



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

skirta

BT1SCE240EU

Originaliai ES Bradley rūkyklai

BTSTCE240EU

ES nerūdijančio plieno Bradley rūkyklai



Lietuva, Latvija, Estija

UAB „Akmens statyba“

J. Dobkevičiaus g. 8, 02189 Vilnius

Tel./Faksas +370 5 216 5117

El. paštas: info@bradleysmoker.lt

Aplankykite mus:

www.bradleysmoker.lt

Gerb. ponai ir ponios,

„Revoliucinė rūkymo technologija namų šeiminkams / šeiminkams“

Ačiū, kad leidžiate jums pristatyti „Bradley Smoker®“ rūkyklą. Ji jums, jūsų šeimai ir draugams suteiks galimybę pasigaminti daugybę gurmaniškų patiekalų. Šiandienos namų ruošos lūkesčius – gerą sveikatą, puikų gaminimą ir gaminio patogumą – gali pateisinti rūkyklos „Bradley Smoker®“ vėsus, vientisas, švarus dūmas.

Per daugelį metų sukaupeime neįkainojamą patirtį rūkymo srityje, todėl sukūrėme alternatyvą sunkiam darbui, netvarkai ir nenusėjamiems rezultatams, susijusiems su įprastiniais rūkymo metodais. Per paskutinį dešimtmetį mes ištyrėme, sukūrėme prototipus ir natūraliomis sąlygomis išbandėme įvairius rūkyklų dizainus. Dabar mes didžiuojamės pristatydami naują „Bradley Smoker®“ rūkyklą. Ji kartu su „Bradley Flavour Bisquettes®“ (Bradley aromatinėmis anglimis) praktiškai neįdedant jokių pastangų nuolatos duoda geriausius rezultatus.

*Viskas, ką mes darome „Bradley Smoker Inc.“ kompanijoje, tai gaminame geresnius produktus, palengvinančius intensyvių ir sunkių darbų, paprastai susijusių su rūkymo procedūra. Dūmai, gaunami „Bradley“ rūkyklomis, yra keturis kartus švaresni nei dūmai, gaunami deginant identiškas atskiras skiedras / malkas deginimo dėžėje.** Automatiškai gesinamos „Bradley Flavour Bisquettes®“ („Bradley“ aromatinės anglys) apsaugos nuo aukštos temperatūros dujų ir rūgščių, kurios gadina jūsų rūkytų skanėstų skonį, formavimosi. Be to, „Bradley Smoker®“ rūkykla atitinka ir Šiaurės Amerikos, ir Europos standartus.*

„Bradley Smoker®“ rūkykla yra kompaktiška ir patogi naudoti. Ji lengvai susildys arba atšaldys dūmus, o tai leis pasiekti gerų kulinarinių rezultatų. „Bradley Flavour Bisquettes®“ („Bradley“ aromatinės anglys) aromatų įvairovė (alksnis, obelis, vyšnia, karija, klevas, skės-tašakis, pekanas ir specialus mišinys) leis jums paruošti visokių tipų gurmaniškus patiekalus tiesiog jūsų kieme.

Linkime jums daugybę metų mėgautis šiuo gaminiu ir patiekalų gaminimu.

Nuosirdžiai



The Bradleys

* Sprendžiamas klausimas dėl verslo liudijimo išdavimo

** Paremta tyrimais ir testais, atliktais „British Columbia Institute of Technology“

SVARBŪS SU SAUGUMU SUSIJĘ ĮSPĖJIMAI

Pagrindinės atsargumo priemonės

- Perskaitykite visas instrukcijas.
- Nelieskite karštų paviršių. Naudokite rankenas ar kablukus.
- Kad apsaugotumėte nuo elektros šoko, nemerkite laido arba kištukų į vandenį ar kitus skysčius.
- Atidžiai stebėkite, kai prietaisą naudoja vaikai arba kai prietaisas naudojamas greta esant vaikams. Ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo, kai nesinaudojate prietaisu ir prieš jį valydami. Leiskite jam atvėsti prieš uždeddami ar nuimdami dalis.
- Nesinaudokite prietaisu, jei yra pažeistas kabelis arba kištukas, arba po to, kai prietaisas pradeda funkcionuoti netinkamai, arba yra kokių nors būdu pažeistas. Gražinkite prietaisą apžiūrėti, pataisyti ar sureguliuoti į artimiausią įgaliotą aptarnavimo skyrių.
- Naudojant priedus, kurių nerekomenduoja prietaiso gamintojas, galima susižeisti.
- Nelieskite kabeliui kaboti per stalviršius ar liesti karštų paviršių.
- Nedėkite ant arba šalia karšto dujinio arba elektros degiklio ir įkaitusios orkaitės.
- Ypatingų atsargumo priemonių reikia imtis, kai prietaisas perkeliamas su jame esančiais karštais riebalais ar kitais karštais skysčiais.
- Visada pirmiausia kištuką įjunkite į patį prietaisą, o tik po to į kištukinį lizdą sienoje. Norėdami išjungti, visas valdymo rankenėles perjunkite į „off“ (išjungti) padėtį, o tada ištraukite kištuką iš sienos kištukinio lizdo.
- Nenaudokite ne pagal paskirtį.
- Neišmeskite šios instrukcijos.
- Naudokite tik namų apyvokos reikmėms.
- Saugokitės aštrių kampų surinkdami rūkyklą ir ją naudodamiesi.
- Atsargiai pakelkite ir perneškite rūkyklą, kad nepasitemptumėte ir nesusižeistumėte nugaros.
- Būkite atsargūs imdami ar dėdami ką nors į rūkyklą ar šalia jos.
- Rekomenduojama šalia rūkyklos laikyti gesintuvą. Kreipkitės į vietinę atstovybę, norėdami sužinoti reikiamą aušintuvo tipą ir dydį.
- Jei reikia ilgintuvo, kabelis turi būti su patvirtintu trijų šakučių tipo (žemintu) kištuku, skirtu didelėms apkrovoms atlaikyti, ir ne ilgesnis nei 1,8 m.
- Nenaudokite pažeistų maitinimo kabelių.
- Nenaudokite kitokių medienos tipų nei „Bradley Flavour Bisquettes®“ (Bradley aromatinių anglys).
- Tinkamai išmeskite nereikalingus įpakavimo priedus.

Naudojimo metu

- Naudokite tik lauke. Nenaudokite uždaroje zonoje.
- Nepalikite be priežiūros.
- Neįjunkite rūkyklos, kol ji ne visiškai surinkta.
- Neuždenkite ir neužsandarinkite grotelių arba varvėjimo latakų metaline folija. Tai gali stipriai pažeisti rūkyklą.
- Nedėkite stačiakampės dugninės niekur kitur kaip tik ant prietaiso dugno, nes kitaip tai gali stipriai pažeisti rūkyklą.
- Nejudinkite rūkyklos.
- Neviršykite 160°C temperatūros.
- Visada dėvėkite orkaitės mitenes arba pirštines, kad nenudegtumėte rankų.
- Nedėvėkite laisvų rūbų ir susiriškite plaukus.
- Nenaudokite pakavimo dėžės rūkyklai uždengti.
- Naudokite tik patvirtintą žemintą elektros kištukinį lizdą.
- Niekada neieškite lietaus vandeniui patekti į ar ant rūkyklos.
- Nenaudokite prietaiso esant stipriam vėjui ar audrai.
- Nesinaudokite prietaisu šalia benzino ar kitų degių skysčių, dujų, arba ten, kur galima degus garai.
- Laikykite vaikams ir naminiams gyvūnams neprieinamoje vietoje.
- Nemerkitė į vandenį.

Po kiekvieno panaudojimo

- Išjunkite rūkyklą, kai ją nesinaudojate.
- Patikrinkite, ar nėra likusių riebalų ar cheminių likučių vandens vonelėje. Išimkite arba išvalykite vandens vonelę, jei ji beveik pilna. Kruopščiai išvalykite rūkyklą.
- Užgesintas „Bradley Flavour Bisquettes®“ („Bradley“ aromatinės anglys) padėkite saugiu atstumu nuo visų pastatų ir degių medžiagų.
- Laikykite rūkyklą sausoje, gerai uždengtoje vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Atidžiai perskaitykite surinkimo instrukcijas, kad tinkamai paruoštumėte rūkyklą naudoti.

SURINKIMO INSTRUKCIJOS

Žr. dalių numerius „Bradley“ rūkyklos išorinių dalių sąraše ir vidinių komponentų sąraše diagramas.

Kaip surinkti Bradley Smoker® rūkyklą

1. Išimkite rūkyklą iš dėžės.
2. Išimkite visas supakuotas dalis iš rūkyklos.
3. Nuo dalių nuimkite visas pakavimo medžiagas.

Prijunkite dūmų generatorių

Prijunkite dūmų generatorių (1) prie rūkyklos korpuso (2). Pritaikykite anglių degiklį (F) prie korpuso išeigos. Sulyginkite dūmų generatoriaus pagrindines skylės su rūkyklos korpuso stovais (3). Švelniai spausdami įstatykite generatorių. Įstatykite tiekimo vamzdį (4) dūmų generatoriaus viršuje ir įdėkite į jį norimą „Bradley Flavour Bisquettes®“ (Bradley aromatinių anglių) kiekį. Įjunkite trumpą maitinimo kabelį (A) iš dūmų generatoriaus į rūkyklos korpusą.

Rūkyklos korpuso paruošimas

Apatinėje kopėtelių dalyje įtaisykite varvėjimo lataką (B). Rūkyklos groteles (C) įtaisykite šoninėje kopėtelių dalyje virš varvėjimo latakų. Įtaisykite stačiakampę dugninę (J) prietaiso dugne. Atliekų indą iki pusės užpildykite vandeniu, jį padėkite ant stačiakampės dugninės (J) atliekų indų pozicijoje (D). Ilgesnį maitinimo laidą (E) nerodomas įjunkite iš rūkyklos korpuso į patvirtintą žemintą kištukinį elektros lizdą.

Norėdami nuimti dūmų generatorių:

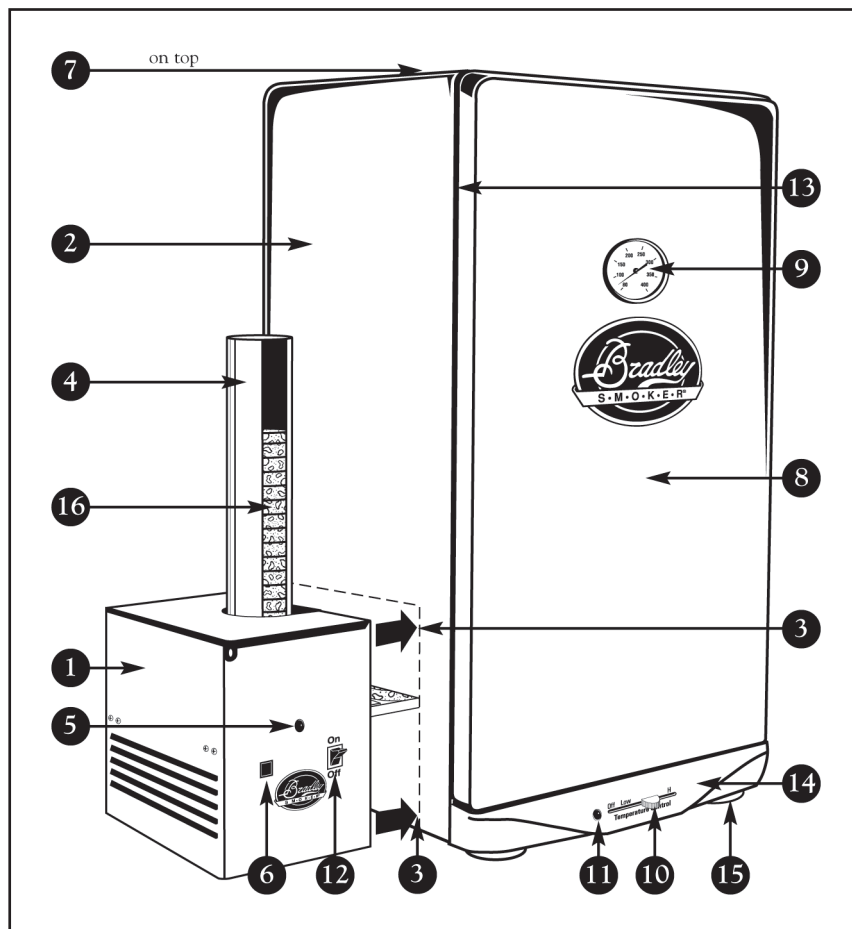
Atjunkite trumpesnį maitinimo laidą. Dūmų generatorių švelniai keldami į viršų ir traukdami į išorę, atjunkite jį nuo rūkyklos korpuso.

Kur dėti įpakavimą

Visas įpakavimas turėtų būti išmetamas pagal jūsų regiono taisykles. Dėžę galima naudoti rūkyklai laikyti tik tada, kai rūkykla nenaudojama. Dėžė neturėtų būti naudojama rūkyklai uždengti jai veikiant.

BRADLEY SMOKER® RŪKYKLA

Išorinių dalių sąrašas

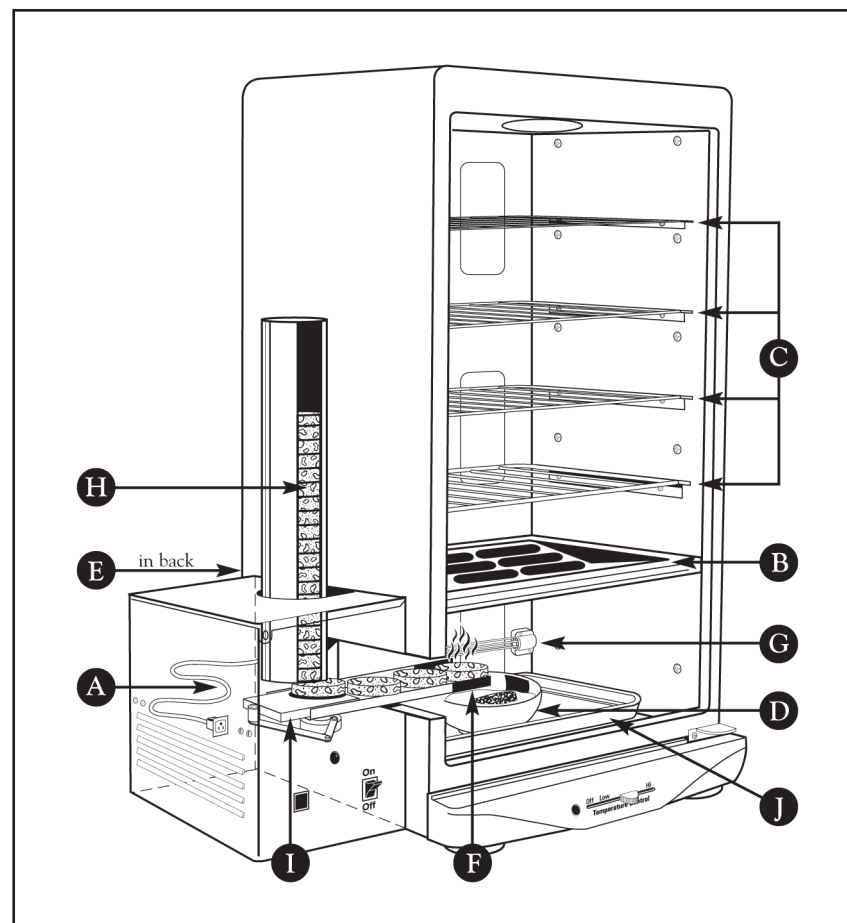


Išorinių dalių sąrašas

- | | |
|---|--|
| 1. Dūmų generatorius | 9. Termometras |
| 2. Rūkyklos korpusas | 10. Temperatūros karščio valdymo jungiklis |
| 3. Prijungimo stovai | 11. Karščio indikatorius |
| 4. Tiekimo vamzdis | 12. On/Off (įjungimo/išjungimo) jungiklis |
| 5. Dūmų generatoriaus indikatoriaus švieselė | 13. Durų izoliacinis sluoksnis |
| 6. Anglių pastūmimo mygtukas | 14. Žemesniosios dalies plokštė |
| 7. Sklendė (nerodoma) išleidžia karštį per rūkyklos viršų | 15. Guminis padas |
| 8. Durys | 16. Anglys (nepridedama) |

BRADLEY SMOKER® RŪKYKLA

Vidinių dalių sąrašas



Vidinių dalių sąrašas

- | | |
|--|--|
| A) Trumpas maitinimo laidas į korpusą | F) Anglių degiklis |
| B) Varvėjimo latakas | G) 500 vatų kaitinimo elementas |
| C) Rūkymo grotelės | H) „Flavour Bisquettes®“ (aromatinės anglys) (nepridedama) |
| D) Varvėjimo / vandens / atliekų indas | I) Valdymo rankena |
| E) Ilgas maitinimo laidas (nerodoma) įjungti korpusui į sienos kištukinį lizdą | J) Apatinė stačiakampė dugninė |

NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

Žr. dalių numerius išorinių dalių sąrašo diagramoje

Paruošimas naudoti

„Bradley Smoker®“ rūkyklos paruošimas yra besitęsiantis procesas. Kuo daugiau ją naudosite, tuo skanesnis bus jūsų maistas.

Paruošimas – tai daugiausia netinkamų kvapų pašalinimas iš rūkyklos, nes Jūsų naujosios „Bradley Smoker®“ rūkyklos kvapas gali būti nebūtinai toks, kokio norėtumėte, kad turėtų jūsų maisto skonis.

Paruošimo metodas

Išvalykite groteles ir varvėjimo lataką bei įstatykite juos į rūkyklą.

Atliekų indą iki pusės užpildykite vandeniu.

Į tiekimo vamzdį įdėkite 3–6 anglis.

Truputį atidarykite sklendę (7) [rūkyklos viršuje].

Įjunkite rūkyklą į jai skirtą kištukinį lizdą.

Spauskite anglių stūmimo mygtuką (6), kol anglys atsидurs anglių deginimo elemente (F).

Įjunkite rūkyklą pasukdami temperatūros karščio valdymo jungiklį (10) į padėtį tarp „žemas“ ir „vidutinis“. Palaukite penkias minutes. Termometras (9) turėtų rodyti 66 °C (150 °F).

Jei ji aukštesnė, sumažinkite temperatūrą pasukdami temperatūros karščio reguliavimo jungiklį į kairę prie žemesnės, ir atvirkščiai, jei termometras rodo mažiau nei 66 °C (150 °F).

Rūkykite korpusą toje pačioje 66 °C (150 °F) temperatūroje 1–2 valandas, arba kol sudegs anglys

Pastaba: Kiekvienas „Bradley Flavour Bisquette®“ (Bradley aromatines angles) gabalėlis dega apie 20 minučių/minučių.

Pradžia

Paruošę rūkyklą atliekų indą dar karą pripildykite iki pusės vandens. Įjunkite dūmų generatorių spausdami ON / OFF (Įjungimas / Išjungimas) jungiklį (12). Užsidegusi dūmų generatoriaus indikatorius švieselė (5) reikš, kad yra įsijungęs deginimo elementas ir kad jis pradės deginti anglis.

Spauskite anglių pastūmimo mygtuką (6), kad įstumtumėte anglį į anglių deginimo elementą (F). Po maždaug 20 minučių bus įstumta kita anglis.

Pastaba: *paspaudus pastūmimo mygtuką, prasidės naujas ciklas (arba) po maždaug 20 min. bus įstumta kita anglis.*

Padėkite maistą ant rūkymo grotelių ir įdėkite jas į rūkyklą.

Palikite norimą sklendės tarpą.

Jei reikia daugiau karščio, lėtai sukite karščio reguliatorių iki pageidaujamos temperatūros, matomos termometre.

Šalti dūmai – naudokite tik dūmų generatorių.

Karšti dūmai – naudokite dūmų generatorių.

Turi būti įjungtas temperatūros karščio reguliavimo jungiklis.

Pastaba: *termometras rodyti tik korpuso viduje esančio oro temperatūrą. Norėdami gauti tikslesnę rūkomo maisto temperatūrą, aplink termometrą rūkyklos viduje apskukite drėgną skudurėlį. Prisiminkite, kad aplinkos temperatūra turės poveikį rūkyklos rūkymo temperatūrai.*

Normali rūkymo temperatūra yra 200–250 °F (93–121 °C). Prisiminkite, kad termometras skirtas tik bendrai stebėti, jis neskirtas rodyti tikslią vidinę temperatūrą. Kuo bus arčiau kaitinimo elemento, tuo vidinė temperatūra bus aukštesnė.

Nepamirškite po kiekvieno naudojimo išvalyti rūkyklos.

BENDRINIAI PRIEŽIŪROS NURODYMAI

Žr. dalių numerius išorinių dalių ir vidinių dalių sąrašo diagramose

Svarbios atsargumo priemonės

„Bradley Smoker®“ rūkykla turi būti prižiūrima ir išvaloma po kiekvieno panaudojimo.

Atjunkite rūkyklą prieš pradėdami bet kokius priežiūros ar valymo darbus.

Nemerkite rūkyklos į vandenį.

Nepurškite vidinės rūkyklos dalies jokia prietaiso valikliu.

Nebandykite valyti kaitinimo elemento (G).

Nenaudokite aliuminio folijos rūkyklos viduje.

Neapipurškite ir nevalykite rūkyklos didelių kiekiu vandens.

Naudodamiesi ja nepalikite be priežiūros.

Priežiūros procedūros žingsniai

1. Išvalykite atliekų indą (D). Išmeskite visas sudegusias anglis. Darykite tai atsargiai, nes jos vis dar gali būti karštos.
2. Nuplaukite varvėjimo lataką (B) stačiakampę dugninę (J), atliekų indą (D) ir rūkymo groteles (C) karštu vandeniu ir dezinfekavimo priemone arba įdėkite jas į indaplovę.
3. Iš rūkyklos pašalinkite maisto daleles ir/ar riebalų likučius. Jei reikia valyti vidinius paviršius, juos lengvai nuvalykite drėgnu skudurėliu. Išvalę rūkyklą, jūs turite išvalyti korpusą. Žr. „Paruošimo“ metodą naudojimo rekomendacijose.
- Pastaba:** *korpuso viduje turėtų būti dūmų arba juodų liekanų. Kuo daugiau liekanų, tuo skanesnis bus produktas (panašu į ketaus keptuvę, kuri turi būti paruošiama prieš naudojimą).*
4. Dūmų generatorių (1) visą laiką reikėtų laikyti švarų ir žiūrėti, kad jame nebūtų medžio gabaliukų ir / ar riebalų. Jei rūkyklos korpuse ir / ar dūmų generatoriuje susikaupė laisvų medžio gabaliukų, paprasčiausiai išpūskite arba susiurbkite tas daleles. Jei reikia, atjunkite ir nuimkite dūmų generatorių nuo korpuso. Žr. „Nuimkite dūmų generatorių“ surinkimo instrukcijose.
5. Anglių deginimo elementas (F) turėtų būti lengvai nugramdomas naudojant vielos šepetį ar gremžtuką.

6. Išvalykite sklendę (7) [rūkyklos viršuje], kad įsitikintumėte, ar ji neužstrigusi.

7. Vandeniui nuvalykite durų tarpinę (13).

Po valymo

1. Įstatykite lataką (B) ir groteles (C) į rūkyklą.
2. Pritaisykite dūmų generatorių (1). Į korpusą įjunkite trumpą maitinimo laidą (A). Žr. skyrių „Įdėkite dūmų generatorių“ surinkimo instrukcijose.
3. Pusiau pilną atliekų indą įstatykite į jo poziciją (D) apatinėje stačiakampėje dugninėje (J).
4. Į tiekimo vamzdį (H) ir ant valdymo kreiptuvo (I) įdėkite anglių.
5. Įjunkite maitinimo kabelį (E) į skirtą kištukinį lizdą.
„Dabar jūsų rūkykla paruošta kitam rūkymui.“

Gedimų šalinimas

Rūkykla neįsijungia

Patikrinkite, ar visi kištukai yra įkišti į lizdus. Patikrinkite saugiklių dėžę. Patikrinkite, ar nebuvo įjungtas kištukinis lizdas – Grandinės pertraukiklis dėl įžeminimo klaidos (angl. Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI)).

Nepasislenka anglis

Patikrinkite valdymo kreiptuvą ir pašalinkite laisvas medžio daleles. Valant dūmų generatorių, reikėtų vengti anglių kamščio sudarymo ir dūmų generatoriaus išjudinimo.

Anglis nesudega iki galo:

Patikrinkite, ar visa elektros įranga įjungta į grandinę. Rūkykla turėtų būti įjungta į jai skirtą elektros grandinę sienoje. Patikrinkite, ar degiklyje nesusidarė atliekų, nes dėl to anglys gali praėiti virš degiklio.



RECEPTŲ KNYGELĖ

BRADLEY SMOKER™ RECEPTAI

Turinys

Populiarioji Bradley karštai rūkyta lašiša

Jautiena

Rūkyta sūdyta jautiena
Marinuota jautienos šoninė
Šonkauliukai pagal Maui receptą
Įdaryta jautienos šoninė
Bekaulių šonkauliukų kepsnys
Aštrus daržovių padažas
Graikiškas pasticcio

Vištiena

Viščiukas įprastai
Pagal Tolimųjų Rytų regiono receptą paruoštas viščiukas
Rūkyto viščiuko salotos
Tandori stiliaus rūkytas viščiukas

Kiauliena

Kiaulienos kepsnys
Įdarytas nugarinės kepsnys
Kapota kiauliena su garstyčiomis
Garstyčių padažas
Kiaulienos šonkauliukai
Saldžiarūgštis šonkauliukų padažas

Jūros gėrybės

Rūkytos jūros gėrybės
Rūkyti austrių suktinukai
Marinuotos rūkytos jūros gėrybės
Rūkytas gravlaksas

Kalakutas

Kalakuto krūtinėlė
Įdaryti kalakuto suktinukai

POPULIARIOJI BRADLEY KARŠTAI RŪKYTA LAŠIŠA

Recepte nurodyta temperatūra reikalinga pagaminti maždaug 10 kg žuvies. Kuo daugiau žuvies naudosite, tuo ilgiau rūkykla kais.

Sudedamosios dalys:

Sūrymas (cukrus ir druska)
Augalinis aliejus
Česnakai, svogūnai, krapai, imbieras ar sausosios garstyčios
Juodieji pipirai
džiovintos petražolės ar česnako laišakai

Sūdymas:

Lašišos filė naudojama su odele. Jei lašiša storesnė nei 1 colis, peilio smaigaliu subadykite žuvies odelę kas 2–3 coliai, o jei storesnė nei 1,5 colio, tada žuvies odelę subadykite kas 2–3 colius. Lašišos minkštimo padarykite lygiagrečias 1/4 – 3/8 colio gylio įpjovas šonkaulių linijų kryptimi. Gausiai įtrinkite žuvį aliejumi ir apšlakstę sūrymu tolygiai jį paskirstykite ant žuvies minkštimo. Pasūdykite pakankamai, kad sūrymas persigertų į aliejų. Lašišos minkštimą šiek tiek pabarstykite česnakais ir svogūnais, įtrinkite prieskoniais ir truputį pasūdykite, tą patį padarykite ir su įpjovomis. Pabarstykite juodųjų pipirų. Į plastikinį maišelį suvyniokite du maždaug vienodo dydžio lašišos gabaliukus, suglaUSDami juos minkštimo paviršiais. Suvyniokite žuvį taip, kad oras nepatektų, ir atšaldykite. Palikite lašišos puselės sūryme ir šaldomas 14–20 val.

Rūkymas:

Išimkite žuvį iš sūrymo ir padėkite odele žemyn ant grotelių, išteptų aliejumi. Tolygiai paskirstykite likusį sūrymą. Kad rūkyta žuvis gardžiau atrodytų, apibarstykite ją smulkintomis petražolėmis ar kapotais česnako laiškais. Dėkite groteles į rūkyklą. Pirmiausia, dūmų generatorių 1–2 valandoms nustatykite labai žemai temperatūrai, t. y. 40–60 °C (100–120 °F). Po 1–2 valandų padidinkite temperatūrą

iki 60 °C (140 °F) ir palikite ją tokią 2–4 valandoms. Baikite 1–2 valandoms temperatūrą padidinę iki 80 °C (175 °F).

Patiekama:

Su prancūzišku batonu, bandelėmis ir svogūnais; krekeriais ir kreminiu sūriu, sumaišytu su jūsų mėgstama pasta, arba padarykite rūkytos lašišos putėsius / paštetą.

Tiekama šalta:

Suvyniota į aliuminio foliją populiarioji Bradley karštai rūkyta lašiša gali būti šaldoma 2–3 savaites.

Rezultatas:

Žuvis yra paruošta, kai jos minkštimo temperatūra yra mažiausiai 60 °C (140 °F).

Svarbu:

Rūkant žuvį aukštoje temperatūroje reikia atkreipti dėmesį į apatines groteles. Rekomenduojama kaitalioji groteles ar išimti jau paruoštus žuvies gabaliukus. Temperatūra yra per aukšta, jei pirminiame rūkymo etape ant žuvies minkštimo pasirodo balti riebalai (aliejus). Kaip ir jautienos, taip ir lašišos minkštimo tvirtumas bei įpjovų nepastebimumas (balti riebalai, susikaupiantys įpjovose sustings ir įpjovos taps nepastebimos) yra geras proceso baigimo indikatorius. Jei rūkomos labai plonas lašišos puselės, tai visas procesas gali užtrukti 10–12 valandų.

Atminkite, rūkymas yra menas, ne – mokslas. Todėl nebijokite eksperimentuoti. Jei turite klausimų ar susidūrėte su problema, susisiekiu su mumis.

Linkėjimai ir gero apetito!

Bradley

JAUTIENA

RŪKYTA SŪDYTA JAUTIENA

Sudedamosios dalys:

750 g žalios sūdytos jautienos išpjovos

Rūkytas:

Įkaitinkite rūkyklą iki maždaug 100 °C (220 °F). Iš dalies atidarykite sklendę ir sumažinkite karštį viena ar dviem padalomis, iki 90 °C (190 °F). Ant aliejumi išteptų grotelių dėkite žalią mėsą. Kepkite dūmuose apie 5–6 valandas arba kol mėsa iškeps. Termometras turėtų rodyti 70 °C (160 °F). Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties. Dūmus galite išjungti po 4 valandų arba kai pagal skonį mėsa yra pakankamai išrūkyta.

Patiekiama:

Pagal rieves supjaustykite mėsą labai plonai. Laikykite šaldytuve.

RŪKYTA MALTA JAUTIENA

Dūmuose kepta malta jautiena (daržovės) – tai dar vienas ypatingų skonių matmuo jau pažįstamiems patiekalams – lazanijai ir kitiems troškintiems patiekalams.

Sudedamosios dalys:

Malta jautiena

Rūkytas:

Įkaitinkite rūkyklą iki maždaug 95–100 °C (200–220 °F). Susmulkinkite mėsą ir sudėkite ją į keraminę kepimo formą. Kepkite ant žemesniųjų rūkyklos grotelių. Dūmuose kepama apie 1 valandą, arba kol mėsa įgauna skonį, bet visiškai neiškepkite. Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties. Kiaurasamčiu išgriebkite mėsą į indą. Nugriebkite taukus. Tęskite rūkymą pagal jūsų pasirinktą receptą.

MARINUOTA ŠONINĖ

Įprastas receptas – 6 – 8 porcijoms

Plonai supjaustyta šoninė gali būti patiekama su ryžiais ir apkepintomis daržovėmis.

Sudedamosios dalys:

Maždaug 750 g šoninės
30 ml (2 š.) aliejaus
45 ml (3 š.) terijaki padažo
60 ml (4 š.) raudonųjų vynuogių acto
5 ml (1 a.š.) smulkiai kapoto imbiero
1 skiltelė smulkinto česnako

Paruošimas:

Iš abiejų pusių kryžmiškai įpjaukite šoninę. Įdėkite į maišelį, sudėkite marinato sudedamąsias dalis ir gerai užriškite maišelį. Atšaldykite per naktį ar kelioms valandoms palikite kambario temperatūroje, retkarčiais apverskite.

Rūkytas:

Įkaitinkite rūkyklą iki maždaug 95–100 °C (200–220 °F). Išimkite mėsą iš maišelio, marinatą palikite mėsei apšlakstyti. Dūmuose kepkite 1–2 valandas ant vidurinių rūkyklos grotelių arba kol mėsos termometras rodys 55 °C (130 °F) – 65 °C (150 °F) (nuo pusžalės iki vidutiniškai iškepusios mėsos). Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties. Kas pusvalandį mėsą apšlakstykite, kad ji neperdžiūtų.

Patiekiama:

Išimkite iš rūkyklos ir prieš pjaustydami leiskite pastovėti 10 minučių. Pjaustykite įstrižai rėvių, plonais gabaliukais.

ĮDARYTA ŠONINĖ

6 porcijos

Puikiai tinka vaišėms. Ši marinuota ir rūkyta įdaryta šoninė skani tiek karšta, tiek ir šalta. Lengvai pjaustoma kambario temperatūroje.

Sudedamosios dalys:

Maždaug 750 g marinuotos šoninės
1 vidutinio dydžio morka, pjaustyta griežinėliais ir truputį apvirta
1 vidutinio dydžio paprika, supjaustyta ir truputį apvirta
2 riekės kubeliais pjaustytos duonos
1 kiaušinis
žolelių, druskos ir pipirų pagal skonį

Paruošimas:

Sumaišykite įdaro produktus. Išilgai pjaustykite šoninę (lyg atverstumet knygą) Neperpjaukite nugarėlės. Išskleiskite ir mėsos paviršių padenkite įdaru. Suvyniokite ir per kelias vietas suriškite virtuvine virvele.

Rūkytas:

Įkaitinkite rūkyklą iki maždaug 100 °C (220 °F). Mėsą suvilgykite marinatu. Dėkite mėsą ant grotelių siūle į viršų. Dūmuose kepkite 95–100 °C temperatūroje apie 1–2 valandas ant vidurinių rūkyklos grotelių arba kol mėsos termometras rodys 55 °C (130 °F) – 65 °C (150 °F) (nuo pusžalės iki vidutiniškai iškepusios mėsos). Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties. Kas pusvalandį mėsą apšlakstykite, kad ji neperdžiūtų.

ŠONKAULIUKAI PAGAL MAUI RECEPTĄ

4–6 porcijos. Po 2 šonkauliuokius kiekvienam asmeniui.

Sudedamosios dalys:

1,5 kg nedidelių jautienos šonkauliuokų, gali būti su kaulu ar be jo.
Pagal Maui šonkauliuokų receptą paruoštas marinatas.

Paruošimas:

180 °C (350 °F) temperatūroje 1 valandą apkepinkite šonkauliuokius ant grotelių. Pagaminkite padažą ir supilkite į maišelį, ten pat sudėkite šonkauliuokius ir palikite nakčiai pasimirnuoti, retkarčiais pavartykite. Pastaba: jei naudojate bekaulius šonkauliuokius, perpjaukite juos išilgai pusiau – bus plonesni gabaliukai.

Rūkytas:

Įkaitinkite rūkyklą iki maždaug 100 °C (220 °F). Išimkite šonkauliuokius iš marinato, palikdami sultis, ir dėkite juos ant aliejumi išteptų grotelių. Dūmuose kepkite maždaug 2,5–3,5 valandos, nuolat apšlakstydami likusiu marinatu. Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties.

Rezultatas:

Mėsa turi būt labai minkšta ir lengvai skirtis nuo kaulų.

MAUI ŠONKAULIUOKŲ MARINATAS

Sudedamosios dalys:

125 ml (0,5 st.) sojų padažo
30 ml (2 š.) aliejaus
30 ml (2 š.) rudojo cukraus
15 ml (1 š.) cheroso ar acto
5 ml (1 a.š.) smulkinto imbiero
Viską sumaišykite ir naudokite kaip marinatą.

BEKAULIŲ ŠONKAULIUKŲ KEPSNYS

Virtą jautieną rūkykite, kol suminkštės. Pagaminkite aštrių daržovių marinatą ir užpilkite ant bulvių.

Sudedamosios dalys:

1,5 kg šonkauliukų be kaulo
1 vidutinis pjaustytas svogūnas
1 lauro lapas
po žiupsnelį čiobrelių, melisos ar oregano
30 ml (2 š.) aliejaus
2 skiltelės smulkinto česnako
500 ml (2 st.) raudonojo vyno

Paruošimas:

Pašalinkite riebalų perteklių nuo mėsos ir dėkite ją į orui nelaidų indą. Sumaišykite likusius produktus, supilkite į tą patį indą ir sandariai uždarykite. Palaikykite per naktį šaldytuve, retkarčiais pavartykite.

Rūkymas:

Išimkite iš marinato ir nusauskite. Marinatą palikite, jo dar prireiks. Įkaitinkite rūkyklą iki 100 °C (220 °F) temperatūros. Dėkite kepsnį ant aliejumi išteptų grotelių ir kepkite 7–8 valandas arba tol, kol termometras rodys 65 °C / 150 °F.

Paruošta patiekimui:

Prieš patiekdami leiskite pastovėti 10 minučių. Rekomenduojame valgyti su aštriu daržovių padažu.

AŠTRUS DARŽOVIŲ PADAŽAS

Sudedamosios dalys:

Likęs marinatas
375 ml (1 1/2 st.) jautienos sultinio
250 g šviežių pjaustytų grybų
250 g šviežių pjaustytų svogūnelių
2 vidutinio dydžio pjaustytos morkos
60 ml (4 š.) miltų
60 ml (4 š.) sviesto

Virimas:

Virkite likusį marinatą ir jautienos sultinį vidutinio dydžio puode. Sumažinkite ugnį ir virkite ant silpnos ugnies apie 30 minučių. Perkoškite, išgriebę svogūnus, česnaką ir žoleles, skystimą supilkite atgal į puodą. Sudėkite grybus, svogūnus ir morkas. Virkite ant silpnos ugnies, kol daržovės suminkštės. Sumaišykite miltus su sviestu ir pusę šio mišinio maišydami supilkite į sultinį. Virdami nuolatos maišykite vis pridėdami miltų ir sviesto mišinio, kol masė taps tiršta ir vientisa

GRAIKINIS PASTICCIO

8–10 porcijų

Šiek tiek parūkyta mėsa kartu su daržovėmis suteikia patiekalui ypatingą skonį. Pjaustytus grybus ir kapotus svogūnus parūkykite ant apatinių rūkyklos grotelių apie 30 minučių.

Sudedamosios dalys:

Pagrindui:
500 ml (2 st.) virtų ir nusaustų makaronų
2 plakti kiaušiniai
75 ml (1/3 st.) tarkuoto Parmesano sūrio

Įdarai:

750 g vid. liesumo maltos rūkytos jautienos
500 ml (2 st.) pjaustytų, rūkytų grybų
1 vidutinio dydžio svogūnas, smulkiai sukapotas ir parūkytas
1 – 398 ml pomidorų padažo
5 ml (1 a. š.) kapotų česnakų
po 5 ml (1 a. š.) druskos, pipirų, cinamono
Viršutiniam sluoksniui:
75 ml (1/3 st.) sviesto
75 ml (1/3 st.) miltų
po žiupsnelį druskos ir muskato riešuto
750 ml (3 st.) pieno
2 plakti kiaušiniai
75 ml (1/3 st.) tarkuoto Parmesano sūrio

Paruošimas:

Pagrindas:

Sudėkite kartu makaronus, kiaušinius, sūrį ir sumaišykite. Sudėkite juos į 33 x 23 cm dydžio riebalais išteptą kepimo skardą.

Įdaras:

Pakepinkite rūkytą maltą jautieną, grybus ir svogūnus, kol suminkštės ir pagels. Nuvarvinkite riebalus. Sudėkite pomidorų padažą, prieskonius ir neuždengę virkite ant silpnos ugnies. Tuo tarpu paruoškite viršutinį sluoksnį.

Viršutinis sluoksnis:

Dideliame prikaistuvyje ištirpinkite sviestą, sudėkite miltus, druską ir muskato riešutą. Įpilkite pieno. Maišydami virkite tol,

kol masė sutirštės ir ims burbuliuoti. Pašauksniui maišydami sudėkite kiaušinius ir dar minutę pavirkite ant silpnos ugnies.

Sluoksniavimas:

Mėsos įdarą paskleiskite ant makaronų, o ant jo dėkite viršutinį sluoksnį. Apibarstykite Parmezano sūriu ir 35 – 40 minučių kepkite 180°C (350°F) temperatūroje kol pagels ir atsiras burbuliukai.

VIŠČIUKAS

VIŠČIUKAS ĮPRASTAI

Viščiukui pagaminti yra daugybė padažų, marinatų ir sūrymų. Šioje knygelėje pateikiame dar vieną būdą, kuris jums tikriausiai patiks.

Sudedamosios dalys:

1,5–2 kg viščiuko
1/3 st. (75 ml) klevų sirupo
1/3 st. (75 ml) Sifto Quik sūrymas (rasite daugelyje prekybos centrų)

Paruošimas:

Išvalykite viščiuką ir suriškite. Sumaišykite sirupą su Quik sūrymu ir marinatu ištepkite viščiuką.

Rūkymas:

Įkaitinkite rūkyklą iki maždaug 100 °C (220 °F). Dėkite viščiuką ant aliejumi išteptų vidurinių rūkyklos grotelių. Sklendė gali būti uždaryta arba atidaryta. Parūkykite viščiuką 4–5 valandas, kas 2 valandas pašlakstydami klevų sirupo mišiniu. Jei viščiukas yra kepamas ant atskirų grotelių, nuolat jį vis apsukite. Kai termometras rodydys 60–70 °C (140–160 °F), viščiukas bus išsirūkęs. Rūkymo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties. Po 3 valandų galite išjungti dūmus, bet tai priklausys nuo norimo dūmų kiekio.

Pastaba: jei šis sūrymas jums pasirodys per sūrus, naudokite mūsų siūlomą garstyčių receptą.

PAGAL TOLIMŲ RYTŲ REGIONO RECEPTĄ PARUOŠTAS VIŠČIUKAS

4 porcijos

Sudedamosios dalys:

1 kg viščiuko krūtinėlės su kaulu
45 ml (3 š.) Hoi Sin padažo (galite rasti kinų kvartaluose)
Po 30 ml (2 š.) baltojo vyno acto, chereso, vandens ir aliejaus

Paruošimas:

Nuo viščiuko krūtinėlės nuimkite odelę ir pašalinkite kuo daugiau riebalų. Nedideliame inde užvirkite Hoi Sin padažą, actą, cheresą, vandenį ir aliejų, sumažinę ugnį dar 1–2 minutes pavirkite. Atšaldykite. Apteptkite marinatu visus viščiuko gabaliukus, gerai įtrinkite. Palikite viščiuką stovėti kambario temperatūroje 2 valandoms.

Rūkymas:

Įkaitinkite rūkyklą iki maždaug 85–100 °C (185–220 °F). Dėkite viščiuką ant aliejumi išteptų grotelių ir kepkite dūmuose maždaug 1,5–2,5 valandos arba kol termometras rodys 55–60 °C (130–140 °F). Rūkyimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties.

RŪKYTO VIŠČIUKO SALOTOS

Sudedamosios dalys:

1 l (4 st.) smulkinto rūkyto kepto viščiuko
125 g įstrižai pjaustytų snieginųjų žirnių
7 pjaustyti vandens kaštonai
4 įstrižai pjaustyti žalieji svogūnai
125 ml (1/2 st.) pakeptintų sezamo sėklų

Padažas:

30 ml (2 š.) sausojo chereso ar acto balzamo
25 ml (1 1/2 š.) šviežių citrinos sulčių
15 ml (1 š.) Dijon garstyčių
15 ml (1 š.) tamsiojo sojų padažo
5 ml (1 a.š.) cukraus
2 ml (1/2 a.š.) smulkinto imbiero
60 ml (4 š.) alyvuogių aliejaus
60 ml (4 a.š.) saulėgrąžų aliejaus
Tabasko padažas pasirinktinai

Paruošimas:

Į dubenį sudėkite viščiuką, snieginuos žirnius, vandens kaštonus, svogūnus, sezamo sėklas, druską ir pipirus, lengvai viską išmaišykite. Sudėkite cheresą, citrinos sultis, garstyčias, sojų padažą, cukrų ir imbierą, gerai išmaišykite. Palaipsniui pilkite aliejaus, nuolatos maišykite, kol masė pasidarys vientisa. Pagal skonį pridėkite Tabasko padažo. Apipilkite viščiuką ir dar kartą viską gerai išmaišykite.

Patiekite:

Atšaldytą ar kambario temperatūros.

TANDORI STILIAUS RŪKYTAS VIŠČIUKAS

Sudedamosios dalys:

6 viščiukų puselės ar šlaunelės
15–30 ml (1–2 š.) rupios druskos
3 kapotos česnako skiltelės
1/2 citrinos
250 ml (1 st.) natūralaus jogurto
Po 5 ml (1 a. š.) kiekvienų rytų Indijos prieskonių: kmyną sėklų, koriandų sėklų, saldžiųjų krapų sėklų, neskaldytų juodųjų pipirų, kajeno pipirų ir paprikų.

Paruošimas:

Sumalkite visą pipirmalę. Viščiuko odoje iešmu padarykite daug mažų skylučių. Citrinos pusele įtrinkite viščiuko odelę druska ir česnaku. Dideliame stikliniame ar keraminiame inde sumaišykite jogurtą ir prieskonius, gauta masė gerai įtrinkite viščiuko gabaliukus, sudėkite į dubenį, uždenkite ir nakčiai palikite šaldytuve.

Rūkymas:

Išimkite iš marinato ir nuvarvinkite sultis. Įkaitinkite rūkyklą iki maždaug 100 °C (220 °F). Uždarykite sklendę. Ant aliejumi išteptų grotelių dėkite mėsą odelė žemyn. Kepkite dūmuose apie 3–4 val. arba kol mėsos termometras rodys 60–70 °C (140–160 °F). Po 2 valandų šiek tiek pradarykite sklendę. Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties. Rūkyimo metu apsukite groteles.

KIAULIENA

KIAULIENOS KEPSNYS

Kiauliena – tinkamiausia mėsa sūdyti. Kuo ilgiau paliekamas sūrymas, tuo sūresnė bus mėsa.

Sudedamosios dalys:

1,350 kg kiaulienos nugarinės be kaulo
150 ml (2/3 st.) Sifto Quik sūrymo
750 ml (3 st.) verdančio vandens
žolelių, pvz., šalavijo, rozmarino, čibobelių garstyčių padažas (žr. Kiaulienos skyrių)

Sūdymas:

Riebalų perteklių nupjaukite nuo mėsos ir įdėkite ją į maišelį. Sumaišykite Quik Kure, vandenį ir žoleles, atvėsinkite. Tada supilkite į maišelį su mėsa ir sandariai užriškite. Per naktį laikykite šaldytuve, kartais apverskite.

Rūkymas:

Išimkite mėsą iš sūrymo, gerai nuplaukite ir tuoj pat nusausinkite. Palikite 1–2 valandoms pastovėti. Įkaitinkite rūkyklą iki 90–100 °C (190–220 °F). Įtrinkite mėsą garstyčių padažu ir dėkite ant aliejumi išteptų kepimo grotelių. Kepkite dūmuose apie 4 valandas arba kol mėsos termometras rodys 60 °C (140 °F). Dėkite į įkaitintą 180 °C (350 °F) orkaitę, kepkite apie 30 minučių arba tol, kol vidinė temperatūra pasieks 70 °C (160 °F).

Sausas sūdymas:

Sumaišykite 1 st. (250 ml) rupios druskos su 4 š. (60 ml) rudojo cukraus. Gerai įtrinkite mėsą ir palikite ją pastovėti 2 valandoms. Rūkykite taip, kaip nurodyta anksčiau, tik nereikia mėsos įtrinti garstyčiomis.

ĮDARYTAS NUGARINĖS KEPSNYS

Šiame kepsnyje švieži rozmarinai išryškina įvairių vaisių įdaro skonį. Norint išgauti švelnesnį dūmų skonį, dūmuose mėsą kepkite perpus trumpiau, nei nurodyta, ir maždaug valandą įkaitintoje 180 °C (350 °F) orkaitėje.

Sudedamosios dalys:

1.5 kg kiaulienos muštos nugarinės
5 džiovintos grubiai sukaptos kriaušės
10 džiovintų grubiai kapotų abrikosų
10 džiovintų grubiai kapotų slyvų be kauliukų
5 ml (1 a.š.) smulkiai kapoto rozmarino
125 ml (1/2 st.) raudonojo ar baltojo vyno

Paruošimas:

Riebalų perteklių nupjaukite nuo mėsos ir tuoj pat nusausinkite. Mažame dubenėlyje vyne apie 20 minučių pamarinuokite kriaušes, abrikosus, slyvas ir rozmarinus. Nuvarvinkite likusį marinatą. Išskleiskite išmuštą mėsą ir į vidurį sudėkite vaisius. Suvyniokite ir tvirtai suriškite virvute. Vyniotinio išorę įtrinkite likusiu marinatu.

Rūkymas:

Rūkyklą įkaitinkite iki 80–90 °C (175–190 °F). Ant aliejumi išteptų grotelių dėkite mėsą ir kepkite dūmuose apie 6–7 valandas arba kol mėsos termometras rodys 65–70 °C (150–160 °F). Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties.

Rezultatas:

Mėsa turi būti drėgna ir minkšta. Prieš pjausdydami, leiskite mėsai šiek tiek pastovėti.

KAPOTA KIAULIENA SU GARSTYČIOMIS

Čia pateiktas garstyčių padažo receptas puikiai tinka ir su kitaip pjaustyta kiauliena, kalakutu ir netgi žuvimi!

Sudedamosios dalys:

6 kapotos kiaulienos nugarinės gabalai
75 ml (1/3 st.) trintų Dijon garstyčių
45 ml (3 š.) medaus
30 ml (2 š.) augalinio aliejaus
15 ml (1 š.) raudonojo vyno acto
15 ml (1 š.) kapotų žolelių: šalavijų, rozmarinų ir / ar čiobrelių
Druskos ir pipirų pagal skonį

Paruošimas:

Riebalų perteklių nupjaukite nuo mėsos, tuoj pat nusausinkite ir dėkite į stiklinį ar keraminį kepimo indą. Kiaulienos gabalėlius užpilkite minėtų produktų marinatu, pavartykite mėsą, kad visos pusės pasidengtų. Palikite pastovėti.

Rūkymas:

Rūkyklą įkaitinkite iki 90–100 °C (190–220 °F). Palikite truputį garstyčių padažo ant mėsos gabalėlių ir dėkite juos ant aliejumi išteptų vidurinių grotelių. Kepkite dūmuose apie 3–4 valandas arba kol mėsos gabalėliai bus iškepę. Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties.

Rezultatas:

Kiaulienos gabalėliai turi būti drėgni ir minkšti.

Patiekiama:

Patiekite likusį padažą užpylę ant mėsos gabalėlių.

GARSTYČIŲ PADAŽAS

Sudedamosios dalys:

75 ml (1/3 st.) augalinio aliejaus
60 ml (4 a. š.) Dijon garstyčių
45 ml (3 a. š.) cukraus
30 ml (2 a. š.) raudonojo vyno acto
5 ml (1 a. š.) sausųjų garstyčių
30 ml (2 a. š.) smulkiai kapotų šviežių žolelių: šalavijų ir rozmarinų

KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI

Sudedamosios dalys:

1,5 kg kiaulienos šonkauliukųSaldžiarūgštis padažas (receptas pateikiamas toliau)

Paruošimas:

Įkaitintoje 180 °C (350 °F) orkaitėje ant grotelių patieskite kepimo popierių ir ant jo 1 valandą pakepinkite šonkauliukus.

Rūkymas:

Įkaitinkite rūkyklą iki 100 °C (220 F°). Išimkite šonkauliukus iš orkaitės ir uždėkite ant aliejumi išteptų rūkyklos grotelių. Gausiai apšlakstykite šonkauliukus saldžiarūgščių padažu. Dūmuose kepkite apie 2,5–3 valandas arba kol bus visiškai iškepę. Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties.

Rezultatas:

Mėsa turi būti minkšta ir lengvai skirtis nuo kaulų.

SALDŽIARŪGŠTIS ŠONKAULIUKŲ PADAŽAS

Sudedamosios dalys:

250 ml (1 st.) kečupo
125 ml (1/2 st.) rudojo cukraus
75 ml (1/3 st.) acto
30 ml (2 a. š.) Vorčesterio padažo
1 vidutinis smulkiai supjaustytas svogūnas
1 smulkiai kapoto česnako skiltelė
Pasirinktinai 2 ml (1/2 a. š.) aštriųjų čili pipirų

Paruošimas:

Sumaišykite visus anksčiau minėtus produktus.

JŪROS GĖRYBĖS

RŪKYTOS JŪROS GĖRYBĖS

Šis pagrindinis receptas tinkamas ruošiant sraigės, dvigeldes kriaukles, moliuskus, krevetes, austres ir kitus kiaukutinius gyvūnus.

Karštas rūkymas:

Pabandykite šalta parūkyti kokią valandą, o tada produktą pakepinkite kepimo inde, kad įgautų malonų švelnaus dūmo skonį.

Šaltas rūkymas:

Priklausomai nuo naudojamų produktų parūkykite juos maždaug 1–6 valandas (įkaitinti nereikia).

Paruošimas:

Jūros gėrybes apšlakstykite aliejumi, ir dėkite jas ant neteptų tinklinių grotelių arba ant aliejumi teptos folijos su išmuštomis mažomis skylutėmis. Apibarstykite trupučiu druskos. Iš austrių pašalinkite likusius kiaučius. Stambios jūros gėrybės turėtų būt dedamos ant apatinių grotelių.

Rūkymas:

Įkaitinkite rūkyklą iki maždaug 80 oC (175 oF). Uždarykite sklendę, paruoštas jūros gėrybes dėkite į rūkyklos vidurį. Dūmuose kepkite 1–2 valandas. Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties. Kepimo metu grotelės vis apsukite. Jei rūkote jūros gėrybes su kiauštais, procesas gali užtrukti ilgiau. Dažnai tikrinkite.

Rezultatas:

Kai jūros gėrybės yra iškepusios, minkštumas turi būti kietokas ir nepermatomas.

Patiekimas:

Prieš patiekdami jūros gėrybes apšlakstykite aliejumi.
Patiekiama karšta: patiekti tuoj pat.
Patiekiama šalta: valandai atšaldyti šaldytuve.
Patiekiama su: krekeriais ar padažu.

RŪKYTŲ AUSTRIŲ SUKTINUKAI

Pagal šį receptą pagaminsite 1 vidutinio dydžio suktinuką.

Sudedamosios dalys:

1 česnako skiltelė
2 žalieji svogūnai
1–250 g pakelio kambario temperatūros kreminio sūrio
25 ml (1–1/2 š.) majonezo
5 ml (1 a. š.) Vorčesterio padažo
Pasirinktinai truputį Tabasko padažo
10 vidutinio dydžio rūkytų ar virtų austrių
45 ml (3 š.) smulkiai kapotų petražolių

Paruošimas:

Dubenyje sumaišykite kapotą česnaką ir svogūnus, pridėkite kreminio sūrio, majonezo, Vorčesterio padažo ir Tabasko padažo. Masę paskleiskite ant aliuminio folijos ir suformuokite 20 x 20 cm dydžio kvadratą. Rūkytas austres išdėliokite ant kreminio sūrio mišinio, suvyniokite jas į plastikinį maišelį ir padėkite į šaldytuvą 2–3 valandoms arba kol sustings.

Patiekiama:

Su folija susukite kaip želė suktinuką. Metiline mentele ar peiliu išstumkite mišinį iš folijos, suformuokite rąsto formą ir ją apibarsatykite petražolėmis. Patiekite su krekeriais ar bandelėmis.

Pastaba: uždengtas šis patiekalas šaldytuve išsilaiko iki 3 dienų.

MARINUOTOS RŪKYTOS JŪROS GĖRYBĖS

Šis skanus padažas gali būti naudojamas kaip salotų užpilas ar padažas.

Sudedamosios dalys:

750 g didelių šviežių jūros šukučių ar lukštentų krevečių
50 ml (1 st.) pjaustytų žaliųjų svogūnų
Po 125 ml (1/2 st.) augalinio aliejaus, sojų padažo, sausojo chereso
50 ml (1/4 st.) kapoto imbiero
15 ml (1 š.) cukraus (pagal skonį)

Paruošimas:

Keraminame inde sumaišykite žaliuosius svogūnus, aliejų, sojų padažą, cheresą, imbierą ir cukrų. Į paruoštą masę sudėkite jūros šukutes ar krevetes ir leiskite maždaug 30 minučių pasimarinuoti kambario temperatūroje. Nusausinkite, marinatą palikite, o marinuotas jūros gėrybes dėkite ant aliejumi išteptų grotelių, dar kartą apšlakstykite jūros gėrybes marinatu.

Rūkymas:

Naudokite anksčiau nurodytą įprastą rūkytų jūros gėrybių receptą.

Patiekiama:

Dėkite marinuotas rūkytas jūros gėrybes ant suplėšytų salotų lapų. Apšlakstykite marinatu ir likusį supylę į dubenėlį, patiekite kartu su patiekalu.

RŪKYTAS GRAVLOKSAS

Sudedamosios dalys:

1,5 kg šviežios lašišos filė
45 ml (3 š.) rupios druskos
25 ml (1–1/2 š.) cukraus
15 ml (1 š.) stambiai maltų pipirų grūdelių
šviežių krapų

Paruošimas sudymui:

Lašišos odelę palikite, perpjaukite žuvies filė pusiau. Vieną dalį dėkite į keraminį indą odele žemyn. Paviršių gerai ištrinkite druskos, cukraus ir pipirų mišiniu, gausiai apibarstykite krapais. Kitą žuvies gabalą taip pat gerai įtrinkite druskos mišiniu ir dėkite jį odele į viršų ant jau keraminame inde esančio gabalo. Apdenkite folija ir paslėkite. Kartais apverskite ir laikykite gaminį šaldytuve 36–48 valandas. Vis apipilkite susikaupiančiu skysčiu, po to nepamirškite vėl paslėgti.

Pastaba: lašiša išskirs truputį skysčio.

Baigę sūdyti:

Išimkite žuvį, nubraukite krapus ir priekonus, tuoj pat nusausinkite ir palikite natūraliai apdžiūti 1 valandai.

Rūkymas:

Ant aliejumi išteptų grotelių dėkite lašišą odele žemyn, šaltai rūkykite 2–3 valandas arba kol lengvai paruduos. Tai gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties. Tada išimkite iš rūkyklos, atšaldykite. Dėkite ant pjaustymo lentelės, papuoškite krapais ir petražolėmis. Patiekite su ryžių duonele, pagardinkite garstyčiomis.

KALAKUTAS

KALAKUTO KRŪTINĖLĖ

Kalakutas sūdomas įvairiai. Jei šiek tiek ilgiau palaikysite jį sūryme, gausite švelnaus kumpio skonį. Pabandykite šį sausą sūdytą. Jis suteiks lengvą skonį, labai tinka sumuštiniams.

Sudedamosios dalys:

1.44 kg kalakuto krūtinėlės suktinuko, be kaulo
125 ml (1/2 st.) rupios druskos
30 ml (2 š.) rudojo cukraus
5 ml (1 š.) smulkiai kapotų šviežių čiobrelių
papildomai čiobrelių rūkymui

Paruošimas:

Perkirpkite virvutę, sutvirtinančią kalakuto suktinuką. Suktinuką tuoj pat nusausinkite, sudėkite sumaišytus produktus į suktinuką ir vėl jį susukite. Likusiu produktų mišiniu įtrinkite suktinuko paviršių. Dėkite mėsą ant stiklinio ar keraminio padėklo, apdenkite ir per naktį palaikykite šaldytuve.

Rūkymas:

Nuimkite suktinuką nuo padėklo, gerai nuplaukite ir tuoj pat nusausinkite. Palikite 1–2 valandom pastovėti. Įkaitinkite rūkyklą iki 100 °C (220° F). Kepimo grotelės ištrinkite aliejumi ir čiobreliais, dėkite mėsą ant grotelių ir kepkite dūmuose 2–5 valandas arba kol termometras rodys 60° C (140 F°). Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties.

ĮDARYTI KALAKUTO SUKTINUKAI

Tradicinis duonos įdaras yra naudojamas kalakuto suktinukams įdaryti. Patiekiami su spanguolių uogiene, bulvių koše ir padažu.

Sudedamosios dalys:

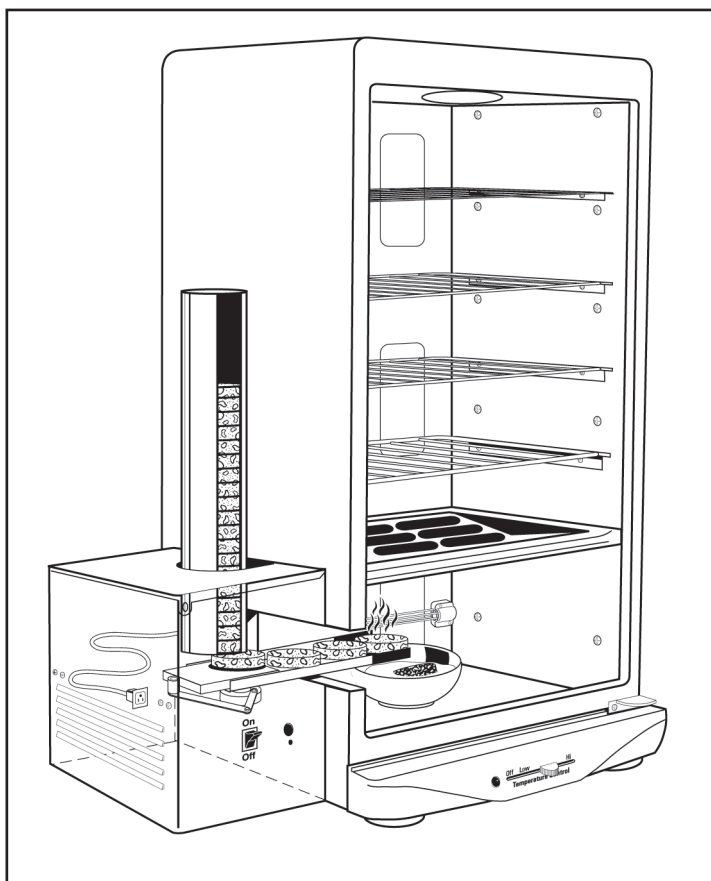
1 kg kalakuto krūtinėlės, be kaulo
500 ml (2 st.) pjaustytų šviežių grybų
3 smulkiai kapoti žalieji svogūnai
1 vidutinė smulkiai pjaustyta morka
1 smulkintas saliero stiebas
30 ml (2 š.) sviesto
druskos, pipirų, paukštienos prieskonių pagal skonį
15 ml (1 š.) spaustų citrinos sulčių
2 riekės duonos, supjaustytos kubeliais
1 vidutinis pjaustytas pomidoras

Paruošimas:

Perpjaukite ir išskleiskite kalakuto krūtinėlę, išmuškite ją. Svieste pakepinkite grybus, svogūnus, morką ir saliero stiebą. Sudėkite prieskonius, vištienos sultinį ir citrinos sultis. Mažame dubenėlyje sumaišykite duoną, pomidorus ir apkeptas daržoves. Ištepkite mėsą gauta mase, suvyniokite ir suriškite virvute. Odelę įtrinkite citrinos sultimis.

Rūkymas:

Įkaitinkite rūkyklą iki 90–100 °C (190–220° F). Dėkite kalakuto gabalėlius ant aliejumi išteptų aukštesniųjų grotelių. Kepkite dūmuose 5–6 valandas arba kol termometras rodys 70° C (160° F). Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo krypties.



Lietuva, Latvija, Estija

UAB „Akmens statyba“

J. Dobkevičiaus g. 8, 02189 Vilnius

Tel./Faksas +370 5 216 5117

El. paštas: info@bradleysmoker.lt

Aplankykite mus:

www.bradleysmoker.lt