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

Tippek és tanácsok a tavaszi grillszezonra

Létrehozás: 04/20/2021 - 12:00
Szerző: Melano
[1]
A koronavírus járvány harmadik hulláma miatt jelenleg az otthonmaradással lehet leginkább csökkenteni a fertőzésveszélyt.

A fenséges illatokról és az ínycsiklandó ízekről így sem kell lemondani, hiszen a melegebb tavaszi napok beköszöntével elindult az idei grillszezon. A Sage összegyűjtötte a legfontosabb tippeket és tanácsokat a grillezni vágyóknak. A szikrázó napsütés és a friss levegőnek nehéz ilyenkor ellenállni. Aki csak teheti kiül az erkélyre vagy a kertbe, hogy egy kicsit kiszakadjon a napi teendők rutinjából. „A kikapcsolódás élményét ilyenkor a grillezés teheti még teljesebbé, hiszen a jó levegőn hamar megéhezik az ember. És szinte minden családban van kéznél egy féltve őrzött recept, amit sohasem lehet megunni” – emelte ki Simon László, a Sage termékmenedzsere.

Ideális készülék
A grillezéshez nem kell már speciális alkalom, a sütögetéssel pedig élvezetesen lehet így kitölteni az „ajándékba kapott” időt. Ráadásul nem igényel nagy előkészítést akkor, ha valaki kontaktgrillt használ, hiszen ezzel a készülékkel füst- és károsanyag mentesen, ugyanakkor a fenséges illatok maximális élvezetével lehet grillezni. „Egy kontaktgrill kis helyet foglal, és a hússzeletek oldalai egyszerre süthetőek vele. Emellett akár nyitott grillként is meg tudják villantani a tudományukat, mivel ilyenkor egyszerre sütögethetünk húsokat, halakat, zöldségeket, vagy akár gyümölcsöket is a grill sima, illetve bordás felületén” – hangsúlyozta a Sage termékmenedzsere.

Egy kontaktgrillel pontosan úgy süthetők át a hússzeletek, ahogyan azt előre beállítjuk. Ennek titka a tapadásmentes lapokba épített Element IQ TM szenzorokban rejlik, amelyek érzékelik a hőmérséklet esetleges csökkenését és a hőfok kiegyenlítés funkció bekapcsolásával a készülék megemeli a fűtőszálak teljesítményét a grillező felület felfűtéséhez. Ennek akkor van jelentősége, amikor például a forró grillapra még hideg, nyers ételt helyezünk, mert így a grillap hirtelen lehűtött részén azonnal kiegyenlíthető a hőmérséklet. A kontaktgrillen ráadásul előre beállított hőfokon, időzítővel süthetjük meg kedvenc oldalasunkat, így biztosak lehetünk abban, hogy a grillezés valóban a receptben szereplő értékek szerint történik.

Erre figyeljünk
Grillezés előtt javasolt időben kivenni a hússzeleteket a hűtőszekrényből, hogy visszanyerjék természetes szerkezetüket. A felengedés miatt keletkező nedvességet pedig lehetőleg ne csapvíz alatt távolítsuk el, hanem itassuk fel egy konyhai papírtörlővel. Sütés előtt javasolt valamilyen húspáccal előkészíteni a hússzeleteket, ami egyfelől karakteres ízvilágot teremt, másfelől pedig ez az eljárás kicsit megpuhítja őket. Alapvetően háromféle – száraz, marinád (ecetes-olajos) és BBQ szósz – pác létezik és ezek elkészítése terén csak a fantázia szabhat határt.

Sütögetés közben a húshoz kizárólag hőálló műanyag/szilikon anyagú húscsipesszel nyúljunk, hogy elkerüljük a grillapok megkarcolását. Szakértők emellett azért sem javasolják a hússzeletek villával történő forgatását, mert olyankor a felsérthetjük a húskérget, emiatt pedig a steakben lévő értékes levek kifolyhatnak. Fontos jótanács még, hogy grillezés után lehetőleg pihentessük a húst egy ideig és csak ezt követően tálaljuk fel.

A különféle húsokhoz és halakhoz akár burgonyaszeleteket, cukkinit, paradicsomot vagy gombafejeket is grillezhetünk a kontaktgrillekben. „Aki pedig még ennél is különlegesebb kulináris élményekre vágyik az kipróbálhatja, milyen camembert, a füstölt sajt, vagy a feta sajt grillezve” – tette hozzá a Sage termékmenedzsere.

Tags:
grillezés [2]
Sage [3]
Magyarország [4]
gasztro [5]
Színes:
Ízek [6]

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

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/hamburger-4103070_1920_1.jpg
[2] https://www.melano.hu/tags/grillezes
[3] https://www.melano.hu/tags/sage
[4] https://www.melano.hu/tags/magyarorszag
[5] https://www.melano.hu/tags/gasztro
[6] https://www.melano.hu/szines/izek