



ПРЕДИСЛОВИЕ	6
-------------------	---

ТЕХНОЛОГИЯ 8-35

ВВЕДЕНИЕ	9
ОБОРУДОВАНИЕ	10
МЕТОДЫ	18
ПРОДУКТЫ	26
КАК ЛУЧШЕ ГОТОВИТЬ НА ГРИЛЕ	35

РЕЦЕПТЫ 39-169

НАПИТКИ И ЗАКУСКИ	40
СМЕСИ СПЕЦИЙ, МАРИНАДЫ И ГЛАЗУРИ	56
МЯСО, ПТИЦА, РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ И ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ	74
ГАРНИРЫ, САЛАТЫ, СОУСЫ И МАСЛА	128
ДЕСЕРТЫ	156

МЕНЮ 173-249

УКАЗАТЕЛЬ	252
-----------------	-----

ПРЕДИСЛОВИЕ

Вкус продуктов, приготовленных на гриле, потрясающий. Запах дыма насыщенный, мощный и такой приятный. Как и аромат скошенной травы, плеск воды и свет ослепительного солнца, жаренные на гриле блюда — неотъемлемая часть лета. Но готовить на гриле можно и глубокой осенью, и зимой. Тогда возникает приятный контраст между холодной погодой на улице и горячей едой.

Есть нечто жизнерадостное в самом процессе приготовления блюд на гриле. Аромат при готовке на углях или на огне пробуждает в нас что-то глубокое, будит фантазию и дарит наслаждение.

Приготовление блюд на гриле пробуждает внутри каждого из нас радостное и живое чувство. Способов создания идеальных вкусов много. Достаточно оглядеться вокруг — практически у каждого народа есть блюда, которые готовятся на углях. Детали могут различаться, но восхитительные оригинальные нотки дымного аромата и жареного вкуса присутствуют в них всегда.

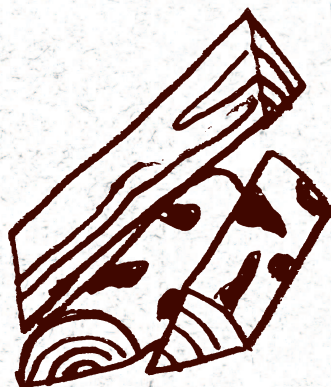
«Гриль. Большая книга» познакомит вас со всем этим невероятным разнообразием. Поэтому сначала мы расскажем об основополагающих вещах, таких как модель гриля и топливо, а затем разберем разнообразные методы и техники готовки.

Естественно, не существует какого-либо единственно правильного метода, зато есть много интересных вариантов. Мясо маринуют в жидком или сухом маринаде или просто слегка присаливают перед жаркой. Большие куски мяса можно медленно коптить под крышкой, быстро обжаривать на огне или глазировать. Мясо со свежими травами можно коптить на щепе или на углях, поливая вином или водой. Можно готовить на прямом или непрямом жаре, можно подавать блюда горячими или предварительно остудив, использовать мясо

в рагу или салатах. На гриле можно готовить круглый год, главное — не заикливаться на чем-то и правильно одеваться. Блюда на гриле очень аппетитны и красивы, они часто создают деревенское настроение. Ни в коем случае нельзя небрежно относиться к рабочей температуре и технике безопасности, ведь в процессе приготовления есть свои важные границы. Готовить пищу на гриле можно и с научным подходом, но чаще нужно доверять своему чутью и опыту.

Рецепты, представленные в этой книге, собраны со всех уголков мира. Ломтики мраморной говядины по-корейски, пожаренные на настольном гриле, соседствуют на ее страницах с сочной грудинкой по-техасски. Вы познакомитесь с рецептами курицы, приправленной шафраном, по-ирански, аргентинским асадо, браи из Южной Африки, ягнятиной по-французски, кебабом из Средней Азии и с Дальнего Востока. В каждой главе большая свобода выбора: различные соусы, гарниры и основные блюда. Также в книге много-много подсказок, помогающих лучше понять, как приготовить блюдо идеально.

Трудно ли научиться готовить на гриле? Это зависит от многого. Можно готовить просто и вкусно — или сложно и вкусно. И начинающий, и эксперт найдут для себя в этой книге что-то полезное. Мы поможем начинающим познакомиться с основами, а искусному повару — развить свои навыки. Давая вам конкретные инструкции и советы, мы хотим вдохновить вас. Факты и вкусы идут рука об руку. Эта книга — руководство, к которому можно обращаться снова и снова.





ВВЕДЕНИЕ

Конечно, очень важно быть аккуратным, целеустремленным и уверенным в том, что гриль, топливо и мясо лучшего качества, а также отработать техники. Однако не менее важно помнить, что всегда могут случиться непредсказуемые вещи, даже когда ты хорошо подготовлен. Но, несмотря на это, результат все равно радует.

Для того чтобы все получилось, не нужно вкладывать деньги в самые крутые девайсы. Не обязательно покупать дорогие грили, термометры, баллонный газ и роскошный инвентарь. Но если планируешь готовить на гриле часто, неплохо бы обзавестись приспособлениями хорошего качества. В принципе гриля с крышкой (барбекю), угля, жидкости для розжига, подходящей посуды и, пожалуй, термометра вполне достаточно. Лучше отвести на готовку на гриле достаточно времени, чтобы она не была сплошным стрессом, ну и потратить деньги на качественное мясо. Еще лучше — готовить в компании, где тебе всегда могут прийти на помощь.

С технической точки зрения приготовление на гриле имеет следующие два эффекта. Во-первых, поверхность получается красиво поджаренной (за счет химических реакций Майяра). Во-вторых, жир, капаящий на угли, испаряется и создает потрясающие дымные ароматы. Разные техники приготовления и разные температуры дают различные результаты. Быстрое приготовление при прямом жаре приводит к тому, что тепло распространяется без препят-

ствий. В то время как медленное приготовление на непрямом жаре основано на том, что тепло циркулирует внутри гриля, хотя в этом случае нет разницы между грилем и духовкой. Именно сочетание поджаренной корочки и аромата дымка лежит в основе приготовления на гриле.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ КНИГУ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ

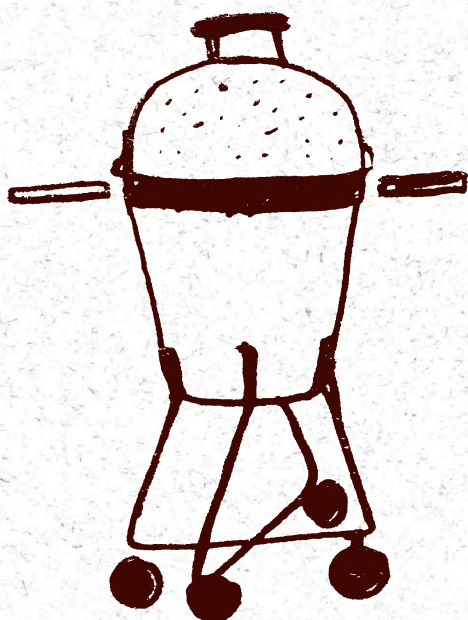
Полистайте разделы в книге и найдите ваши любимые рецепты среди закусок, десертов, основных блюд и комбинируйте их, как хотите. А можете открыть последний раздел — там вам предлагаются уже готовые меню.

Перед тем как приступить к процессу приготовления, прочитайте рецепт целиком. Некоторые блюда готовятся очень быстро, другие требуют больше времени. Начинайте с того, которое требует больше времени. Заранее проверьте, готово ли к использованию все оборудование.

Время приготовления, указанное в рецептах, приблизительное. Очень много факторов влияют на время приготовления — размер куска, его жесткость, жар от углей, размер гриля, вентиляция.

Хорошенько ознакомьтесь с инструкцией от производителя вашего гриля для того, чтобы знать, как достичь правильной температуры, грамотно использовать топливо, а также задвижку и крышку вашего гриля.

ОБОРУДОВАНИЕ



ГРИЛЬ МАРКИ BIG GREEN EGG



КОСТЕР



НАСТОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ



КОПТИЛЬНЯ



ГРИЛЬ МАРКИ WEBER

МОДЕЛИ ГРИЛЕЙ

Вопрос о том, какой гриль лучше приобрести, далеко не простой. Ассортимент в наше время очень широк, начиная с маленьких одноразовых грилей и заканчивая большими импортными аппаратами для копчения.

Один из важных вопросов заключается в необходимости наличия крышки. Из-за того, что большинство покупают грили с крышками — барбекю, — способ приготовления на гриле по-американски стал очень популярен. В прошлом же более популярным был способ готовки на открытом гриле (мангале).

Готовка блюд на гриле с крышкой имеет много преимуществ. Одно из них заключается в том, что вы можете сами решить, использовать крышку или нет. То есть вы можете пользоваться барбекю как простым грилем, но еще и коптить, что позволит вам готовить большие куски мяса или целую рыбу на непрямом жаре от углей или другого топлива, расположенного в нижней части гриля. Это занимает много времени, но часто дает просто бесподобный результат. Тепло и дым под крышкой хорошо обрабатывают продукты.

При желании можно расположить форму для гриля в центре обычного костра и приготовить сочного цыпленка или большую рыбу. Используйте при возможности гриль с толстыми стенками, в противном случае будет сложно поддерживать внутри него постоянную температуру. К тому же такие легкие модели грилей недолговечны.

СФЕРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

Существует множество различных типов грилей. Начиная с 1950-х годов, грили производили с крышками для достижения эффекта копчения. Компания Weber представила на рынке, помимо прочего, свою всемирно известную версию сферического гриля под названием «Спутник», потому что он очень напоминал одноименный советский космический аппарат. У такой модели гриля есть крышка, и она предназначена для того, чтобы дым и тепло удерживались внутри. С помощью задвижки можно регулировать температуру и количество дыма в гриле.

КЕРАМИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

Керамический гриль, вдохновленный азиатскими традициями, очень напоминает гриль марки Weber. Первопроходцем здесь стала компания, выпустившая модель Big Green. Для керамических грилей, которые бывают всевозможных размеров, характерны толстые стенки и тяжелая крышка. Они герметичные, надежные и легко настраиваются. Эта марка для тех, кто любит и часто готовит на гриле. Но они тяжелые, и их сложно перемещать.

Проблема сферических грилей, будь они из металла или с керамикой, заключается в том, что в них не регулируется высота решетки. Но она, в принципе, решается, если при приготовлении перемещать продукты из одной зоны в другую на непрямом жаре

ОБОРУДОВАНИЕ

(без угля) и с прямым жаром (над углями). Есть также модели грилей с изогнутыми прямоугольными крышками, в которых, в отличие от сферических грилей, можно регулировать высоту решетки.

КОПТИЛЬНЯ

Коптильни используются не только для копчения, но и как барбекю. Они достаточно дорогие, крупные и громоздкие, часто вытянутой формы, с трубой, и подходят скорее для профессионалов. Самая простая коптильня — вертикально стоящая, в форме цилиндра, часто сделанная из нефтяной бочки.

ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

В газовом гриле тепло производится при сжигании газа. К сожалению, на таком гриле не получится тот чудесный дымный аромат, характерный для грилей, работающих на высококачественном угле или древесине. Но если в обычном гриле использовать брикеты или уголь низкого качества, большой разницы с газовым грилем вы не заметите.

Газовые грили быстро разогреваются и удерживают равномерную температуру. Также нет необходимости в использовании жидкости для розжига, и можно экономить на топливе. Однако при использовании газа требуется осторожность, к тому же немного теряется чувство аутентичности, как при сжигании угля или дерева. Газ, уголь, брикеты — это не возобновляемые источники энергии, а потому они негативно влияют

на окружающую среду. Некоторые газовые грили содержат куски лавовой породы. Это вулканический материал с множеством пор, а потому он равномерно распределяет тепло.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

Еще одна модель, не пользующаяся большой популярностью: электрический гриль, который создает тепло за счет нагрева металлического элемента. Примерно тот же принцип используется в духовках в режиме «гриль». Такие грили не дают хорошего результата, но их можно использовать там, где по каким-то причинам запрещено разводить огонь.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СПОСОБЫ

Не стоит пренебрегать маленькими портативными грилями. На рынке есть множество моделей, но их объединяет то, что вам потребуется невероятная изворотливость, чтобы умудриться уложить все готовящиеся продукты на одну решетку. Если есть возможность, можно сначала быстро обжарить партию мяса, рыбы или овощей, а затем дать им дойти до готовности поверх следующей порции.

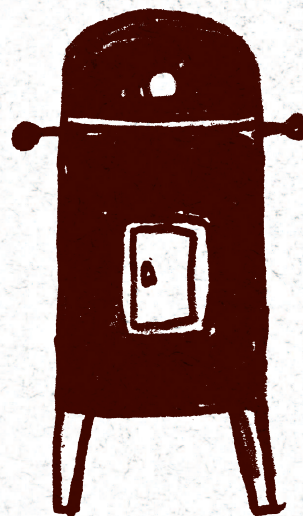
Помимо этого, есть и более древние методы приготовления на гриле. Например, можно выкопать яму в земле, засыпать ее горящими углями, затем положить сверху большой кусок мяса или даже целую тушу, обернутую в листья или алюминиевую фольгу. Сверху засыпать все это землей — таким образом еда готовится медленно,

ОБОРУДОВАНИЕ

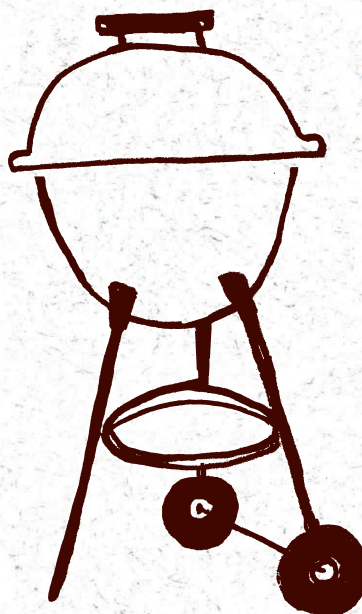
с помощью непрямого жара под землей. Этот метод часто использовался древними народами до того, как появились духовки и электрические плиты, но и в наше время он применяется, например, на Аравийском полуострове и в Латинской Америке.

Еще один древний способ приготовления пищи заключается в том, чтобы выкопать небольшую продолговатую яму, в которую засыпается уголь. Пища при этом готовится на прямом жаре. Перед тем как решиться готовить таким методом, необходимо проконсультироваться с МЧС и получить на это соответствующее разрешение.

Также не стоит забывать старый метод, заключающийся в том, чтобы медленно, но верно крутить шампур над прогоревшим костром. Это целое искусство, которое часто используется в ресторанах, где готовят курицу гриль, или если вы жарите что-то на шампурах на открытом огне. При этом получается очень аппетитная корочка и легкий дымный привкус.



КОПТИЛЬНЯ



СФЕРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ С КРЫШКОЙ



СФЕРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ БЕЗ КРЫШКИ

ОБОРУДОВАНИЕ



УГОЛЬ



БРИКЕТЫ



ДРОВА



ЩЕПА



СТРУЖКА