

Μέθοδοι Ψήσιματος

Το καπάκι κάνει τη διαφορά

Σας συνιστούμε να κλείνετε πάντα το καπάκι όταν κάνετε μπάρμπεκιου. Αυτό βοηθάει τον ζεστό αέρα στο εσωτερικό του καπακιού να κυκλοφορεί, ενώ προσθέτει τη χαρακτηριστική γεύση, που όλοι αγαπάμε τόσο πολύ, στο φαγητό μας. Επιπλέον, το φαγητό σας θα μείνει ζουμερό και θα μαγειρευτεί πιο γρήγορα. Τέλος, θα χάσετε λιγότερη θερμότητα επομένως θα χρειαστείτε και λιγότερα καύσιμα. Οι δύο κύριες μέθοδοι ψήσιματος ονομάζονται «άμεση» και «έμμεση». Στην παρακάτω ενότητα, θα εξηγήσουμε εν συντομία τις δύο αυτές μεθόδους για εσάς.

ΑΜΕΣΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Η άμεση θερμότητα είναι ιδανική για τα φαγητά που απαιτούν πιο λίγο από 20 λεπτά χρόνο ψήσιματος. Σε αυτήν την περίπτωση, η θερμότητα εφαρμόζεται στα φαγητά κατευθείαν από κάτω. Τα λουκάνικα και τα μπριζέκια είναι τυπικά πιάτα για τη μέθοδο αυτή, αλλά και τα φιλέτα ψαριών, τα θαλασσινά και τα σουβλάκια λαχανικών.

ΕΜΜΕΣΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Όλα τα φαγητά που χρειάζονται ψήσιμο για περισσότερο από 20 λεπτά θα πρέπει να μαγειρεύονται χρησιμοποιώντας την έμμεση μέθοδο. Αυτό περιλαμβάνει φαγητά όπως ψητά ή ολόκληρα πουλερικά. Μπορείτε όμως επίσης να συνεχίσετε να ψήνετε μια μπριζόλα έμμεσα για να επιτευχθεί το επιθυμητό doneness. Αυτό συνεπάγεται τη μετακίνηση των πηγών θερμότητας προς το άκρο του μπάρμπεκιου ώστε να εμποδίζεται η άμεση θερμότητα. Αυτή η μέθοδος είναι παρόμοια με τη ρύθμιση του αέρα που κυκλοφορεί στο φούρνο.

Μπάρμπεκιου Κάρβουνου

ΑΜΕΣΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Διανέμουμε τα κάρβουνα ομοιόμορφα πάνω στην σχάρα και τοποθετούμε το φαγητό απευθείας πάνω από την πηγή θερμότητας.



ΕΜΜΕΣΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Μετακινήστε τα κάρβουνα στο πλάι, π.χ. σε καλάθια κάρβουνου, και τοποθετήστε το φαγητό στη μέση για να μαγειρευτεί πάνω από ένα αλουμινένιο δοχείο συλλογής.



50/50 ΜΕΘΟΔΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Συνδυασμός των άμεσων και έμμεσων μεθόδων μαγειρέματος: Μετακινήστε τα κάρβουνα στη μία πλευρά του μπάρμπεκιου και αφήστε τα εκεί. Στη συνέχεια, συνεχίστε να ψήνετε το φαγητό σας, τοποθετημένο πάνω από ένα δοχείο συλλογής.

