

# 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.

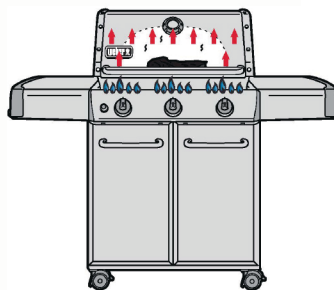
### ΑΜΕΣΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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 μπιφτέκια είναι τυπικά πιάτα για τη μέθοδο αυτή, αλλά και τα φιλέτα ψαριών, τα θαλασσινά και τα σουβλάκια λαχανικών.

### ΕΜΜΕΣΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

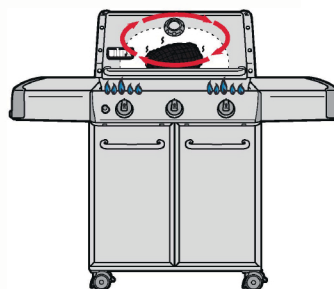
Όλα τα φαγητά που χρειάζονται ψήσιμο για περισσότερο από 20 λεπτά θα πρέπει να μαγειρεύονται χρησιμοποιώντας την έμμεση μέθοδο. Αυτό περιλαμβάνει φαγητά όπως ψητά ή ολόκληρα πουλερικά. Μπορείτε όμως επίσης να συνεχίσετε να ψήνετε μια μπριζόλα έμμεσα για να επιτευχθεί το επιθυμητό doneness. Αυτό συνεπάγεται 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 Γκαζιού



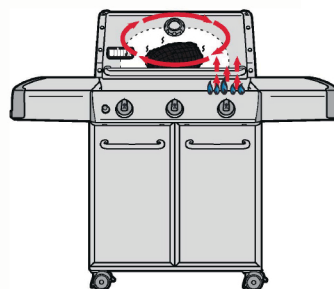
### ΑΜΕΣΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ανάψτε όλους τους καυστήρες στη θερμοκρασία που αναγράφεται στη συνταγή και αφήστε το μπάρμπεκιου να ζεσταθεί, ενώ το καπάκι παραμένει κλειστό. Στη συνέχεια, μαγειρέψτε το φαγητό απευθείας πάνω από τους καυστήρες.



### ΕΜΜΕΣΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ζεστάνετε το κλειστό μπάρμπεκιου με τους δύο εξωτερικούς καυστήρες μέχρι να φτάσει τη θερμοκρασία που υποδεικνύεται στη συνταγή και στη συνέχεια ψήστε το φαγητό σας στη μέση της σχάρας.



### 50/50 ΜΕΘΟΔΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ζεστάνετε το κλειστό μπάρμπεκιου με τον κεντρικό και έναν από τους εξωτερικούς καυστήρες. Αφήστε το φαγητό στη θερμαινόμενη πλευρά. Απενεργοποιήστε τον κεντρικό καυστήρα και αφήστε το φαγητό να συνεχίσει το ψήσιμό του στη μη θερμαινόμενη πλευρά.