

Fleisch einfrieren

Beitrag von „12er_scout“ vom 3. August 2020, 14:17

Danke für den eigenen Thread, das wollte ich auch schon vorschlagen, da es eine interessante Diskussion ist.

Bolognesesauce oder dergleichen frieren wir auch in Zipp-Beutel ein, so wie du: Luft rausdrücken, verschließen, flach drücken.

Bei Saucen ist es besser, diese in solche Beutel zu füllen, da durch das Vakuumieren auch Sauce angesaugt bzw. rausgedrückt wird. Das macht dann eine Sauerei im Vakuumierer und eine undichte Schweißnaht.

Zumindest habe ich diese Erfahrung gemacht.

Es ist zwar kein Fleisch, aber Fondant lässt sich auch gut vakuumieren und hält somit länger. Wir hatten früher das Problem, dass einiges weggeworfen werden musste, da wir nicht alles brauchten. Beim nächsten Gebrauch war es dann kaputt. Mittlerweile wird der Rest vakuumiert und es ist bei neuerlicher Verwendung absolut neu.