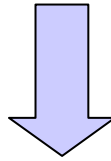




Grillen



Das Gargut wird auf Roststäbe oder am Spiess durch elektrische Energie, Gas –oder Holzkohle, Lavasteine und Infrarot intensiv bestrahlt bis es den gewünschten Garpunkt erreicht hat.

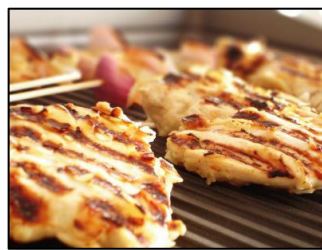


Gerichte:
Portionierte Fleischstücke (Schnitzel, Steak, Kotlett, Entrecotè, Chateaubriand, Spiesschen, Geflügelteile, Würste)
Fische, Krustentiere, Gemüse...

Arbeitsschritt 1
Je nach Art des Kochgutes leicht marinieren.
Marinade gut abstreifen.



Arbeitsschritt 2
Zuerst mit starker Hitze angrillen um die typische Grillzeichnung zu erzeugen, wenden.



Arbeitsschritt 3
Die Temperatur dem Grillgut anpassen – dabei brauchen dünne Stücke stärkere Hitze und dicke Stücke schwächere Hitze.

Arbeitsschritt 4
Garstufe bestimmen durch Druckprobe. evtl. Kerntemperatur messen.
Warmhaltemöglichkeit: Holdomat, Alto Sham



Warum?
Die Ölmarinade schützt die Gewürze vor dem Verbrennen und die Aromastoffe dringen in das Fleisch ein. Fleisch nicht über, sondern etwas vor der Glut platzieren. (mit Auffangschale für das Fett) In die Glut tropfender Fettstoff verbrennt. Der aufsteigende Rauch und die darin enthaltenen Verbrennungsprodukte sind gesundheitsschädlich.

