



צלייה בסיבוב על Spinner

נתחים מתאימים ואופן הצלייה

בהמלצת הגריל-מן דן הולנדר



הערות	גובה	חום	משקל	זמן	נתח
אחת לשעה כדאי להבריש את הנתח בנוזל כלשהו (יין/בירה/מיץ טבעי/מים מתובלים) על מנת לשמור על עסיסיות ומתן קראסט של טעמים. הנתח מוכן לאכילה כאשר העצם מתנתקת ללא מאמץ מהבשר.	מקסימלי 40 ס"מ	נמוך 110-120 מעלות	לא רלוונטי	8-10 שעות	אסאדו
הנתח מוכן כאשר הטמפ' הפנימית מגיעה ל-56-60 מעלות (מידת עשייה מדיום-מדיום וול) לאורך הצלייה יש להבריש את הנתח בנוזל על מנת להחזיר לחות לנתח וליצור רבדים נוספים של טעם.	מקסימלי 40 ס"מ	בינוני 120-150 מעלות	1.2-1.8 ק"ג	1.5-2.5 שעות	פיקנייה
הנתח מוכן כאשר הטמפ' הפנימית מגיעה ל-54-58 (מידת עשייה מדיום- מדיום רר) לאורך הצלייה יש להבריש את הנתח בנוזל על מנת להחזיר לחות לנתח וליצור רבדים נוספים של טעם.	מקסימלי 40 ס"מ	בינוני גבוה 150-180 מעלות	1.5-2 ק"ג	1.5-2 שעות	שפיץ שייטל
הנתח ממוכן כאשר הטמפ' הפנימית עומדת על בין 56-62 מעלות, מדיום למדיום וול. מומלץ בנתחים גדולים מדיום וול על מנת שהשומן הפנימי יקבל מספיק חום בכדי שיהיה טוב לאכילה. לאורך הצלייה יש להבריש את הנתח בנוזל על מנת להחזיר לחות לנתח וליצור רבדים נוספים של טעם.	מקסימלי 40 ס"מ	בינוני גבוה לנתחים קטנים, בינוני נמוך לנתחים גדולים	1-5 ק"ג	1.5-4 שעות	אנטריקוט
הנתח מוכן כאשר הבשר מתנתק מהעצם במגע סכין. חשוב מאוד להבריש את הנתח בנוזלים על מנת שלא יתייבש.	מקסימלי 40 ס"מ	נמוך עד בינוני 120-150 מעלות	4-6 ק"ג	3-5 שעות	שוק טלה
העוף מוכן כאשר הירך מתנתקת בקלות משאר הגוף. חשוב לקשור את העוף באמצעות חוט קצבים על מנת שהצלייה תהיה אחידה.	מקסימלי 40 ס"מ	בינוני גבוה 150-180 מעלות	1.5-2 ק"ג	1-2 שעות	עוף שלם

שימו לב

הגובה המומלץ בטבלה הוא גובה מקסימלי היות והוא מתייחס לנתחים די גדולים ואנו מחפשים צלייה איטית ואחידה במקרה של צליית נתחים קטנים או נקניקיות כדאי להוריד מעט את גובה החצובות. אם אתם רואים שהמרחק מהאש גבוה מידי לנתח שלכם הורידו את גובה החצובות תוך כדי התהליך.

שימוש במדחום הוא אופציונאלי ולא מחייב.

יש להקפיד שהגחלים יהיו לוחשות על מנת להגיע לצלייה איטית בחום נמוך.

בתיאבון