



ProQ®
EXCEL 20



L'ECCELLENZA



CODICE ARTICOLO 8003

50 CM DI DIAMETRO

120 CM DI ALTEZZA

30 KG DI CAPACITA' DI COTTURA

CORPO IN ACCIAIO PORCELLANATO

**VASCA PER L'ACQUA IN ACCIAIO
PORCELLANATO**

DUE GRIGLIE IN ACCIAIO CROMATO

BRACIERE IN ACCIAIO PORCELLANATO

**FORI PER IL PASSAGGIO DI SONDE
TEMOMETRICHE SU OGNI SEZIONE**

**MANIGLIE PER IL TRASPORTO
RIPIEGABILI**

**SPORTELLI LATERALI PER L'AGGIUNTA
DI ACQUA O CARBONE**

**TRE PARZIALIZZATORI PER L'ARIA DI
COMBUSTIONE**

GANCI DI SICUREZZA TRA LE SEZIONI

MONTAGGIO IMMEDIATO

PESO: 27 KG

**UTILIZZABILE PER GRIGLIATE,
AFFUMICATURA A CALDO E
AFFUMICATURA A FREDDO**

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



ProQ®
EXCEL 20



MANUALE D'USO

Grazie per aver acquistato un affumicatore ProQ. Ci auguriamo che il nostro prodotto soddisfi le sue aspettative. Con questo manuale ci proponiamo di aiutarla a produrre cibi di indiscutibile bontà nella maniera più semplice e sicura.

Il montaggio di questo affumicatore è incredibilmente semplice, richiede solo pochi minuti e l'utilizzo di un cacciavite e di una pinza per avvitare e serrare le sei viti che fissano le gambe alla base.

Nello schema della pagina successiva si può vedere un esploso dei singoli componenti che vi aiuterà nell'assemblaggio.

- Rimuovere tutte le parti dall'imballo e disporle su una superficie piatta e pulita.
- Prendere la base (la parte bombata con i tre parzializzatori per l'aria), girarla sottosopra e montare le tre gambe utilizzando le sei viti a disposizione facendo attenzione a lasciare il dado e le guarnizioni all'interno. Non stringere troppo le viti, questo potrebbe danneggiare la finitura porcellanata.
- Girare la base facendo appoggiare le gambe sul pavimento e montare le altre parti dell'affumicatore seguendo lo schema della pagina seguente, l'ordine è: base, braciere, prima sezione, pentola per l'acqua, prima griglia, seconda sezione, seconda griglia, coperchio.

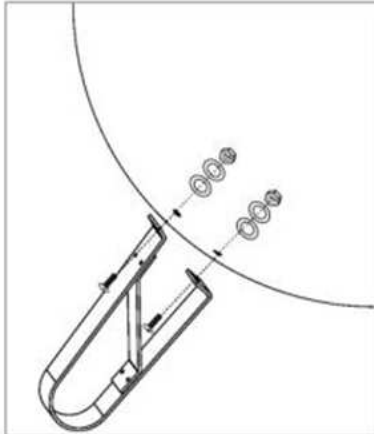
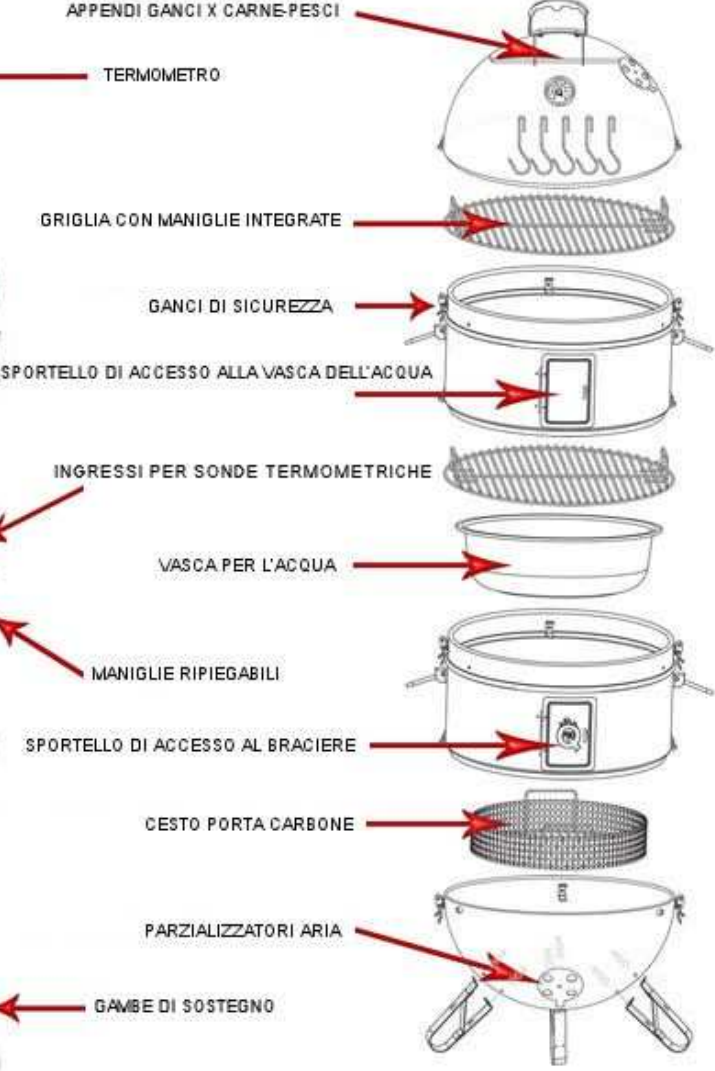
I ganci che si trovano nella confezione servono nel caso si volessero appendere cibi in cottura invece di appoggiarli sulla griglia, questi ganci sono utili soprattutto per la cottura di pesci.



ProQ®
EXCEL 20



ProQ Excel 20 Features



BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



ProQ®
EXCEL 20



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Questo affumicatore è progettato per essere usato solo all'esterno. Non utilizzatelo all'interno o in ambienti chiusi
- Usare solo su pavimenti duri, livellati e non infiammabili
- Mentre l'affumicatore è in funzione non lasciarlo incustodito; tenere i bambini e gli animali domestici a giusta distanza
- Assicuratevi di avere almeno 3 metri di distanza tra l'affumicatore funzionante e ogni tipo di combustibile come siepi, alberi, terrazzi in legno etc.
- Non muovere l'affumicatore mentre è caldo
- Usare sempre guanti appropriati, in quant tutte le superfici esposte sono molto calde
- L'uso di abrasivi o oggetti affilati per la pulizia potrebbero danneggiare il rivestimento ceramico
- Prestare molta attenzione quando si aggiunge carbone o legna
- Non utilizzare liquidi infiammabili per l'accensione del carbone. Raccomandiamo l'utilizzo di un cesto accendi barbeque.
- Spegnerle le braci dopo l'utilizzo prima di allontanarsi dall'affumicatore
- Per la pulizia utilizzare una soluzione di acqua calda e sapone
- Usare regole di senso comune e precauzione durante l'utilizzo.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



ProQ®
EXCEL 20



GARANZIA

ProQ garantisce i suoi prodotti per la durata di un anno contro difetti di fabbricazione o materiali difettosi. Per avere assistenza in caso di interventi in garanzia contattare BbqFarm via mail all'indirizzo info@bbqfarm.it .

Di seguito le linee guida su cui si basa la garanzia fornita:

- La garanzia non copre prodotti che sono stati alterati rispetto al progetto originale
- La garanzia non copre danni causati da: consumo dato da un utilizzo normale, ruggine, manutenzione errata, smontaggio o riparazioni effettuate da personale non autorizzato
- La garanzia non copre graffi superficiali o danneggiamenti alla verniciatura dati dal calore, perché considerati parte del normale utilizzo
- La garanzia copre solo i prodotti acquistati da rivenditori autorizzati e dopo l'esibizione di una prova di acquisto fiscale quale lo scontrino di un negozio o una fattura intestata.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



ProQ®
EXCEL 20



L'AFFUMICATURA A CALDO

L'affumicatura a caldo è un processo di cottura lenta che impartisce ai cibi prodotti un gusto particolare e una succulenza incomparabile.

Quando si affumica, ci si deve prendere tutto il tempo necessario (che a volte può essere notevolmente lungo) cercando di “toccare” o “guardare” il cibo in cottura il meno possibile.

Si vuole cercare di mantenere la temperatura compresa tra i 95°C e i 120°C. Si è aiutati in questo dalla presenza della vasca dell'acqua (in realtà può essere riempita anche di vino, birra, brodo etc...) che fa da polmone assorbendo gli sbalzi di temperatura e prevenendo la bruciatura del cibo che diventa in pratica impossibile.

La vasca serve anche a fornire un ambiente di cottura umido preservando l'umidità contenuta nelle pietanze che sono così più succulente e gustose.

Si possono affumicare tutti i tipi di cibo, dalle verdure a grossi tagli di carne, a tacchini interi. Anche con affumicatori di dimensioni contenute si riesce a cuocere grosse quantità di cibo.

Gli affumicatori ProQ incorporano una serie di innovazioni per renderli di più facile utilizzo che potrete apprezzare sin dalla prima accensione.

Piccoli consigli.

- Utilizzare acqua calda per riempire la vasca dell'acqua all'inizio della cottura rende molto più veloce il raggiungimento della temperatura ottimale.
 - Assicuratevi che il parzializzatore dei fumi sul coperchio sia sempre completamente aperto, altrimenti rischiate che il fuoco nel braciere si spenga.
 - Quando lo guardate il vostro cibo non cuoce! Ogni volta che si apre il coperchio per dare un'occhiata ci vogliono 30 minuti prima che l'affumicatore sia di nuovo a regime.
- L'esperienza o l'utilizzo di sonde termometriche riducono notevolmente la necessità di ispezionare il cibo frequentemente.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



ProQ®
EXCEL 20



- Iniziate con poca legna per creare il fumo, è molto facile strafare, e ricordatevi che basta un filo di fumo per dare il sapore. Troppo fumo può anche causare la formazione di fuliggine sulla carne dando un cattivo sapore.
- Usate tronchetti di legna o carbone di buona qualità. Alcune marche hanno dei “riempitivi” che danno un cattivo sapore.
- Usate ingredienti di qualità, fa una grossa differenza.
- Prima della cottura lasciate le pietanze fuori dal frigo per almeno mezz’ora in modo che raggiungano la temperatura ambiente. In questo modo il sapore di affumicato penetrerà più in profondità.
- Se usate legna, fate attenzione che non sia stata trattata, sia secca e il più possibile pulita dalla corteccia. Nelle pagine successive troverete una lista della legna più comune con le caratteristiche di ogni essenza.
- E la cosa più importante, sperimentate e accumulate esperienza. Il legno utilizzato, le spezie, le salse, le marinade danno tutte un contributo diverso e solo voi potete trovarne la combinazione che più vi piace.

L’AFFUMICATURA A FREDDO

L’affumicatura a freddo è un processo che è usato per tutti i cibi che non possono essere cotti o che non si vogliono cuocere.

Necessita di un accessorio chiamato “Cold Smoke Generator” o “Generatore di Fumo Freddo”. Questo accessorio utilizzabile in un qualsiasi contenitore chiuso e quindi anche nel vostro affumicatore produce fumo di legna non innalzando la temperatura.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



ProQ®
EXCEL 20



Questo tipo di affumicatura deve essere fatta a temperature sotto i 32°C-35°C, superare questa temperatura potrebbe causare il moltiplicarsi dei batteri presenti nel cibo che diverrebbe pericoloso per il consumatore finale.

Si sconsiglia quindi di procedere con l'affumicatura a freddo durante una calda giornata estiva, soprattutto se l'affumicatore è esposto al sole.

L'affumicatura a freddo è un tipo di cottura più impegnativo rispetto a quello dell'affumicatura a caldo e che necessita di molta esperienza per raggiungere risultati soddisfacenti.

I tempi di affumicatura variano molto a secondo del tipo di cibo utilizzato, dello spessore e del grado di "affumicato" che si vuole raggiungere. Un pezzo di formaggio potrebbe già essere pronto in 2 ore, un filetto di salmone in 10 ore, mentre per un trancio di prosciutto potrebbero anche volerci dei giorni.

In questo manuale l'affumicatura a freddo non sarà trattata ma ci limiteremo a parlare di quella a caldo più legata alle caratteristiche dell'affumicatore che avete acquistato.



ProQ[®]
EXCEL 20



ALCUNE RICETTE

Salsa BBq stile Roxy

Ingredienti: 3 mele pelate, senza torsolo e tritate
2 spicchi d'aglio schiacciato finemente
1 cipolla tritata finemente
1 cucchiaio di olio di oliva
½ bicchiere d'acqua
1 e ½ bicchieri di ketchup
1 bicchiere di aceto di mele
½ bicchiere di zucchero di canna
½ cucchiaio di peperoncino in polvere
1 cucchiaio di sale
1 cucchiaio di cannella macinata
1 cucchiaio di noci moscate macinate
½ cucchiaio di pepe nero macinato
3 cucchiaini di molassa (o sciroppo d'acero o miele)
½ bicchiere di sciroppo di zucchero di canna
Una punta di cucchiaio di chiodi di garofano macinati

- In una padella fate rosolare a fuoco medio le mele, la cipolla e l'aglio con l'olio d'oliva per 5 minuti finchè le cipolle non iniziano a dorarsi.
- Aggiungete l'acqua, riducete il fuoco fino a che le mele non si dissolvono (circa 20 minuti).
- Aggiungete il resto, lasciando indietro ¼ di bicchiere di aceto di mele.
- Lasciate cuocere a fuoco lento per 45 minuti finchè la salsa non si rapprende

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



ProQ®
EXCEL 20



- Aggiungete il resto dell'aceto e passate tutto al frullatore finchè il composto non si uniforma.
- Potete conservare in frigorifero questa salsa per 15 giorni.

Mix di spezie alla Mac (Mac's rub)

Ingredienti: 1 cucchiaio di fieno greco macinato (si trova in erboristeria)
3 cucchiaini di sale grosso
4 cucchiaini di zucchero di canna
1 cucchiaio di polvere d'aglio
6 cucchiaini di paprika
1 cucchiaio di pepe nero macinato
3 cucchiaini di coriandolo
1 cucchiaio di senape in polvere
2 cucchiaini di pimento macinato (pepe giamaicano)
2 cucchiaini di erbe miste macinate

Miscelate bene il tutto e conservate in un ambiente asciutto. Dura tranquillamente qualche mese senza deteriorarsi.

Pollo Intero.

Cosa vi serve: carbone o carbonella, un paio di guanti da fuochista, un cesto accendi carbone, un giornale, un accendino, acqua, spezie, aromi e un pollo.

Il fuoco: riempite il cesto accendi carbone di carbonella di buona qualità, appallottolate un foglio di giornale dategli fuoco e poggiatevi sopra il cesto. Come supporto potete utilizzare il



ProQ®
EXCEL 20



cesto porta carbone dell'affumicatore. La carbonella dovrebbe essere tutta accesa nel giro di una ventina di minuti. Svuatatela nel cesto porta carbone.

La vasca dell'acqua: riempite la vasca dell'acqua fino a circa $\frac{3}{4}$ utilizzando acqua calda e posizionate la nella prima sezione dell'affumicatore dove ci sono gli appositi supporti.

Posizionate quindi la sezione sulla base e chiudete i ganci di sicurezza.

Il cibo: preparate il pollo spalmandolo con i condimenti di vostro piacimento, potete utilizzare anche un po' di burro come "colla" per far attaccare meglio le spezie alla pelle del pollo e una siringa da marinata per iniettare le vostre salsine all'interno del petto e delle parti che in genere rimangono meno saporite. Ricordatevi che il pollo deve rimanere almeno mezz'ora fuori dal frigo prima di iniziare l'affumicatura.

Potete appoggiare il volatile direttamente sulla griglia di cottura o utilizzare accessori come il Turkey Cannon o supporti simili per fare stare il pollo in posizione sollevata.

Il fumo: chiudete l'affumicatore, aprite lo sportello laterale più basso ed aggiungete le scaglie di legno direttamente sopra la brace, stando attenti perché il corpo dell'affumicatore e lo sportello sono molto caldi. Prestate attenzione al fatto che il parzializzatore sul coperchio sia completamente aperto. Potete usare i parzializzatori sulla base dell'affumicatore per regolare la temperatura di cottura, più aria entra più alta sarà la temperatura.

Potete aggiungere altre scaglie di legno durante la cottura ma ricordatevi che basta poco per dare un buon gusto di affumicato, al limite saprete regolarvi per la prossima cottura.

Il tempo: dopo circa tre ore e mezza il pollo dovrebbe essere cotto (se la temperatura di cottura è stata mantenuta tra i 95°C e i 120°C), se utilizzate una sonda termometrica, l'interno del petto deve essere almeno 75°C.



ProQ®
EXCEL 20



Anatra all'arancia.

Ingredienti: 1 anatra (fresca e non congelata)
1 bicchiere di succo d'arancia appena spremuto
½ bicchiere di salsa di soia
½ bicchiere di vino passito secco (sherry, marsala, vin santo...)
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di senape in polvere (o due cucchiaini di senape forte)
4 fette sottili di arancia
Sale e pepe a piacere

Unire il succo d'arancia, la salsa di soia, il vino, l'aglio finemente tritato o battuto, la polvere di senape, il sale e il pepe in una terrina e miscelare molto bene.

Piazzate l'anatra in un vassoio e massaggiatela con la marinata appena fatta, copritela o mettetela in un sacco di plastica e posizionala nel frigo per una notte o per almeno qualche ora.

Levate l'anatra dal frigo e posizionala su un tagliere, con un coltello appuntito praticate parecchi fori sulla pelle per favorire la fuoriuscita del grasso in cottura.

Sollevate gentilmente la pelle del petto e infilatevi due fette arancia per parte. Lasciate arrivare a temperatura ambiente.

Una volta che l'affumicatore è in temperatura e la vasca dell'acqua è piena per tre quarti, posizionate l'anatra sulla griglia o infilatela sul Turkey Cannon.

Posizionate il coperchio sull'affumicatore assicurandovi che il parzializzatore dei fumi sia completamente aperto.

Aggiungete le scaglie di legno sopra la brace utilizzando l'apposito sportello.

Cuocete per circa 4 ore a 105°C-110°C finchè la temperatura interna arriva a 75°C.



ProQ®
EXCEL 20



Costine “low and slow”

La cosa più importante da ricordare quando si compra della carne è che una carne di cattiva qualità non diventerà mai un buon piatto da cotta. Quando acquistate tenete presente che spenderete molte ore del vostro tempo nel preparare la carne e cucinarla, e queste ore potrebbero essere spese invano se la carne non fosse buona.

- Preparare le costine rimuovendo la membrana nella parte bassa. Tagliare via la carne ed il grasso che “penzolano”
- Asciugare le costine con un panno di carta e applicare la miscela di spezie (rub), facendo attenzione a ricoprirle completamente. Fasciatele con un film trasparente o infilatele in un sacchetto per congelatore e riponetele nel frigo dove dovranno riposare per una notte.
- Tiratele fuori dal frigo almeno un’ora prima della cottura, in modo che arrivino a temperatura ambiente, spalmateci sopra la salsa di vostro piacimento.
- Nel frattempo avrete preparato l’affumicatore per la cottura accendendo il carbone e riempiendo la vasca dell’acqua ai $\frac{3}{4}$. La cottura che vi apprestate a fare durerà circa 5-6 ore, quindi serve un buon carico di carbone e di acqua per assicurare di mantenere la giusta temperatura di cottura durante l’intero processo, temperatura che deve essere compresa tra i 100°C e i 120°C.
- Posizionate le costine sulle griglie. Per un migliore risultato si consiglia di utilizzare uno degli appositi supporti per costine (rib rack).
- Aggiungete delle scaglie di legno al carbone attraverso lo sportello in basso in modo da creare del fumo. Fatto questo lasciate in cottura per 3 ore. Ogni ora aprite il coperchio e spennellate le costine con la salsa.
- Dopo 3 ore rimuovete le costine dalla griglia, spalmatele con molta salsa ed avvolgetele in un foglio di alluminio spesso facendo attenzione e non forarlo. Riponete le costine così

BBQ FARM by Colorificio Rodero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



ProQ®
EXCEL 20



fasciate sulla griglia e lasciate cuocere per altre 2 ore sempre alla stessa temperatura e senza aggiungere ulteriori scaglie di legno che sarebbero sprecate in quanto l'alluminio impedisce che il fumo raggiunga la carne.

- Passate le due ore togliete le costine dal fuoco, sfasciatele dal foglio di alluminio, staccate le due sezioni intermedie dell'affumicatore e posate la griglia direttamente sopra il braciere.
- Cospargete di ulteriore salsa le costine e passatele sulla griglia, 30 secondi per ogni lato in modo da caramellare la salsa.
- Servite con contorno di vostro piacimento.

Pulled Pork

Ingredienti: 4 kg di carne di maiale (spalla con osso)

1 vasetto di senape

Mix di spezie alla Mac (vedi pagine precedenti)

Salsa BBQ alla Roxy (vedi pagine precedenti)

Un bicchiere di coca cola

- Togliete la pelle dalla carne cercando di lasciare il grasso attaccato al pezzo, spalmare di senape cercando di coprire al meglio tutto il pezzo di carne
- Usando una siringa da marinata o una siringa con ago molto grosso iniettare la coca cola all'interno del pezzo in maniere più uniforme possibile, coprite con il mix di spezie, avvolgete con film trasparente e lasciate riposare per una notte nel frigorifero
- Rimuovete il maiale dal frigo almeno un ora prima di iniziare la cottura, in modo che raggiunga la temperatura ambiente.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



ProQ®
EXCEL 20



- Nel frattempo preparate il vostro affumicatore, accendete la brace e riempite la vasca dell'acqua. La cottura sarà molto lunga (circa 9 ore) quindi accatastate il massimo carico di carbone possibile. La temperatura di cottura dovrebbe stare tra i 100 e i 120 gradi.
- Posizionate l'arrosto sulla griglia ed aggiungete tramite il portello inferiore delle scaglie di legno (si consigliano Hickory o Mesquite)
- In questo caso è necessario monitorare la temperatura all'interno del pezzo di carne. Tenderà a salire fino al raggiungimento di circa 70°C e lì si fermerà per un certo lasso di tempo, non vi spaventate perché è normale, dopo un po' di tempo comincerà a salire nuovamente.
- Quando si raggiungono i 92-93°C l'arrosto è pronto, levatelo dalla griglia e lasciatelo riposare per una mezzoretta prima di iniziare a sfilacciarlo e servirlo con la salsa bbq.

Bistecche di salmone

Ingredienti: 6 fette di salmone (spesse almeno 2 - 2,5cm)

2 bicchieri di acqua fredda

2 cucchiaini di sale fino

1 cucchiaino e ½ di aceto di vino bianco

1 cucchiaino di erbe tritate (timo, rosmarino, salvia...)

3 cucchiaini di olio di oliva

- Mischiare l'acqua, il sale, l'aceto e la miscela di erbe, mescolare fino a che il sale si è sciolto.
- Posizionare le fette di pesce in un tegame di ceramica o vetro e versargli sopra la miscela fatta in precedenza

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



ProQ®
EXCEL 20



- Coprire e mettere in frigo per almeno mezz'ora, usate questo tempo per preparare l'affumicatore, riempiendo la vasca dell'acqua fino a metà. Per il carbone contate una cottura di circa 2 ore.
- Una volta che l'affumicatore è pronto posizionate le fette di pesce marinato sulla griglia. Mettete il coperchio ricordandovi di aprire completamente il parzializzatore dei fumi e aggiungete le scaglie di legno sopra la brace.

Per questa cottura si consiglia l'utilizzo di scaglie di un legno con un sapore leggero come l'ontano (alder)

Pollo alla mediterranea

Pesto: (potete anche usare pesto già fatto che trovate al supermercato)

3 bicchieri pieni di foglie di basilico fresco

3 cucchiaini di pinoli

2 spicchi d'aglio

½ bicchiere di parmigiano grattugiato

½ bicchiere di olio extravergine di oliva

Sale a piacimento

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore e frullare fino a raggiungere un composto cremoso.

Miscela di spezie:

- 1 cucchiaino di sale grosso
- 1 cucchiaino e ½ di pepe macinato
- 1 cucchiaino di rosmarino tritato
- 1 cucchiaino di origano
- 1 cucchiaino di coriandolo

Se vi piace il piccante aggiungete un cucchiaino di peperoncino tritato. Miscelare tutti i componenti in una tazza.



ProQ®
EXCEL 20



Il pollo deve essere rimosso dal frigo almeno un'ora prima della cottura in modo che raggiunga la temperatura ambiente.

- Staccare delicatamente la pelle dal corpo del pollo e con un cucchiaio infilare il pesto tra la pelle e la carne.
- Dopo aver inserito qualche cucchiaio di pesto massaggiare il pollo in modo da distribuirlo uniformemente.
- Spargete il rimanente pesto sul corpo del pollo e spolverarvi sopra la miscela di spezie (il pesto aiuta le spezie a rimanere attaccate alla pelle)
- Preparate l'affumicatore per la cottura, riempiendo la vasca dell'acqua per tre quarti e per il carbone tenete conto che la cottura durerà circa 3 ore e ½ ad una temperatura di 100°C - 120°.
- Quando l'affumicatore è pronto appoggiate il pollo sulla griglia di cottura o infilatelo sul turkey cannon per tenerlo in posizione rialzata.
- Chiudete il coperchio dell'affumicatore facendo attenzione ad aprire completamente il parzializzatore dei fumi.
- Dopo circa 3 ore e mezza dovrebbe essere cotto. Se usate una sonda termometrica la temperatura all'interno del pollo deve raggiungere i 75°C.
- Una volta tolto dalla griglia lasciate riposare per 10 minuti prima di tagliare.



ProQ®
EXCEL 20



STAGIONATURE DELLA CARNE

Salamoia

La salamoia è generalmente usata per carni bianche o pesce e si utilizza per ottenere piatti più sughosi e ricchi di sapore.

Mettere sotto salamoia aumenta la qualità dei piatti prodotti indipendentemente dal fatto che siano affumicati a caldo o a freddo.

Prima di iniziare ci sono alcune cose che si devono sapere.

I contenitori che si usano per contenere la salamoia devono essere puliti e non "reattivi" (come ad esempio l'alluminio). Contenitori di plastica o vetro sono adatti allo scopo.

Prima di mettere la carne o il pesce sotto salamoia questa deve essere portata ad una temperatura di 3-4 gradi e questa temperatura deve essere mantenuta per tutto il tempo in cui la carne vi rimarrà immersa.

Assicuratevi sempre che la carne (o il pesce) sia sempre coperto dalla salamoia.

Non utilizzate mai la salamoia più di una volta.

Ingredienti: 4 cucchiaini di sale (non iodato)
4 cucchiaini di zucchero di canna
4 bicchieri di acqua

In una pentola media sciogliete il sale e lo zucchero nell'acqua agitando vigorosamente, potete al limite aiutarvi scaldando leggermente l'acqua sul fuoco.

Quando sale e zucchero si sono sciolti lasciare arrivare a temperatura ambiente e riporre nel frigo per alcune ore.

Quando la salamoia è fredda versarla nel contenitore dove c'è la carne o il pesce e porre quest'ultimo del frigo dove deve rimanere per almeno 12 ore.

A gusto, potete aggiungere spezie varie alla ricetta base.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



ProQ®
EXCEL 20



Stagionatura a secco

Il metodo della stagionatura a secco è quello più comunemente usato nell'affumicatura commerciale, in quanto richiede minor tempi di stagionatura ed è un processo facile da eseguire.

Praticamente consiste nel mettere sotto sale (non iodato) il cibo che si vuole stagionare.

Si deve preparare una miscela fatta di sale grosso (non iodato), zucchero (meglio di canna), erbe e spezie a piacimento.

Si prende un recipiente non reattivo (plastica, vetro o ceramica), sul fondo si stende uno strato della miscela di sale e gusti, ci si appoggia il pezzo di carne o pesce che si vuole stagionare e si ricopre completamente con il resto della miscela.

Dopo aver chiuso il contenitore con un coperchio o uno strofinaccio si lascia nel frigo per almeno 12 ore.

Una volta raggiunto il punto di stagionatura voluto si pulisce il cibo dal sale e si procede alla sua cottura dopo aver aggiunto vari sapori o salse a seconda della ricetta.



ProQ®
EXCEL 20



ESSENZE DI LEGNO DA AFFUMICATURA

Quella che segue è una lista dei legni più comunemente usati per affumicatura. Non tutti i legni vanno bene ed alcuni possono anche causare problemi di avvelenamento, prestate quindi attenzione al legno che utilizzate e fate in modo che abbia provenienza certa. Non utilizzate legna che sia stata usata per costruzioni, staccionate, pannellature, tetti etc. perchè potrebbe essere stata trattata con dei veleni. Allo stesso modo non utilizzate legna verniciata od impregnata.

Nome Inglese	Nome Italiano	Caratteristiche
ALDER	ONTANO	Molto delicato con una punta di dociastro. Buono con pesce, maiale, pollame o uccelli di carne bianca
ALMOND	MANDORLO	Gusto dolce. Buono con tutte le carni
APPLE	MELO	Molto leggero, lieve gusto fruttato e dolce. Buono con pollame (fa diventare la pelle marrone scuro) e maiale.
ASH	FRASSINO	Bruca velocemente, gusto leggero ma particolare. Buono con pesce e carni rosse.
BEECH	FAGGIO	Legno medio duro con gusto simile all'acero. Buono con maiale e pollame
CHERRY	CIGLEGIO	Buono con pollame, maiale e manzo. Alcuni lo considerano il miglior legno da affumicatura.
GRAPE	UVA	Acidognolo, produce molto fumo, ricco e fruttato. Buono con pollame, carni rosse, selvaggina agnello
HICKORY	EUCARYA (NOCE AMERICANA)	Il re dei legni da affumicatura. Dolce e forte con sapore di bacon. Buono con maiale, prosciutto e manzo.
LILAC	LILLA	Molto leggero, gusto leggermente floreale. Buono con crostacei, molluschi e carne di agnello
MAPLE	ACERO	Fumo delicato e leggermente dolce. Buono con maiale, pollame, formaggio e piccola cacciagione.
MESQUITE	MESQUITE (ALBERO DEI LEGUMI)	Sapore forte. Buono con manzo, pesce, pollame e selvaggina. Fornisce temperature molto elevate
MULBERRY	GELSO	Odore dolce, ricorda quello di una mela. Buono su crostacei, pollame e agnello
OAK	QUERCIA	La regina dei legni da affumicatura. La quercia rossa è buona su maiale, carni rosse, pesce e selvaggina pesante.
WISKEY OAK	QUERCIA	Come la quercia normale ma proveniente da botti per l'invecchiamento del whiskey.
ORANGE	ARANCIO	Produce un gusto affumicato leggero. Eccellente con manzo, maiale, pesce e pollame
PEAR	PERO	Molto leggero, simile al melo. Ottimo con pollame e maiale
PECAN	APOCARYA (NOCE PECAN)	Dolce e leggero con un aroma simile alla noce americana. Buono con pollame, manzo, maiale e formaggio
PLUM	PRUNO	Ottimo con carni bianche e rosa (pollo, tacchino, maiale e pesce)
WALNUT	NOCE	Fumo molto pesante, normalmente si usa insieme a legni più leggeri. Da solo può essere amaro. Buono con carni rosse e selvaggina.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



ProQ®
EXCEL 20



TEMPI DI COTTURA E TEMPERATURE INTERNE

	TAGLIO	TEMPO	TEMPERATURA INTERNA
MANZO			
Sottofiletto	Arrosto	3-4 ore	al sangue 50°C, media 60°C, ben cotta 70°C
	Bistecche	5-15 min	al sangue 50°C, media 60°C, ben cotta 70°C
Lombata	Arrosto	6 ore	85°C
Costata	Bistecche	5-15 min	al sangue 50°C, media 60°C, ben cotta 70°C
POLLAME			
Pollo	intero	3-4 ore	75°C
Pollo	petto	25-35 min	75°C
Pollo	coscia	25-35 min	75°C
Tacchino	intero	6-8 ore	75°C
PESCE			
Salmone	intero	2-3 ore	60°C
Salmone	filetto	30-40 min	60°C
Gamberoni	interi	10-15 min	cuocere fino a che diventano rosa/arancio
MAIALE			
Spalla	intera	12 ore	85°C
filetto	arrosto	4-5 ore	65°C
costine	trancio	5-6 ore	65°C

Cogliamo l'occasione per enfatizzare quanto sia importante il raggiungimento di una certa temperatura all'interno dei cibi in cottura, sia per un discorso di gusto dei piatti cucinati sia per salvaguardare la salute di chi questi piatti li consumerà.

Una sonda termometrica è un accessorio che riteniamo indispensabile per il controllo della temperatura interna e dovrebbe essere usata tutte le volte che si fanno cotture lunghe e di pezzi grossi.



ProQ®
EXCEL 20



ACCESSORI CONSIGLIATI

Sonda termometrica: preferibilmente elettronica, ne esistono anche a più di una sonda che permettono di monitorare sia il cibo in cottura che la temperatura dei fumi. Ottimi i modelli wireless come i Maverick ET-71 o ET-73.

Cesto accendi carbone: probabilmente il miglior metodo di accensione per carbone e carbonella senza l'utilizzo di alcun tipo di fluido infiammabile.

Guanti da fuochista: normalmente sono di pelle spessa, con un imbottitura resistente al calore. Accessorio chiaramente indispensabile.

Siringa da marinata: senza questo accessorio si riesce a dare sapore solo all'esterno dei pezzi di carne che si cuociono.

Contenitore per scaglie: è un contenitore con coperchio e forato, normalmente in acciaio inox che si riempie di scaglie di legno e si posa sulla brace ardente, serve per far durare maggiormente la produzione di fumo da parte delle scaglie che non si incendiano.