Melano.hu
A Közép-európaiak magazinja
Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Hazánkban is hódít a füstölőpisztoly

Létrehozás: 05/04/2021 - 23:31
Szerző: Melano
[1]
Hazánkban egyre nagyobb népszerűségnek örvend a füstölőpisztoly, vagyis a Smoking Gun, amivel különféle konyhai fogásokat és italokat tehetünk még különlegesebbé, illetve karakteresebbé

„A szaglás és az ízlés szorosan összefügg, illatok nélkül ugyanis kevésbé lennének élvezetesek az életek. Egy füstölőpisztoly tehát nemcsak az ételek illatát, hanem azok ízét is intenzívebbé teheti" – hívta fel a figyelmet Simon László, a Sage termékmenedzsere. A füstölő pisztoly 5-6 évvel ezelőtt kezdett népszerűvé válni Nagy-Britanniában, ahol a különféle húsok, halak mellett vajakat, zöldségeket és még koktélokat is aromás füsttel tettek izgalmasabbá. Az éttermekben használt módszerek hamar feltűntek a háztartásokban is és egy füstölőpisztoly segítségével ma gyakorlatilag bárki kipróbálhatja, milyen az, ha egy kicsit feldobja az otthon elkészített ételt. „Ennek az eljárásnak a lényege az utólagos füstölés, vagyis olyan aromákat, esetleg fűszereket juttatunk az ételek környezetébe, amely nem változtatják meg drasztikusan azok ízvilágát és karakterét, hanem pusztán egyedi kontúrt adnak az ételeknek" – hangsúlyozta a Sage termékmenedzsere.

A füstölőpisztoly működése rendkívül egyszerű, pusztán bele kell helyezni az adagolójába a használni kívánt forgácsot, ezt követően pedig óvatosan meg kell gyújtani azt. Az így keletkező füstöt a készülékhez tartozó szilikon csővel lehet elvezetni a kívánt helyre. Annak érdekében, hogy a füst tartósan megmaradjon a füstölni kívánt étel környezetében érdemes egy üvegbúra, vagy átlátszó fólia alatt végezni a füstölést, majd legalább 2-3 percig hagyni kell az üvegbúra, vagy a fólia alatt a füstöt, hogy az étel kellőképpen át tudja venni az elégetett forgács illatvilágát.

Video of The Smoking Gun füstölő pisztoly receptek - CHEESE

Mivel füstöljük?
A füstölés egy olyan módszer, ami mindenki számára megadja a kibontakozás lehetőségét. Azaz végtelenszámú kombináció és elképzelés létezik és idővel mindenki ki tudja magának kísérletezni a legkedvesebb aromájú füstöt. „A témával ismerkedő gourmeteknek érdemes a tölgyfa forgáccsal kezdeni, mert ez lágyabb füstízt ad a sajtoknak, vagy a különféle húsoknak. A hikorifa forgács pedig erős bacon ízt kölcsönöz az ételnek, így kiváló választás lehet a marha-, vagy sertéshúsok esetében" – tette hozzá a szakember. Az almaforgács ugyanakkor enyhén édeskés illatú, ezért megfelelő lehet a hússzeletek, koktélok, vagy tejszínhabos édességek füstöléséhez.

Egy ideális füstölőpisztollyal akár kétféle erősségű füstáramlás is megvalósítható és az ételek minimális szellőztetési idő után azonnal fogyaszthatók. Egy füstölőpisztollyal tehát bárki könnyedén megvalósíthatja elképzeléseit a konyhában és kikísérletezheti a legideálisabb ízkombinációkat, így szert téve az egyedi ízélményekre.

Tags:
Sage [2]
füstölés [3]
újdonság [4]
füstölőpisztoly [5]
Színes:
Ízek [6]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/hazankban_is_hodit_a_fustolopisztoly

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/smoking_gun_sage_press.jpg
[2] https://www.melano.hu/tags/sage
[3] https://www.melano.hu/tags/fustoles
[4] https://www.melano.hu/tags/ujdonsag
[5] https://www.melano.hu/tags/fustolopisztoly
[6] https://www.melano.hu/szines/izek