

BASIC



ΤΕΥΧΟΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΚΑΔΗΜΙΑ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ WEBER®
ORIGINAL





ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΤΡΟΠΟ WEBER: ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΣ ΤΗ ΖΩΗ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Το ψήσιμο στην ψησταριά είναι η μητέρα όλων των μαγειρικών τεχνών και η πιο ζεστή απόλαυση, από τότε που άρχισε να χρησιμοποιείται το καπάκι στο ψήσιμο. Διότι το καπάκι εξασφαλίζει ότι το ψπτό θα θερμαίνεται σε όλη την επιφάνειά του. Με τις διαφορετικές ζώνες θερμότητας - είτε με άμεση θερμότητα ακριβώς πάνω από την πηγή θερμότητας είτε με έμμεση θερμότητα στο περιθώριο- μπορείτε να πραγματοποιείτε χίλιες και μια παραμυθένιες επιθυμίες σας όταν ψήνετε. Και όλα αυτά σε οποιοδήποτε μέρος, διότι: Home is where the heat is - και η ψησταριά είναι ουσιαστικά η κουζίνα που όλοι θέλουμε να μας ακολουθεί στα πιο όμορφα μέρη όπου βρισκόμαστε. Για να μπορούμε να απολαμβάνουμε το ψήσιμο μαζί με φίλους. Καλύτερα μπάρμπεκιου σε εξωτερικό χώρο παρά ψήσιμο μέσα στην κουζίνα! Αυτός είναι ο μοναδικός τρόπος WEBER, η δική μας τέχνη της απόλαυσης.



PIZZA

Υλικά για τη Ζύμη: 300gr αλεύρι (ιδανικά τύπου 00 η σκληρό), 185gr νερό, 3gr μαγιά ξερή, 2 κουταλιές σούπας λάδι, 1 κουταλιά σούπας ζάχαρη, 1 κουταλιά γλυκού αλάτι
Υλικά για την πίτσα: 200gr τυρί mozzarella για πίτσα, 260gr σάλτσα ντομάτα για πίτσα 2-3 φέτες προσούτο, Ρόκα, Τριμμένη Παρμεζάνα, Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Σε ένα μέτριο μπολ ανακατεύουμε τη μαγιά και τη ζάχαρη με το νερό. Ανακατεύουμε μία φορά και αφήνουμε 5 έως 10 λεπτά. Προσθέστε το αλεύρι, το λάδι και το αλάτι στο τέλος. Ανακατεύουμε καλά με ένα πιρούνι και μεταφέρουμε σε μια ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας ζυμώνοντας μέχρι να είναι ομοιογενές το ζυμάρι 4 - 6 λεπτά. Πλάθουμε σε 2 τέλειες μπάλες και τις βάζουμε σε ένα πλατύ σκεύος. Καλύπτουμε το μπολ με μια βρεγμένη καθαρή πετσέτα κουζίνας ή μια διαφανή μεμβράνη και αφήνουμε σε ένα ζεστό μέρος μέχρι το ζυμάρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος (περίπου 1½ - 2 ώρες).
- Προετοιμάστε τη σχάρα για έμμεσο μαγείρεμα σε μέτρια φωτιά (175 ° έως 210 ° C).
- Μεταφέρετε τη ζύμη σε μια ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας και την βάζετε πάνω στον μεταλλικό δίσκο.
- Απλώνετε την σάλτσα ντομάτας στην πίτσα της πίτσας και μετά βάζετε από πάνω το τυρί αφήνοντας ένα περίγραμμα γύρω από τις άκρες. Στη συνέχεια προσθέτετε τα υλικά της αρεσκείας σας
- Αφήστε την πίτσα να γλιστρήσει προσεκτικά πάνω στην πέτρα. Ψήστε τη ζύμη, με το καπάκι κλειστό 8 έως 10 λεπτά μέχρις ότου η κρούστα να είναι τραγανή και το τυρί να έχει λιώσει.
- Μεταφέρετε σε ένα ξύλο κοπής. Κόψτε σε κομμάτια και σερβίρετε.

ΜΠΑΧΑΡΙΚΟ ΒΒQ ΑΠΟ ΣΚΟΡΔΟ-ΒΟΤΑΝΑ

Για ψητά λαιμού (βλέπε επόμενη σελίδα)

Υλικά: 60 g μαύρο πιπέρι σε κόκκους (σπασμένο), 120 g Βότανα Προβηγκίας, 240 g μαύρη ζάχαρη, 100 g πάπρικα (γλυκιά), 350 g θαλασσινό αλάτι (χονδρό), 100 g σκόνη σκόρδου, 30 g νιφάδες τσίλι

Αναμείξτε όλα τα υλικά, συσκευάστε τα αεροστεγώς και τοποθετήστε τα στο ψυγείο (διατηρούνται για 6 μήνες). Ανά κιλό κρέας χρειάζεστε 30- 50 g μείγματος μπαχαρικών. Συνιστάται για χοιρινό, μοσχαρίσιο, βοδινό κρέας, αγριογούρουνο ή πουλερικά.



ΨΗΤΟ ΛΑΙΜΟΥ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΟ ΒΒQ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ-ΒΟΤΑΝΑ

Για 10 άτομα

Υλικά για ψητό λαιμού: 120 g μπαχαρικό BBQ με σκόρδο-βότανα, 2,5 kg λαιμός χοιρινού, 2 ασκαλώνια (με τα φλούδια), 4 κοτσάνια θυμάρι, 4 ξύλινα καλαμάκια Υλικά Mor Sauce: 100 ml Aceto Balsamico bianco, 100 ml λευκό κρασί (ξηρό), 40 g μαύρη ζάχαρη, 10 g Salz

ΜΕΘΟΔΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ ΣΤΟΥΣ 140 - 160 °C | **ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:** 2,5 - 3 ΩΡΕΣ | **ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΥΡΗΝΑ:** 68 - 77 °C

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Ετοιμάστε το μπαχαρικό BBQ με σκόρδο-βότανα σύμφωνα με τη συνταγή (βλέπε προηγούμενη σελίδα).
- Τρίψτε δυνατά το λαιμό χοιρινού με το μπαχαρικό BBQ με σκόρδο-βότανα.
- Καλύψτε το κρέας με μεμβράνη ή βάλτε το σε πλαστική σακούλα και αφήστε το να μαριναριστεί στο ψυγείο για 3 ώρες (καλύτερα κατά τη διάρκεια της νύχτας).
- Κόψτε τα ασκαλώνια στη μέση κατά μήκος.
- Ανακατέψτε τα υλικά για τη Mor Sauce.
- Προετοιμάστε τη σχάρα για ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ στους 140 -160 °C.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

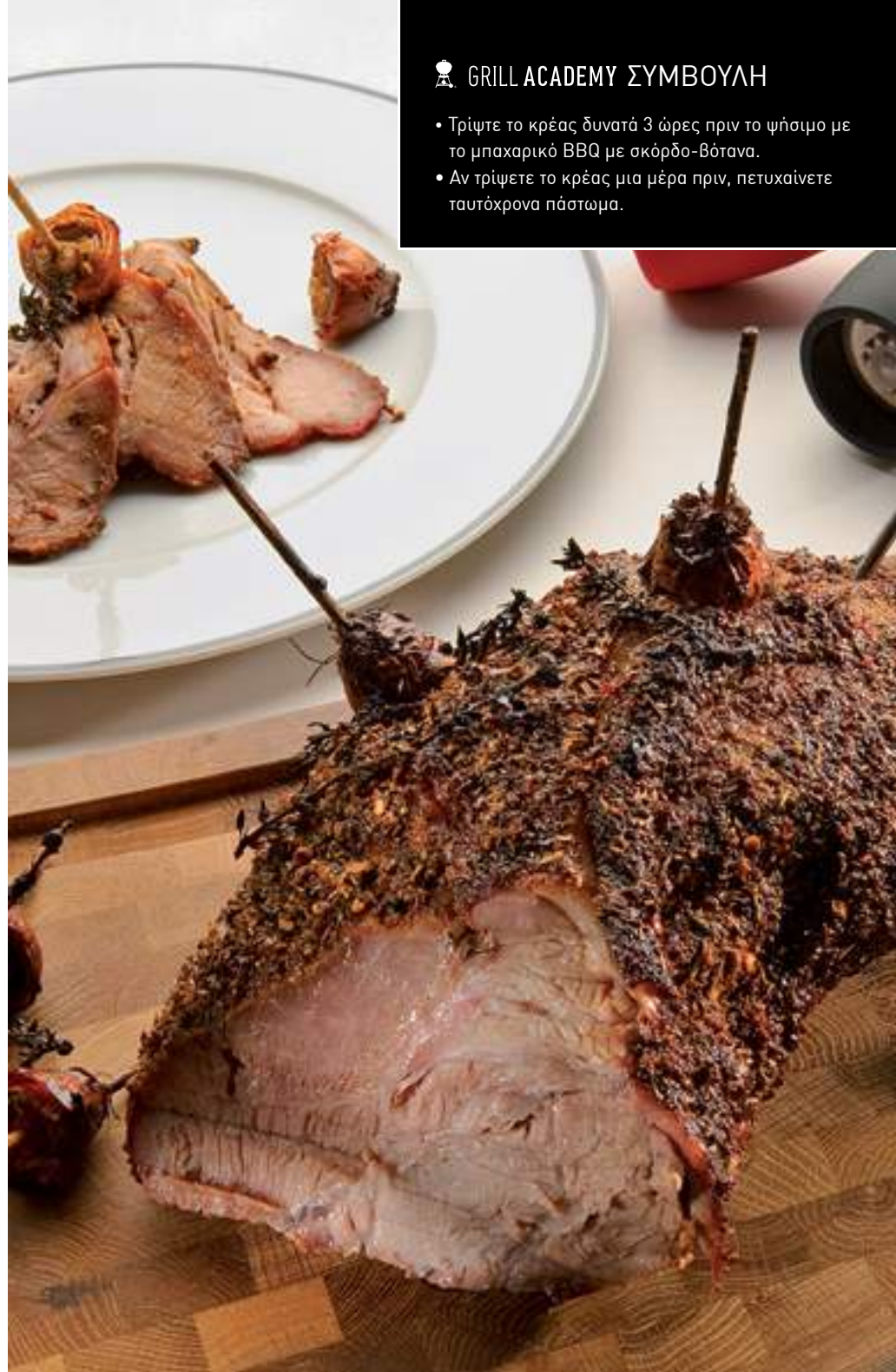
- Τοποθετήστε το ψητό σε ΕΜΜΕΣΗ ΖΩΝΗ της ψησταριάς και λαδώστε το ελαφρά.
- Απλώστε τα κοτσάνια θυμαριού στο ψητό, βάλτε τα κομμένα ασκαλώνια με την κομμένη όψη προς τα κάτω πάνω στο ψητό και στερεώστε τα με τα ξύλινα καλαμάκια.
- Κλείστε το καπάκι της ψησταριάς, περικύστε το ψητό με άφθονη Mor Sauce κατά τη διάρκεια 15 -20 λεπτών, έτσι ώστε να παραμένει ζουμερό και η κρούστα να γίνει τραγανή.
- Αν θέλετε το ψητό τραγανό, αυξήστε τη θερμότητα στην ψησταριά τα τελευταία 20 λεπτά. Σε αυτή τη μέθοδο αφήστε το ψητό καλυμμένο πριν το κόψετε για 10 -15 λεπτά.

GRILL ACADEMY ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Τα μεγάλα ψητά είναι ιδανικά για καπνιστά. Στο τελευταίο τρίτο του χρόνου ψησίματος χρησιμοποιήστε απλώς μουσκεμένα κομματάκια ξύλου για κάπνισμα.

GRILL ACADEMY ΣΥΜΒΟΥΛΗ

- Τρίψτε το κρέας δυνατά 3 ώρες πριν το ψήσιμο με το μπαχαρικό BBQ με σκόρδο-βότανα.
- Αν τρίψετε το κρέας μια μέρα πριν, πετυχαίνετε ταυτόχρονα πάστωμα.



ΠΑΣΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΑΠΟ ΤΟ GRILL WOK

Για 4 άτομα

Υλικά: 500 g ζυμαρικά, 150 g κίτρινη πιπεριά, 150 g κόκκινη πιπεριά, 150 g κρεμμύδια (ξεφλουδισμένα), 5 g πράσινες πιπεριές, 10 g σκόρδο (ξεφλουδισμένο), 30 ml ελαιόλαδο, 200 g τομάτες (σε κύβους, δοχείο), 10 g φρέσκος βασιλικός, 25 g παρμεζάνα (τριμμένη), 5 μαύρες ελιές (χωρίς κουκούτσι), 12 ml Aceto Balsamico bianco, θαλασσίνο αλάτι (χονδρό), πιπέρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: ΑΜΕΣΗ ΣΤΟΥΣ 240 -290 °C | **ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:** 10 - 15 ΛΕΠΤΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Πλύντε τις κίτρινες και τις κόκκινες πιπεριές, βγάλτε τον καρπό και κόψτε τις σε μεγέθη που χωρούν στο στόμα.
- Κόψτε τα κρεμμύδια παράλληλα με τις ίνες σε φέτες που χωρούν στο στόμα.
- Κόψτε τις πράσινες πιπεριές στη μέση, αφαιρέστε τον καρπό και το κοτσάνι και κόψτε τις σε λωρίδες.
- Κόψτε το σκόρδο σε μικρές φέτες.
- Κόψτε τις ελιές σε τέσσερα ίσα μέρη και το βασιλικό σε χονδρές λωρίδες.
- Ζυγίστε και προετοιμάστε τα υπόλοιπα υλικά.
- Προετοιμάστε την ψησταριά για ΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ στους 240 -290 °C.
- Βράστε τα ζυμαρικά, αν επιθυμείτε χωρίς να μαλακώσουν τελείως, στραγγίστε τα και βάλτε τα σε μια λαμαρίνα για να αποβληθούν οι υδατμοί, ανακατέψτε τα περιστασιακά.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Περιχύστε το λάδι περιμετρικά και αφήστε το να κυλίσει στο Wok.
- Προσθέστε αμέσως τις πιπεριές και τα κρεμμύδια ανακατεύοντας συνεχώς.
- Προσθέστε το σκόρδο, τις ελιές και τις λωρίδες των πράσινων πιπεριών και ψήστε τα για λίγο χρόνο μαζί.
- Ρίξτε τους κύβους τομάτας στο Wok, ανακατέψτε και κλείστε το καπάκι.
- Προσθέστε και ανακατέψτε τα βρασμένα ζυμαρικά, θερμάνετε ξανά και στο τέλος κλείστε το καπάκι!
- Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Μόλις πριν το σερβίρισμα προσθέστε το Aceto Balsamico, προσθέστε την παρμεζάνα ανακατεύοντάς την και απλώστε το βασιλικό συνολικά.

GRILL ACADEMY ΣΥΜΒΟΥΛΗ

- Μπορείτε να ξεφλουδίσετε την πιπεριά και με αποφλοιωτή.



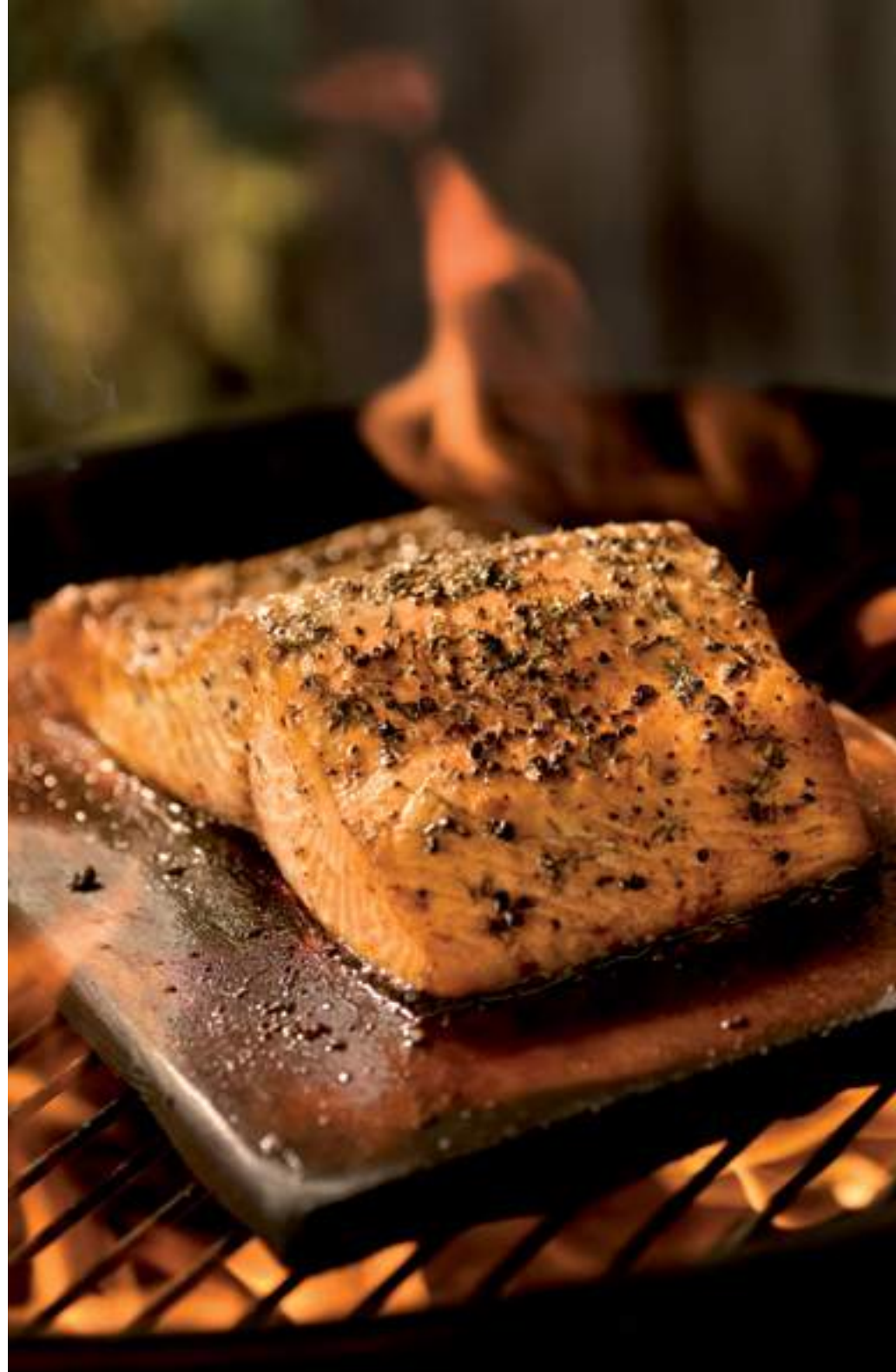
ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΕ ΠΛΑΚΑ ΚΕΔΡΟΥ

Μαρινάδα: 4 κουταλάκια φρέσκο χυμό λεμονιού , 4 κουταλάκια Μουστάρδα, 4 κουταλάκια μέλι, 4 κουταλάκια ψιλοκομμένο σκινόπρασσο, 1 κουταλιά σκόνη σκόρδου, 1 κουταλιά φρεσκοτριμμένο πιπέρι, ½ κουταλιά φρεσκοτριμμένο πιπέρι , 120 ml έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, 1 ολόκληρο φιλέτο σολομού με το δέρμα , 1 ½ κουταλιά χοντρό θαλασσινό αλάτι, ½ κουταλιά φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, 1 πλάκα κέδρου της Weber, μουλιασμένη για περίπου 1 ώρα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

- Αναμείξτε όλα τα συστατικά της μαρινάδας εκτός από το λάδι σε ένα μίξερ μέχρι να συνδυαστούν ομοιόμορφα. Στη συνέχεια προσθέστε και το λάδι για να δημιουργήσετε μια ομαλή μαρινάδα.
- Καθαρίστε το σολομό και καρυκεύστε τον με αλάτι και πιπέρι. Στη συνέχεια, αλείψτε τον με τη μισή μαρινάδα.
- Προετοιμάστε τη σχάρα για ψήσιμο σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία και τοποθετήστε την πλάκα κέδρου, η οποία έχει μουλιάσει, και το σολομό από πάνω. Στη συνέχεια κλείστε το καπάκι.
- Ο σολομός σας θα είναι έτοιμος όταν θα είναι ροζ στη μέση και κάπως καφέ στα άκρα. Ο χρόνος ψήσιματος ποικίλει ανάλογα με το πάχος του σολομού και κυμαίνεται από 20-25 λεπτά. Σερβίρετε το σολομό ζεστό με την υπόλοιπη μαρινάδα.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ : ΣΠΑΤΟΥΛΑ ΓΙΑ ΨΑΡΙ WEBER





GRILL ACADEMY ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Αντί του είδους πατάτας "Drillinge" μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης πατάτες "Bamberger Hörnchen", La Ratte ή μικρές φρέσκιες πατάτες.

ΠΑΤΑΤΕΣ "DRILLINGE" ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΛΑΤΙΟΥ

Για 4 άτομα

Υλικά Κρούστα αλατιού: 2 kg θαλασσινό αλάτι (χονδρό), 2 ασπράδι αυγού, 100 ml νερό
Υλικά Πατάτες "Drillinge": 8 δαφνόφυλλα, 16 πατάτες (Drillinge)
Υλικά Quark-Dip: 150 g τυρόπηγμα με χαμηλά λιπαρά, 100 ml ξινή κρέμα (18%), 1 λεμόνι (τριμμένο), αλάτι, πιπέρι cayenne, μοσχοκάρυδο

ΜΕΘΟΔΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: ΕΜΜΕΣΗ ΣΤΟΥΣ 220 - 240 °C | **ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:** 35 - 40 ΛΕΠΤΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Για την κρούστα αλατιού χτυπήστε ελαφρά το ασπράδι αυγού και ανακατέψτε καλά με το αλάτι και νερό.
- Κόψτε τα δαφνόφυλλα στη μέση κατά μήκος με ένα ψαλίδι.
- Πλύντε τις πατάτες και βουρτσίστε τις και τρυπήστε την κάθε πατάτα με μαχαίρι.
- Βάλτε τα μισά δαφνόφυλλα μέσα στις τομές.
- Καλύψτε μια φόρμα σουφλέ (περ. 31 x 22 cm) με λαδόκολλα και πασαλίστε ένα μέρος του αλατιού στον πάτο.
- Βάλτε τις πατάτες τη μία κοντά στην άλλη πάνω στο αλάτι.
- Καλύψτε τις πατάτες με το υπόλοιπο αλάτι προσέχοντας η κρούστα αλατιού να είναι καλά κλεισμένη.
- Προετοιμάστε την ψησταριά για ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ στους 220 - 240 °C.

GRILL ACADEMY ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Σε ψησταριές με μικρή ή χωρίς ΕΜΜΕΣΗ ΖΩΝΗ μπορείτε να βάλετε μια πέτρα ψησίματος πίσω στη σχάρα, η οποία κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ QUARK-DIP

- Ανακατέψτε όλα τα υλικά μέχρι να ενοποιηθούν.
- Καρυκεύστε με αλάτι, πιπέρι cayenne και μοσχοκάρυδο.
- Παραλλαγές: με βότανα, σκόρδο, κρεμμύδια, κ.λπ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΠΑΤΑΤΕΣ

- Τοποθετήστε τη φόρμα σουφλέ στην ΕΜΜΕΣΗ ΖΩΝΗ της ψησταριάς και κλείστε το καπάκι.
- Μαγειρέψτε τις πατάτες στην κρούστα αλατιού περ. 35 - 40 λεπτά.
- Για το σερβίρισμα χτυπήστε την κρούστα αλατιού με ένα σκληρό αντικείμενο ή ανοίξτε τη με πριονωτό μαχαίρι.

ΧΡΗΣΙΜΑ ΣΚΕΥΗ: ΠΥΡΙΜΑΧΗ ΦΟΡΜΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

RIB EYE ΜΕ ΡΟΚΑ & ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Για 4-6 άτομα

Υλικά: 2 μπριζόλες, 2 δάχτυλα περίπου η μία, Παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι, μαύρο σπασμένο πιπέρι, 2 κ.σ. σόγια sauce, 2 κ.σ. ελαιόλαδο, 1 σκελίδα σκόρδο σπασμένη, 1 κλαδάκι δενδρολίβανο, 1/3 φλιτζάνι ξύδι βαλσάμικο, 1/2 κουταλάκι κρυσταλλική ζάχαρη, 2 ματσάκια ρόκα, 1 φλιτζάνι Parmigiano Reggiano σε φλοίδες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Βάλτε την μπριζόλα μέσα σε ένα σακουλάκι με τα μπαχαρικά και τα μυρωδικά. Αφήστε σε θερμοκρασία δωματίου για 20 με 30 λεπτά πριν το ψήσιμο.
- Προετοιμάστε τη σάρα για άμεσο μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε μια μικρή κατσαρόλα σε μέτρια-υψηλή θερμοκρασία, συνδυάστε το ξίδι και τη ζάχαρη. Αφήστε το μείγμα να μειωθεί κατά το ήμισυ, 6 έως 8 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Κατεβάστε από τη φωτιά και αφήστε να κρυώσει.
- Ψήστε τη μπριζόλα σε άμεση υψηλή θερμοκρασία, με το καπάκι κλειστό όσο το δυνατόν περισσότερο, μέχρι να ψηθεί στο επιθυμητό επίπεδο, 6 έως 8 λεπτά για μεσαίο ψήσιμο, γυρίζοντας μία φορά.
- Μεταφέρετε σε ένα ξύλο κοπής και αφήστε για 3 έως 5 λεπτά.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Κόψτε την μπριζόλα σε λεπτές φέτες κόντρα στην φορά των ινών.
- Χωρίστε ομοιόμορφα τα πιάτα σερβιρίσματος και προσθέστε την ρόκα στην κορυφή. Προσθέστε σε κάθε μερίδα ρόκα το βαλσάμικο, λίγο αλάτι και πιπέρι, ελαιόλαδο , και από πάνω την παρμεζάνα.





ΣΟΥΦΛΕ ΒΕΡΙΚΟΚΟΥ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ

Για 4 άτομα

Υλικά: 20 g αμύγδαλα (ψιλοκομμένα), 3 αυγά (μέγεθος L), 40 g ζάχαρη βανίλιας, 170 ml κρέμα (33%), 4 φέτες ψωμί τοστ, 100 g βερικόκα (ξερά), 20 g λικέρ Amaretto, 400 ml σως βανίλιας

Για τη φόρμα: 15 g βούτυρο, 30 g ζάχαρη

ΜΕΘΟΔΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: ΕΜΜΕΣΗ ΣΤΟΥΣ 160 - 180 °C | **ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:** 30 - 35 ΛΕΠΤΑ |

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΥΡΗΝΑ: 85 °C

GRILL ACADEMY ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Αν δεν είναι εφικτό το έμμεσο ψήσιμο, τοποθετήστε τη φόρμα σουφλέ μέσα σε μια λεκάνη με νερό πάνω στη σχάρα (μέγ. 180 - 200 °C).

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Καβουρντίστε ελαφρά τα αμύγδαλα σε τηγάνι.
- Αλείψτε μια πυρίμαχη φόρμα σουφλέ (περ. 31 x 22 cm) με βούτυρο και ζάχαρη.
- Διαχωρίστε τα αυγά σε ασπράδι και κρόκο.
- Χτυπήστε το ασπράδι αυγού και ταυτόχρονα προσθέστε σιγά-σιγά τη ζάχαρη βανίλιας.
- Αναμείξτε την κρέμα με τον κρόκο αυγού.
- Αφαιρέστε την κόρα από τις φέτες του ψωμιού τοστ και κόψτε το ψωμί τοστ σε κύβους μεγέθους περίπου 1 cm.
- Κόψτε τα βερικόκα σε μικρούς κύβους και προσθέστε τα μαζί με το ψωμί τοστ και τα αμύγδαλα στο μείγμα της κρέμας.
- Αρωματίστε με το Amaretto και αναμείξτε καλά.
- Αναμείξτε προσεκτικά το χτυπημένο ασπράδι και ρίξτε το μείγμα στη φόρμα σουφλέ.
- Προετοιμάστε την ψησταριά για ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ στους 160 - 180 °C.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Τοποθετήστε τη φόρμα σουφλέ στην ΕΜΜΕΣΗ ΖΩΝΗ της ψησταριάς και κλείστε το καπάκι.
- Προαιρετικά σερβίρετε μαζί με παγωτό βανίλια ή σως βανίλια.

ΧΡΗΣΙΜΑ ΣΚΕΥΗ: ΠΥΡΙΜΑΧΗ ΦΟΡΜΑ ΣΟΥΦΛΕ

ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ ΤΗΣ WEBER®



Άμεση μέθοδος ψησίματος:

Αυτή η μέθοδος είναι κατάλληλη για γρήγορο ψήσιμο λουκάνικων, λαχανικών σε καλαμάκι και παρόμοιων εδεσμάτων. Χρόνος ψησίματος < 30 λεπτά.



Έμμεση μέθοδος ψησίματος: Τα μεγάλα ψητά όπως μπριζόλες ή ολόκληρα πουλερικά ψήνονται έμμεσα. Σε αυτή τη μέθοδο οι πηγές θερμότητας τοποθετούνται στα περιθώρια της ψησταριάς, για να αποφευχθεί το κάψιμο του ψητού εξωτερικά από την άμεση θερμότητα, πριν μαγειρευτεί εσωτερικά. Ο τρόπος λειτουργίας είναι παρόμοιος με τη θερμότητα από τον αέρα που ανακυκλοφορεί μέσα στο φούρνο. Χρόνος ψησίματος >30 λεπτά.



Μέθοδος ψησίματος 50:50: Στη μέθοδο ψησίματος 50:50 η πηγή θερμότητας μετατοπίζεται στο μισό τμήμα της ψησταριάς, και έτσι δημιουργούνται δύο διαφορετικές ζώνες θερμότητας. Η πολύ υψηλή άμεση θερμότητα μέσω των πηγών θερμότητας χρησιμοποιείται για γρήγορο ψήσιμο - η έμμεση ζώνη χρησιμοποιείται για αργό ψήσιμο. Ιδιαίτερα τα ψητά μεσαίου μεγέθους γίνονται πολύ τρυφερά και ζουμερά.

ΑΜΕΣΗ



ΕΜΜΕΣΗ



50:50



ΘΡΑΚΑ 3 ΖΩΝΩΝ



BULLS EYE



RING OF FIRE



ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

Γίνεται διάκριση μεταξύ της θερμοκρασίας καπακιού (έμμεση θερμότητα ☉) και της θερμοκρασίας σχάρας (άμεση θερμότητα ●)



THE GRILL . THE ORIGINAL .



WEBER.COM