JJ'S BBQ

LIHAHERKKUJEN LÄMMITYSOHJEET

Kaikki lihat ovat kypsiä ja vaikka heti valmiita syötäväksi, mutta lämmittämällä ne saat kuitenkin maut ja aromit paremmin esille. Lihat lämmitetään pääasiassa tiukassa foliokääreessä sulatetun voin, omenamehun tai ohennetun JJ's BBQ kastikkeen kera uunissa 150°C tai grillissä epäsuoralla lämmöllä.

Pulled Pork

Laita vakuumipussin koko sisältö uunivuokaan tai folioon. Revi lihaa välillä lämmityksen aikana, kunnes se on 70–75°C. Mikäli näyttää, että liha alkaa kuivamaan, voit lisätä hieman sulatettua voita, omenamehua tai vedellä ohennettua JJ's BBQ-kastiketta.

Brisket, Pastrami & Pork Belly

Poista Brisket vakuumista ja laita se foliokääreeseen. Voit lisätä folioon sulatettua voita tai omenamehua varmistamaan, ettei liha kuiva. Sulje folio tiukasti ja laita vielä toinen folio päälle suojaamaan, että paketti pysyy tiiviinä. Liha on valmis, kun lämpötila on 70–75°C. Anna sen hetken aikaa vetäytyä, jonka jälkeen leikkaa 8-10mm viipaleita lihassyiden vastaisesti.

Spare Ribs

Poista Ribsit vakuumista ja kääri kaksinkertaiseen folioon varovasti, ettei folio mene pohjasta rikki. Lisää kääreeseen sulatettua voita, omenamehua tai ohennettua JJ's BBQ-kastiketta.

Joulukinkku ja Kalkkuna

Kinkku ja kalkkuna on todella maittavaa kylmänä esim. hunajasinapin kera, mutta mukavaa rapeutta saat siihen lämmittämällä sen pinottuina viipaleina uunissa. Sivele lämmityksen aikana pintaan ja reunoihin vedellä ohennettua JJ's BBQ kastiketta.

Kylkirulla

Lämmitä liha foliokääreessä, kunnes se on läpeensä lämmin. Muista poistaa narusidos ennen syöntiä. Voit lisätä foliokääreeseen sulatettua voita tai omenamehua.

Jäätävä Slerba Original & Kuuma Slerba

Paista makkara pannulla, uunissa tai grillissä normaalin makkaran tapaan tai popsi kylmänä. Toimii erittäin hyvin myös matalalla lämmöllä savustettuna grillissä tai savustimessa.

JJ's BBQ Olut

Jäähdytä olut huolellisesti kylmässä jääkaapissa. Sihauta tölkki auki yksin tai hyvässä seurassa herkullisen Grilli tai Barbecue ruoan kera tai ilman.

Ainesosat: **(M: Maidoton, L: Laktoositon, GL: Gluteeniton)**

Pulled Pork / Pork Belly / Kylkirulla (M, GL): Possun liha (FI), SINAPPIJAUHE, suola, sokeri, paprikajauhe, mustapippuri, savupaprikajauhe, sipulijauhe, valkosipulijauhe
Brisket (M, GL): Naudan liha (USA), suola, pippuri, valkosipulijauhe.
Pastrami Brisket (M, GL, Voimakassuolainen): Naudan liha (USA), SINAPPIJAUHE, suola, sokeri, paprikajauhe, mustapippuri, savupaprikajauhe, sipulijauhe, valkosipulijauhe
Pork Spare Ribs (M, GL): Possun Ribsit (USA), sokeri, suola, savuaromi, väri (sokerikulööri), tomaatti,omenaviinietikka, tamarindimehu, siirappi, viinietikka, SOIJAKASTIKE (SOIJAPAPU VEHNÄJAUHO), etikka, valkosipuli, chilipippuri, neilikka, maustepippuri, mustapippuri, suola.
Kalkkuna (L, GL): kalkkuna (FI), suola, pippuri, VOI.
Kinkku (M, GL): Possun kinkku (FI), suola, vesi
Makkara (L, GL): Naudanliha (FI), possunliha, CHEDDAR-JUUSTO, PÄSTÖROITU MAITO, suola, hapate, vesi, suola, jalapeno, mustapippuri, jalapeno uute, savuaromi, siansuoli.
Coleslaw (M, GL): Keräkaali, punakaali, porkkana, sipuli, majoneesi (mm. muna, sinappi, soija), sokeri, suola, lime, etikka, hunaja.
Punasipuli (M, GL): Punasipuli, etikka, hunaja, sokeri, chililastu.
Perunasalaatti (L, GL): peruna, kevätsipuli, tilli, maustekurkku, etikka, chililastu, KERMA, majoneesi (mm. MUNA, sinappi), limetäysmehu tiiviste, sitruunamehutiiviste, omenaviinietikka, pippuri, suola.
Perunasämpylä (M): VEHNÄJAUHO, vesi, perunamuusi, sitrushedelmäkuitu, kasviöljy, kasvimargariini (palmu, rapsi) KANANMUNA, rypsiöljy, sokeri, hiiva, suola, VEHNÄGLUTEENI, voiaromi

Säilytys alle +6°C. Lihojen viimeinen käyttöpäivä avaamattomana 14 vrk, avaamisen jälkeen 5vrk. Lisukkeiden viimeinen käyttöpäivä 5 vrk pakkaamisesta. Lisätietoja allergeeneista ja ainesosista JJ's BBQ henkilökunnalta.

JJ'S BBQ

WWW.JJSBBQ.FI - WWW.BARBECUE.FI