как готовить на решетке гриль 157

**как готовить на гриле барбекю на углях** 115

как готовить на угольном гриле 236

**как чистить гриль** 414

Советы, как готовить на гриле барбекю на углях

Оборудование или как начинать готовить на решетке гриль

Инструменты или как начинать готовить блюда на углях на решетке гриль барбекю, как чистить оборудование.

Сезон уже не за горами, и сейчас самое время, чтобы узнать, как готовить на решетке гриль и быть готовым запечь кусок мяса. Метод готовки на огне освоили еще наши предки, со временем он совершенствовался и становился комфортнее. Тем не менее, базовые навыки необходимы в любом случае. И вот наш краткий обзор основ.

**Список оборудования**

Для оптимального приготовления продуктов на гриле нам понадобится шесть основных видов оснащения:

Гриль – у нас есть на выбор два варианта: угольный и газовый. Уголь дает лучший вкус и имеет гораздо более высокий жар, в то время как газ комфортнее. Разумеется, если у вас есть в наличии стартер для розжига угля. Другие критерии хорошего гриля – большая площадь для жарки, хорошо вентилируемая конструкция. В случае газового варианта важен равномерный нагрев.

Стартер для розжига – крайне желательна вещь. Вы навсегда забудете о жидкости для розжига и удивитесь, как вы раньше разжигали угли без этого прибамбаса.

Щипцы с длинной ручкой – вам нужны с ручками большой длины, чтобы не обжечь руки, когда ***стейки*** будут охвачены пылающим жаром.

Щетка для гриля с жесткой щетиной – чтобы продлить срок службы и избавиться от пригоревших кусочков, важно чистить гриль перед каждым сеансом готовки.

Две лопатки – одна гибкая прорезная лопатка для рыбы и одна большая с длинной прочной ручкой для более сложных продуктов.

Термометр со щупом – радикально улучшит процесс готовки, вы навсегда попрощаетесь с сухой курицей и пережаренным ***стейком***.

**Когда и как чистить гриль**

На чистой решетке будет лучше готовить и прослужит она намного дольше, а также посторонние запахи не будут передаваться новому блюду. Ключ к легкой очистке – чистить решетку вначале готовки, а не в конце.

Разожгите угли перед тем, как готовить на угольном гриле, разложите их, поставьте решетку на место и закройте крышку. Дайте хорошо прогреться около 10 минут, этого будет достаточно, чтобы любую пригоревшую пищу легко удалить щеткой.

После очистки решеток смажьте их бумажным полотенцем, смоченным в масле и удерживаемым щипцами. Тонкий слой жира поможет защитить от появления ржавчины.

*Вычистите пепел*

Преодолейте свою мясную кому и уберите его! Видите ли, куча пепла, оставленная в гриле, собирает влагу, а пепел + влага преобразовываются в цементоподобное вещество. Это может стать проблемой – такой слой тяжело вычистить.

*Я на самом деле утверждаю, что внутренняя часть вашего гриля должна быть «грязной». Как и в случае с хорошей чугунной сковородой, многократная обжарка покрывает внутреннюю часть вашего гриля полезным слоем. Этот слой важен, поскольку он помогает контролировать температуру — гриль, который часто использовался с хорошим слоем, будет легче поддерживать определенную температуру, чем новый. Любой, кто когда-либо пытался использовать обычный гриль в качестве коптильни для приготовления барбекю, знает, насколько это важно.*

**Как готовить на гриле барбекю на углях: располагаем угли правильно**

Прелесть угольного гриля в его универсальности. В зависимости от того, как расположены угли, вы можете создать что угодно: от яростного жара, необходимого для поджаривания толстого стейка, до прохладного, непрямого жара, необходимого для копчения ребрышек до тех пор, пока они не станут идеально мягкими. Вот типы огня, которые вам следует знать:

Прямой огонь. Все угли равномерно распределены по угольной решетке. Это отлично подходит для тех, кто еще только решает, как готовить на угольном гриле – вариант подходит для обжаривания большого количества еды, например, бургеров или стейков, для большой компании.

Двухзонный прямой огонь. Угли расположены в двух отдельных зонах. Большинство из них находятся на одной половине решетки, в то время как другая половина получает только тонкий слой. Используйте эту установку при приготовлении таких вещей, как толстые стейки, куриные грудки или свиные отбивные, для которых необходима хорошая обжарка в начале, а затем более длительный период на более слабом огне.

Двухзонный косвенный огонь. Все угли сложены вдоль одной стороны, а другая сторона остается совершенно пустой. Это то, что вы будете использовать при приготовлении больших кусков мяса, целых птиц и т. п. Поместите еду над косвенным огнем, накройте гриль, и все готово. Просто не забывайте поворачивать еду, чтобы она готовилась равномерно.

Трехзонный разделенный огонь. Похож на двухзонный огонь, но вместо того, чтобы складывать угли на одной стороне, угли сложены у противоположных стенок, оставляя середину свободной и чистой. Этот огонь используется для небольших жареных блюд, таких как свиная корейка или небольшая курица. При такой установке вы также можете добавить алюминиевый поддон в центр решетки для сбора капель.

**Как измерить тепло**

В зависимости от того, что и как вы собираетесь готовить на решетке гриль, вам нужно, чтобы угли были на разных уровнях жара. Самый точный способ измерить жар — это использовать термометр, но немного попрактиковавшись, вы сможете научиться измерять его одной рукой. Как? Держите руку в нескольких дюймах над решеткой гриля, пока она не станет настолько горячей, что вот-вот сгорит:

Высокая температура – от одной до трех секунд; от 230 до 340°C. В этом диапазоне продукты будут обжариваться за считанные секунды, что делает его идеальным для получения корочки на стейке, свиной отбивной или тонких овощах, таких как спаржа.

Средне-высокая – 4-5 секунд; 190-230°C. Как и при сильном нагреве, здесь образуется корочка, но это займет немного больше времени, позволяя еде немного прожариться, пока она покрывается корочкой. Мне нравится готовить бургеры, более толстые ломтики овощей или рыбу при этих температурах.

Средняя – шесть-семь секунд; 160-190°C. Это то, к чему следует стремиться при использовании двухзонной непрямой настройки для непрямого гриля. Жаркое, такое как курица, индейка или ***ребрышки***, будет готовиться мягко, при этом оставаясь достаточно горячим, чтобы приобрести цвет и хрустящую корочку снаружи.

Средне-низкая – от восьми до 10 секунд; от 120 до 160°C. Ваши угли сейчас совсем кончаются, и пришло время подумать о том, чтобы добавить в них свежих.

Низкая – 11 секунд или дольше; 105–120°C. На этом этапе вы действительно готовите на медленном огне (т. е. готовите на гриле). Это то, что вам нужно для таких вещей, как грудинка или ребрышки.

**Учимся, как готовить на гриле барбекю на углях и не обжечься**

Вспышки происходят, когда жир капает с готовящейся вами пищи, попадает на горячие угли и воспламеняется. Может показаться, что ваши стейки или бургеры охвачены пламенем, но это крайне нежелательно. Вспышки вызывают резкий, горелый привкус и могут оставлять сажу на поверхности блюд. Ни то, ни другое не является хорошим явлением.

Есть несколько способов, как готовить и не обжечь продукты на угольном гриле: во-первых, используйте двухзонный огонь. Внимательно следите и при первых признаках вспышки переместите еду на более холодную сторону гриля, пока пламя не успокоится.

Второй вариант – если вы используете прямой огонь, — накрыть гриль. Для огня нужны три вещи: тепло, топливо и кислород. Перекройте подачу кислорода, и вы перекроете пламя. Просто будьте осторожны, потому что эти вспышки могут снова вспыхнуть, как только вы снимете крышку.

Единственное, чего не следует делать, так это распылять жидкость из пульверизатора на пепел. Мы даже не можем сосчитать, сколько раз мы видели рекомендации об этом в книгах или в телешоу, но факт в том, что это не работает. Это не только гасит пламя, но и заставляет вас терять тепло. Плюс, это заставит пепел подпрыгивать от ваших углей, а попадание пепла на вашу еду еще менее желательно, чем вспышки сажи. Просто не делайте этого!

*Вентиляционные отверстия*

Большинство грилей имеют вентиляционные отверстия как сверху, так и снизу. Когда они открыты, горячий воздух внутри выходит через верхние вентиляционные отверстия, создавая зону отрицательного давления внутри гриля, которая втягивает более холодный воздух через нижнее вентиляционное отверстие.

Свежий кислород, который втягивается, помогает поддерживать огонь горячим. Это может показаться нелогичным в деле, как готовить таким образом на угольном гриле, но с открытыми вентиляционными отверстиями на самом деле горит жарче, чем с закрытыми.

Расположение вентиляционных отверстий также имеет значение, поскольку они влияют на конвекционные потоки внутри. Вам необходимо учитывать это при использовании двухзонного огня; с какой бы стороны ни было открыто верхнее вентиляционное отверстие, еда будет готовиться быстрее, чем с другой стороны.

Итак, если я снял стейк с горячей стороны гриля, чтобы аккуратно прожарить его на более холодной стороне гриля, я размещу вентиляционное отверстие так, чтобы оно было над стейком, позволяя ему готовиться немного быстрее.

Если же я медленно готовлю ребрышки, я размещу полуоткрытые вентиляционные отверстия на противоположной стороне гриля. Полуоткрытые, чтобы поддерживать относительно прохладную температуру, и на противоположной стороне ребер, чтобы убедиться, что нет конвекционных потоков, которые могут их пережарить.

*Дайте мясу время отдохнуть*

Как бы ни было заманчиво разорвать этот горячий, сочный стейк, как только он снимется с гриля, не делайте этого! По мере приготовления стейка мышечные волокна на его внешней стороне напрягаются, выдавливая соки из его поверхности. Это создает дисбаланс сока внутри, при этом большая часть жидкости концентрируется в центре мяса. Если вы разрежете стейк, как только он снимется с гриля, у сока будет только одно место — на вашей тарелке.

С другой стороны, дайте стейку отдохнуть, пока его температура не нормализуется, и соки не распределятся более равномерно по его внутренней части. Разрежьте стейк, и сок останется именно там, где ему и положено быть: в мясе.

Хорошее правило: для всех быстро готовящихся блюд (то есть таких, как стейки, свиные отбивные, куриные грудки или ***жаркое***) дайте мясу отдохнуть примерно треть времени, которое потребовалось для приготовления. Для стейка это может означать несколько минут. Для целой говяжьей вырезки это может означать до получаса или даже больше. Мясо для барбекю, приготовленное в медленном режиме, не нуждается в отдыхе так долго, поскольку оно готовилось достаточно долго, чтобы мышечные волокна распались и больше не выжимали активно соки.

<https://cherpachok.com/kak-prigotovit-steak/>

<https://cherpachok.com/kak-prigotovit-govjazhij-steak/>

<https://cherpachok.com/svinye-rebryshki-v-duchovke/>

https://cherpachok.com/zharkoe-iz-govjadiny-v-gorshochkach/