangnya Penutup Pisau & Pengupas dalam wadah pencampur, Thermomix® memanaskan penangas air ke suhu yang tepat. Pengguna menempatkan bahan-bahan dalam kantong plastik yang aman untuk makanan dan tahan panas, lalu divakum dan masukkan kantong plastik dalam wadah pencampur. Makanan yang terlindung dari kontak langsung dengan pisau pencampur oleh Penutup Pisau & Pengupas, diaduk perlahan agar masak secara merata.

Teknik sous-vide berbeda dari teknik lainnya, di mana makanan akan mencapai suhu yang sama dengan air, yaitu suhu yang dibutuhkan untuk mengubah struktur makanan. Bahan-bahan tersebut perlahan-lahan dimasak dengan suhu yang terjaga selama waktu pemasakan. Pemasakan perlahan ini membuat metode sous-vide sangat cocok untuk mempersiapkan makanan yang sensitif pada suhu, seperti ikan atau steik dengan risiko menjadi terlalu matang yang sangat rendah. Kontrol suhu Thermomix® yang akurat membuatnya sangat sesuai untuk pemasakan dengan metode sous-vide.

Instruksi untuk pemasakan sous-vide

Untuk mempersiapkan sous-vide, makanan dimasukkan dalam kantong vakum kedap udara. Cara membuat kantong menjadi kedap udara, dengan metode penyegel vakum atau perendaman air, keduanya dijelaskan di bawah ini. Kantong sous-vide terbuat dari bahan yang aman untuk memanaskan makanan di dalamnya. Kantong sandwich polietilena tidak cocok dipakai.

Kantong makanan sous-vide ukuran sedang seharusnya cocok untuk semua resep dalam booklet ini. Jika Anda menggunakan cara perendaman air, pilih kantong dengan sistem zip lock. Jika Anda ingin menambahkan marinasi ke resep sous-vide, pilih sistem zip lock dengan cara perendaman.



Persiapan

Buat potongan yang kira-kira sama ukuran dan ketebalannya. Beri bumbu makanan Anda, lalu masukkan ke kantong. Letakkan makanan serata mungkin di dalam kantong dan keluarkan udara sebanyak mungkin dari dalam kantong.

Metode penyegel vakum

Pastikan bagian dalam mulut kantong tetap bersih ketika mengisi kantong, supaya terbentuk segel yang kuat. Masukkan mulut kantong ke dalam penyegel vakum, sesuai dengan instruksi manual mesin vakum. Operasikan vakum, dan lepaskan kantong dari penyegel. Periksa apakah segel telah terbentuk.

Metode perendaman air

Isi bak cuci atau mangkuk besar dengan air. Masukkan makanan Anda dalam kantong plastik dengan klip penutup mulut kantong yaitu kantong zip lock. Tinggalkan jarak sekitar 3 cm di mulut kantong yang dalam keadaan terbuka. Masukkan kantong ke dalam air dengan mulut kantong di bagian atas. Air akan menekan udara keluar dari kantong. Lanjutkan hingga hanya mulut kantong yang berada di luar air, dan sebelum kantong tenggelam, tutup kantong seluruhnya.



Memasak

Masukkan Penutup Pisau & Pengupas, seperti ditunjukkan dalam instruksi. Sebelum memanaskan air, masukkan kantong yang sudah dipersiapkan dan disegel ke dalam wadah pencampur dan rendam dalam air (pastikan Anda tidak melebihi jumlah air maksimum yaitu 2,2 liter). Angkat kantong dan sisihkan sementara Anda menghangatkan air.

Atur suhu yang Anda butuhkan.

Segera setelah air dipanaskan ke suhu tersebut, perlahan-lahan masukkan kantong yang sudah disiapkan ke dalam wadah pencampur dan biarkan dimasak. Pastikan kantong tetap terendam sepenuhnya selama pemasakan. Untuk memasak dua kantong pada saat yang sama, pastikan kedua kantong terendam air sepenuhnya dalam wadah pencampur.

Saran kami agar Anda mengikuti resep Thermomix® yang serupa, atau gunakan acuan jumlah air dan suhu seperti dalam tabel (lihat halaman 26–31).



Penyajian

Angkat kantong perlahan dengan penjepit dan sajikan. Sebagian besar makanan siap untuk segera dinikmati. Jika Anda ingin memanggang makanan, keringkan bagian luar makanan sebanyak mungkin, sambil memanaskan wajan

penggorengan pada suhu yang diinginkan. Panggang dengan cepat untuk menghindari peningkatan suhu daging atau ikan. Memanggang memberikan hasil akhir yang renyah dan sedikit aroma panggang.



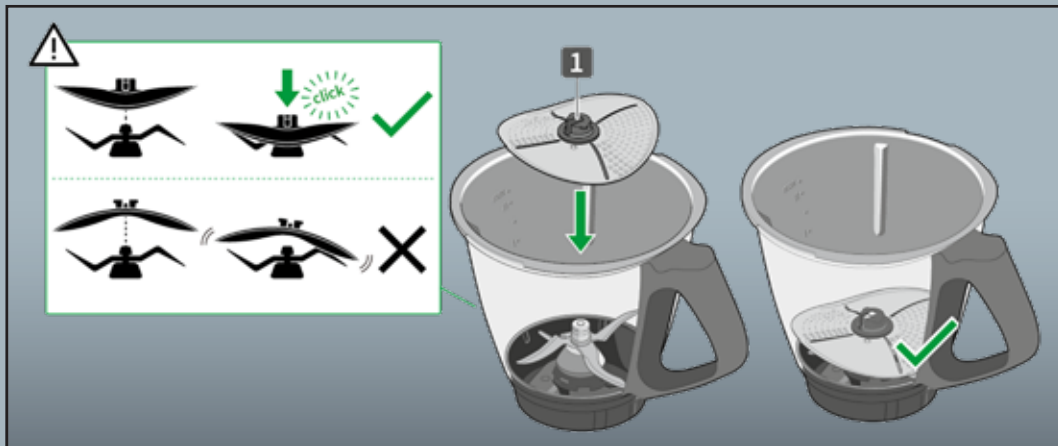
Pengantar Pengupas

Memasak jadi lebih dapat dinikmati jika tidak repot atau stres. Di sinilah peran Thermomix® dalam memasak. Dengan Pengupas, tahap mengupas menjadi jauh lebih menghemat waktu dan ruang dapur Anda. Dengan Pengupas, kentang, wottel dan turnip dikupas dengan rapi dan efisien, tanpa membuat tangan teriris atau meja berantakan.

Instruksi untuk Penutup Pisau & Pengupas

Masukkan Penutup Pisau & Pengupas ke dalam wadah pencampur, pastikan bahwa salah satu dari 2 lekukan tertinggi pada aksesoris tersebut diletakkan tepat di atas bilah pisau yang mengarah ke atas (sehingga 4 slot Penutup Pisau & Pengupas sejajar dengan 4 bilah pisau pencampur - lihat ilustrasi di bawah ini).

Tekan Penutup Pisau & Pengupas untuk memasangnya dengan rapat pada pisau pencampur. Periksa apakah posisi sudah benar dengan menarik aksesoris tersebut ke atas; jika sudah tertahan, maka pemasangan sudah aman, jika tidak maka akan langsung terlepas.



Tambah sayur-sayuran yang belum dikupas ke dalam wadah pencampur sejumlah yang dibutuhkan dalam resep Anda, tetapi tidak boleh lebih dari 800 g sekaligus.

Untuk hasil terbaik, pilih ukuran sayur-sayuran yang ukurannya sama besar sehingga sesuai dengan lubang tutup wadah pencampur. Sayuran yang lebih besar mungkin butuh dipotong lebih kecil.

Selalu tambah 600 g air, terlepas dari berapapun jumlah sayuran.

Untuk TM6, tutup dan masukkan cawan pengukur, lalu mulai mode.

Untuk TM5, tutup, letakkan keranjang perebus sebagai pengganti cawan pengukur lalu kupas **4 mnt/kecepatan 4**.



Setelah pengupasan selesai, bilas sayuran yang dikupas di bawah air mengalir untuk membuang kupasan yang tersisa.

Jangan buang air bekas membilas sayuran. Kumpulkan dan pakai ulang air untuk menyiram tanaman, misalnya.

Catatan untuk tabel memasak lambat

- Tambah bahan asam apapun, seperti jus lemon, tomat atau cuka ke dalam air untuk mencegah terjadinya karat.
- Jumlah cairan yang tercantum dalam tabel adalah panduan. Metode memasak lambat tidak membutuhkan air sebanyak metode lainnya, karena tidak ada air yang menguap.
- Perhatikan tanda maksimum yaitu 2,2 liter.
- Gunakan maksimum 800 g daging.
- Pastikan kacang merah dan kacang-kacangan lain aman dimakan dengan mendidihkannya terlebih dahulu pada suhu 100 °C selama minimum 10 menit sebelum menembarkannya ke resep Masak Lambat.
- Jika bahan-bahan memiliki berat atau ketebalan yang berbeda-beda, waktu masak harus disesuaikan.

Nanas yang dimasak lambat

Manis dan gurih, berbagai jenis bahan dapat dimasak dalam mode Masak Lambat. Jadikan inspirasi Anda!

Waktu memasak dan suhu yang disarankan

	Bahan	Jumlah	Ukuran/ketebalan	Panduan jumlah cairan	Suhu TM6	Waktu	Tips
<i>Daging</i>	Steik rebusan	400 g	3 cm × 3 cm	Kira-kira 300 g	85 °C	7 jam	Saus kental dari kaldu daging sapi dan bir stout seperti Guinness membuat cita rasa kaserol menjadi sangat lezat.
	Daging sapi cincang	600 g		Kira-kira 750 g	98 °C	4 jam	Masak daging sapi dalam saus tomat klasik, campuran dari 150 g anggur merah, 200 g kaldu daging, 400 g tomat potong kaleng, untuk membuat saus bolognese. Resep ini dapat dibuat tanpa penutup pisau.
	Iga bawah sapi, tanpa tulang	800 g	potong menjadi 8	Kira-kira 700 – 800 g	98 °C	4 jam 30 mnt	Cocok untuk rebusan klasik yang dibuat dengan sayur-sayuran dalam campuran anggur merah dan kaldu daging kaya rasa.
	Daging bahu domba muda	650 g	potong dadu, 4 cm × 4 cm	Kira-kira 450 – 500 g	98 °C	6 jam	Lakukan marinasi terlebih dahulu dalam pasta kari dan gunakan santan untuk membuat kari daging domba muda yang lezat.
	Daging pipi babi	500 g	4 × masing-masing 100 – 120 g	Kira-kira 1500 g	95 °C	8 jam	Lakukan marinasi terlebih dahulu dalam sedikit minyak dan bawang bombai agar daging lembap.
	Daging samcan babi, dengan kulit	600 g	potong dadu, 3 cm × 9 cm	Kira-kira 750 g	98 °C	4 jam	Masak dalam kaldu sayur-sayuran. Panggang pada akhir waktu pemasakan. Saring kaldu masakan, tambahkan bumbu, dan masak bihin di dalamnya. Sajikan bihin dan kaldu dengan samcan babi.
	Daging bahu babi, tanpa tulang dan kulit	800 g	potong dadu, 10 cm × 10 cm	Kira-kira 750 g	98 °C	4 jam	Lakukan marinasi sebelum memasak agar mendapatkan hasil terbaik. Gunakan kaldu ayam untuk memasak. Pada akhir pemasakan, suwir daging dan masukkan dalam saus BBQ.
	Bola-bola daging	500g daging sapi cincang, 10% lemak	masing-masing 30 g	Kira-kira 800 g	98 °C	3 jam	Bola-bola daging bisa dimasak dengan metode Masak Lambat dalam saus tomat klasik, dari tomat potong kaleng.
	Paha bebek	2	Dengan kulit dan tulang, kira-kira total 800 g	Kira-kira 1100 g	98 °C	3 jam	Bumbui kaldu ayam dengan ceri kering, sayur-sayuran, dan bay leaf (daun salam Eropa) agar mendapatkan bebek masak yang lezat dan empuk. Suwir bebek yang sudah dimasak dan sajikan dengan saus plum.
	Paha atas ayam	700 – 800 g	4 x masing-masing 180 g tebal 3 cm	Kira-kira 700 g	95 °C	3 jam 30 mnt	Campuran cabe merah, paprika merah, tomat, dan kaldu ayam adalah bahan dasar yang baik untuk rebusan paha ayam.
Paha bawah ayam	6		Kira-kira 650 g	98 °C	3 jam	Saus sederhana dari jus jeruk, kaldu, madu dan kecap asin membuat ayam menjadi hidangan yang lezat.	
Paha kalkun, tanpa kulit	650 g	potong dadu ukuran 4 – 6 cm	Kira-kira 550 g	95 °C	3 jam	Bisa dimasak lambat dalam kaldu ayam dengan sayur dan disajikan dengan tumisan jamur dan bacon.	

Waktu memasak dan suhu yang disarankan

	Bahan	Jumlah	Ukuran/ketebalan	Panduan jumlah cairan	Suhu TM6	Time	Tips
<i>Lain-Lain</i>	Kaki gurita	500 – 800 g	Tebal 2 – 3 cm	Kira-kira 800 g	80 °C	5 jam	Lapisi dengan minyak zaitun untuk menghasilkan confit gurita yang lezat.
	Cumi-cumi	500 – 800 g	potong dalam bentuk cincin dengan tentakelnya	Kira-kira 800 g	80 °C	5 jam	Masak dengan metode Masak Lambat dalam saus tomat kental.
	Kacang navy (haricot) kering, direndam semalaman.	200 g berat kering		Kira-kira 560 g	98 °C	4 jam	Rendam semalaman dan buang airnya. Didihkan cepat selama 10 menit, sebelum dimasak dalam saus tomat kental, ditambah sayur-sayuran untuk membuat kaserol kacang lezat. Jangan ganti dengan kacang merah.
	Kacang arab, direndam semalaman	200 g berat kering		560 g cairan, kaldu sayur-sayuran, bumbu, minyak zaitun 50ml	98 °C	4 jam	Rendam semalaman sebelum dimasak. Masak dalam saus tomat kental, dengan sayur-sayuran agar menghasilkan kaserol kacang yang lezat.
	Kacang kratok (jawa) kering, direndam semalaman.	200 g berat kering		Kira-kira 560 g	98 °C	4 jam	Rendam semalaman dan buang airnya. Didihkan cepat selama 10 menit, sebelum dimasak dalam saus tomat kental, ditambah sayur-sayuran untuk membuat kaserol kacang lezat. Jangan ganti dengan kacang merah.
	Umbi-umbian–wortel, bawang bombai, akar seledri, ubi jalar	600 g	Panjang 10 cm, diameter 2 cm	Kira-kira 1300 g	85 °C	2 jam 30 mnt	Masak dalam kaldu ayam atau sayur-sayuran. Sajikan umbi-umbian dengan sedikit cairan masakan yang ditaburi dengan daun aromatik. Kaldu untuk memasak menjadi bahan dasar sup yang lezat.
	Labu madu/kabocha	700 g	Iris 1 cm × 3 cm × 6 cm	Kira-kira 1200 g	85 °C	4 jam	Masak perlahan (braise) potongan labu madu dalam campuran kaldu sayuran dan kaldu miso agar mendapatkan hidangan sayur-sayuran yang lezat. Masukkan daun aromatik segar yang dicincang sebelum disajikan.
	Pir matang tetapi garing	4 pir × masing-masing 180 g	utuh, dikupas	Kira-kira 1100 g	90 °C	4 jam	Masak dalam sirop anggur, dan bumbu dengan kulit jeruk, batang kayu manis, dan bunga lawang.
	Nanas	500 g	6 potongan wedges, tebal 2 cm di ujungnya	Kira-kira 800 g	85 °C	2 jam	Masak dalam sirop, dan bumbu dengan cabai dan rum. Sajikan nanas dengan sirop, dan es krim.
	Apel untuk tart	4 apel	potong bagi dua, dengan kulit	Kira-kira 1400 g	95 °C	2 jam	Masak dalam sirop, dan biarkan hingga siap untuk disajikan. Cocok untuk makan pagi atau sebagai hidangan penutup.
Nektarin/peach, padat	400 g	4, potong bagi dua, dengan kulit	Kira-kira 1700 g	95 °C	2 jam	Masak dalam sirop dan tuang dengan sedikit madu untuk penyajian.	

Catatan untuk tabel Sous-vide

- Tambah 1 sendok makan rata asam askorbat atau 30 g air jeruk lemon ke air untuk menghindari terjadinya karat.
- Masukkan kantong vakum ke wadah pencampur, hanya jika air sudah mencapai suhu yang ditargetkan.
- Memanaskan air membutuhkan sekitar 10–15 menit. Jumlah air yang tercantum dalam tabel adalah referensi, jumlahnya bergantung pada volume kantong vakum. Kantong vakum harus sepenuhnya terendam air, tanpa melebihi tanda maksimum wadah pencampur (2,2 liter)
- Jika bahan-bahan memiliki berat atau ketebalan yang berbeda-beda, waktu masak harus disesuaikan.
- Memanggang daging setelah pemasakan dengan metode sous-vide akan menambah aroma dan membuat makanan lebih aman dikonsumsi.

Asparagus sous vide dengan telur rebus lunak

Andalkan mode Sous-vide untuk memasak telur rebus lunak (poached) yang sempurna untuk asparagus Anda.

Waktu memasak dan suhu yang disarankan

Kami sarankan menggunakan resep Sous-Vide Thermomix. Jika mengikuti resep non-Thermomix, lihat tabel sebagai acuan waktu.

	Bahan	Jumlah	Ukuran/ketebalan	Air untuk wadah pencampur	Jumlah kantong vakum	Suhu	Waktu	Tingkat Kematangan	Tips
<i>Daging</i>	Steik filet daging sapi / Steik daging sancan	720 – 800 g	4 × masing-masing 180 – 200 g, tebal 2,5-3 cm	Kira-kira 1400 g	2	54°C	1 jam 30 mnt	medium rare	Panggang dalam wajan pada akhir pemasakan
						60°C	1 jam 30 mnt	medium	
						64°C	1 jam 30 mnt	well done	
	Iga sapi prime, tanpa tulang	900 g	2 × masing-masing 450 g tebal 3 – 4 cm (panjang maksimum 14 cm)	Kira-kira 1300 g	2	58°C	2 jam 15 mnt	medium rare	Panggang dalam wajan pada akhir pemasakan
						65°C	1 jam 45 mnt	medium	
						70°C	1 jam 30 mnt	well done	
	Sandung lamur sapi	600 – 800 g	potong bagi 2, tebal 5 – 6 cm	Kira-kira 1400 g	2	85°C	12 jam	well done, empuk	Untuk memberikan tambahan rasa, lakukan marinasi sebelum memasak
	Potongan bulat daging sapi muda	650 – 800 g	8 × masing-masing 80 – 100 g, tebal 2,5 cm	Kira-kira 1400 g	2	64°C	1 jam 30 mnt	well done	Panggang dalam wajan pada akhir pemasakan
	Potongan daging domba muda	240 – 320 g	4 × masing-masing 60 – 80 g, tebal 2,5 cm	Kira-kira 1800 g	2	58°C	1 jam 30 mnt	merah muda	
	Has dalam babi	500 – 700 g	1 has dalam potong bagi 2, diameter 5 cm	Kira-kira 1200 g	2	75°C	1 jam	well done	
Potongan daging babi	700 g	2 potongan daging babi, tebal 3,5 cm	Kira-kira 1400 g	2	60°C	2 jam 30 mnt	well done	Panggang dalam wajan pada akhir pemasakan	
Daging pipi babi	650 – 800 g	8 × masing-masing 80 – 100 g	Kira-kira 1400 g	2	85°C	8 jam	lembap dan empuk jika ditusuk		
Daging samcan babi, dengan kulit	500 – 600 g	2 × masing-masing 250 – 300 g, tebal 4,5 cm	Kira-kira 1500 g	2	80°C	7 jam	lembap dan empuk jika ditusuk		
Daging bahu babi, tanpa tulang	800 g	potong menjadi 2 bagian, tebal 4–5 cm	Kira-kira 1400 g	2	85°C	12 jam	well done, empuk	Untuk memberikan tambahan rasa, lakukan marinasi sebelum memasak	
Dada bebek	500 – 600 g	2 × masing-masing 250 – 300 g, tebal 2,5 – 3 cm	Kira-kira 1200 g	2	62°C	1 jam 30 mnt	merah muda	Panggang dalam wajan pada akhir pemasakan	
Dada ayam	500 – 600 g	2 × masing-masing 250-300 g, tebal 2 – 3 cm	Kira-kira 1500 g	2	72°C	1 jam 30 mnt	well done	Dimasak dengan kulit dan dipanggang pada akhir pemasakan atau cukup usap dengan campuran daun aromatik atau rempah-rempah	
Paha atas ayam	700 – 750 g	4 × masing-masing 180 g, tebal 3 cm	Kira-kira 1400 g	1 – 2	75°C	1 jam	well done	Jika dengan kulit, panggang di wajan setelah selesai pemasakan	
Paha bawah ayam, dengan kulit	600 g	4 × masing-masing 150 g, tebal 4 – 5 cm	Kira-kira 1400 g	1 – 2	75°C	1 jam 15 mnt	well done	Jika dengan kulit, panggang di wajan setelah selesai pemasakan	

Waktu memasak dan suhu yang disarankan

	Bahan	Jumlah	Ukuran/ketebalan	Air untuk wadah pencampur	Jumlah kantong vakum	Suhu	Waktu	Tingkat Kematangan	Tips
<i>Ikan/Makauan laut</i>	Ikan, tidak berlemak (ikan monkfish/hake)	800 g	4 × masing-masing 200 g, tebal 2 cm	Kira-kira 1400 g	2	60°C	1 jam	matang	Ikan untuk resep sous-vidé harus berkualitas sashimi, yaitu cocok untuk dimakan mentah atau harus telah dibekukan pada suhu minimum -20 °C selama setidaknya 24 jam. Kami menyarankan membeli ikan atau makanan laut beku untuk pemasakan sous-vidé. Cairkan sebelum pemasakan.
	Ikan, berlemak (salmon, dengan atau tanpa kulit)	600 g	4 × masing-masing 150 g, tebal 3 cm	Kira-kira 1450 g	2	55°C	45 mnt	medium	
	Udang (shrimp/prawn), dikupas, ukuran sedang	350 – 380 g	24 buah seberat masing-masing 15 g	Kira-kira 1500 g	2	62°C	30 mnt	matang	
	Udang (prawn), sudah dikupas dan dibuang kotoran di punggungnya, ukuran besar	480 – 500 g	16 buah seberat masing-masing 30 g	Kira-kira 1660 g	2	70°C	20 mnt	matang	
	Kaki gurita	500 – 800 g	Tebal 2 – 2,5 cm	Kira-kira 1400 g	1 – 2	82°C	7 jam	lembap dan empuk	Gunakan gurita segar atau sudah dicairkan dari beku. Menggunakan gurita beku akan memberikan tekstur yang lembut. Proses pembekuan bermanfaat bagi gurita, karena dagingnya akan menjadi empuk selagi dicairkan.
<i>Telur</i>	Telur rebus (poached)	4 – 6	ukuran telur sedang (masing-masing 53 – 63 g)	Kira-kira 1400 g	0	72°C	18 – 20 mnt	kuning telur lembut	Setiap telur tanpa cangkang dibungkus dalam cling wrap yang diberi minyak dan diikat dengan tali, keluarkan udara dalam plastiknya sebanyak mungkin.
	Telur onsen (telur suhu rendah dalam cangkang)	6	ukuran telur sedang (masing-masing 53 – 63 g)	Kira-kira 1850 g	0	65°C	45 mnt	putih telur cair, kuning telur lembut	Masukkan telur utuh dalam keranjang perebus. Setelah pemasakan, dinginkan segera dalam penangas es.
<i>Umbi-Umbian</i>	Wortel	300 – 600 g	Panjang 15 cm, diameter 2 cm	Kira-kira 1500 g	1 – 2	85°C	45 mnt		Tumis pada akhir pemasakan selama beberapa menit untuk melapisi wortel dengan jusnya sendiri sehingga mengkilap.
	Ubi bit merah	600 g	masing-masing diameter 4 – 5 cm	Kira-kira 1300 g	1	85°C	3 jam		Potong bagi dua umbi yang besar

Waktu memasak dan suhu yang disarankan

	Bahan	Jumlah	Ukuran/ketebalan	Air untuk wadah pencampur	Jumlah kantong vakum	Suhu	Waktu	Tingkat Kematangan	Tips
<i>Sayur-Sayuran Luak</i>	Buncis, segar	300 – 600 g	normal atau pipih	Kira-kira 1500 g	1 – 2	85 °C	45 mnt		Untuk memasak sayur-sayuran, bumbu dengan garam, bubuk lada, dan daun aromatik segar penambah aroma dan tambahkan minyak zaitun atau mentega dalam kantong vakum sebelum dimasak untuk hidangan pelengkap yang lezat.
	Jamur	250 g	Diameter 3 – 5 cm	Kira-kira 1500 g	1 – 2	59 °C	1 jam		
	Terong	320 – 360 g	2 × 160 – 180 g, masing-masing diiris 1,5 – 2 cm	Kira-kira 1500 g	1 – 2	85 °C	2 jam		Bakar di akhir pemasakan untuk aroma asap.
	Asparagus	500 g	Diameter 1,5 cm	Kira-kira 1500 g	1 – 2	82 °C	15 mnt		Cocok disajikan dengan telur rebus (poached) yang dimasak dengan metode sous-vide.
<i>Buah-buahan, Padat</i>	Pir, matang	600 g	4 × masing-masing 150 g, potong bagi dua	Kira-kira 1600 g	2	80 °C	1 jam 30 mnt		Untuk rasa yang berbeda, bumbu dengan rempah-rempah dan/atau tambahkan sedikit minuman, seperti anggur manis, rum, atau jus buah. Sajikan dengan es krim atau custard.
	Nanas	400 g	4 irisan × masing-masing 100 g, tebal 2 cm	Kira-kira 1500 g	1	85 °C	45 mnt		Lihat tips untuk pir, matang.
<i>Buah-buahan, Luak</i>	Aprikot	300 – 350 g	3, potong bagi dua, diameter 5 cm	Kira-kira 1400 g	1	80 °C	1 jam		Lihat tips untuk pir, matang.
	Pisang	400 g	4 × masing-masing 100 g, diameter 3 cm	Kira-kira 1500 g	1	68 °C	20 mnt		Lihat tips untuk pir, matang.

Catatan untuk Tabel Pengupas

- Jika ada titik hitam atau mata pada sayur-sayuran, buang sebelum atau sesudah pengupasan.
- Sesuaikan waktu mengupas dengan hasil yang diinginkan (silakan lihat tabel di bawah).
- Ketika mengupas wortel, gunakan wortel yang ukuran dan ketebalannya sama.
- Beberapa sayuran tidak dapat dikupas dengan Penutup pisau & Pengupas, seperti sayuran yang dimasak atau dibekukan, sayuran dengan kulit tebal seperti ubi dan sayuran dengan kulit sangat tipis dan/atau memiliki kadar air tinggi, seperti tomat, zukini atau timun.

Waktu pengupasan yang disarankan dan kecepatan

Bahan	Jumlah	Berat total maks	Ukuran/ketebalan	Jumlah air	Waktu	Kecepatan
Kentang	Terkupas seluruhnya	800 g	ukuran sama besar (potong bila perlu)	600 g	4 menit	4
Kentang	Tergosok sebagian terkupas	800 g	ukuran sama besar (potong bila perlu)	600 g	3 menit	4

Imprint

Manajer proyek

Edith Pouchard, *Vorwerk International*

VP Digital

Ramona Wehlig, *Vorwerk International*

Bisnis Resep

Margarida Ferrador, *Kepala Bisnis Resep, Vorwerk International*

Pengembangan resep

Andrea Aloe, Katarzyna Sykalo, Phuong Nguyen, Britta Arnold and Mari-Bel Giorno, *Vorwerk International*

Isabelle Phillion, Amédé Vicet, Pauline Brunet and Bénédicte Grépinet, *Vorwerk Prancis*
Katarzyna Sieradz, Martyna Sobka and Agata Kubica, *Vorwerk Polandia*

Tim editorial

Beatriz Rodriguez Diez, *Manager Produk Resep & Kegunaan, Vorwerk International*

Maria Resende, *Kepala strategi kuliner, Vorwerk International*

Cara Hobday, *Direktur editor, Tasty Art, Britania Raya*

Catarina Gouveia, *Direktur editor, Portugal*

Irmgard Buth, *Konsultan makanan, Jerman*

Sumber Tabel

Cara Hobday, *Direktur editor, Tasty Art, Britania Raya*

Catarina Gouveia, *Direktur editor, Portugal*

Evelin Guder, *Konsultan Eksternal, Jerman*

Nilai nutrisi

Angelika Ilies, *Konsultan Eksternal, Jerman*

Fotografi resep, produksi dan penata masakan

Premier Pictures Films, *XYZ Studio, Lisbon*

Antonio Nascimento, *Fotografer*

Ana Trancoso, *Art Director*

Carla Cardoso, *Penata Properti Makanan*

Conceição Coelho, *Penata Makanan*

Denise Costa, *Asisten Penata Makanan*

Konsep/Desain

Lichten, *Hamburg, Jerman*

Tata Letak/Tata Cetak

Effizienta oHG, *Munich, Jerman*

Edisi/Penerbitan

edisi kedua, Juli 2021

Editor

Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39

CH-8832 Wollerau, Swiss

<https://thermomix.vorwerk.com/thermomix/>

Hak cipta 2021 oleh Vorwerk International & Co. KmG

Teks, desain, fotografi, ilustrasi oleh Vorwerk International & Co. KmG., Swiss. Hak cipta dilindungi undang-undang

Publikasi ini tidak boleh-baik sebagian maupun seluruhnya-diproduksi ulang, disimpan dalam sistem temu balik, direkam, atau dengan cara lain, tanpa izin sebelumnya dari Vorwerk International & Co. KmG.



