הדלקת הגחלים

1. סוג הפחם המומלץ ביותר הוא מעץ זית, אחריו המומלץ מעצי הדר.

את כל שאר סוגי הפחמים, תשאירו לחובבנים.

2. מומלץ להימנע משימוש במדליק מנגל מוצק או נוזלי.

ריח המדליקים ושאר הפרשותיהם לפחמים מגיעים בדרך זו או אחרת אל הבשר.

3. מומלץ להדליק בשיטה המסורתית הטבעית באמצעות מצע של מחטי אורן יבשים,

עליהם מצע אצטרובלים וזרדים קטנים ושכבה אחרונה הפחמים בערמה.

המלצה נוספת להדלקה היא באמצעות קרטוני ביצים. במידה ואין רוח,

מומלץ לנפנף על מנת שהגחלים ידלקו כראוי.

4. משלב זה, אין יותר נפנופים !!!

5. לאחר שערימת הפחמים נדלקה, יש לפזר הגחלים לשכבה אחידה לאורך המנגל.

תחזוק המנגל, רגע אחד לפני הצלייה

1. יש לוודא כי רשת הצלייה נקייה ואינה מפויחת או עם אבק.

את הרשת יש לנקות באמצעות מברשת פלדה ואח"כ לשפשף באמצעות

סקוטשברייט טבול במי סבון.

2. את הרשת הנקייה מניחים על המנגל הבוער במשך כרבע שעה

ולאחר מכן מורחים אותה בבצל הטבול בשמן. תפקיד השמן הוא לצפות

את הרשת כדי למנוע מהבשר להידבק לרשת. מומלץ למשוח שמן על הרשת

מדי פעם עם תחלופת הבשר הצלוי.

3. יש לוודא למקם את הרשת במרחק של 8 -10 ס"מ משכבת הגחלים.

הבשר

1. בשר המנגל יהיה תמיד בטמפרטורת החדר או בטמפרטורת מקרר.

אין לצלות בשר קפוא או קפוא חלקית על המנגל מכיוון שתמיד יישארו בו חלקים

שאינם עשויים והצד החיצוני יישרף.

.2בשרים שהושרו במרינדה: אנו מאוד ממליצים שלא לזרוק את קערת המרינדה.

יש להניחה בהישג יד ולמרוח אותה מדי פעם על הנתחים הנצלים בעזרת מברשת.

.3השאלה הקשה ביותר היא מה לצלות קודם ? התשובה לכך פשוטה.

הסדר נקבע לפי רמות השומן בבשרים הנצלים.

מתחילים מן הרזה ומסיימים בשמן ביותר. הסיבה לכך היא שהשומן

על המנגל נוטף אל הגחלים ומדליק אותם. האש שורפת ומפייחת את הבשר.

4. באמצע הצלייה נדלק המנגל וקיימת להבה ? אין להשתמש במים או כל נוזל אחר.

המים גורמים לאפר לעלות לכיוון הבשר ובאמצעות האדים להידבק לבשר.

יש להרים את הבשר הצידה ולחכות בסבלנות עד שהאש תכבה.

.5רוצים לשמור על חום בשר שנעשה ועדיין לא מפונה אל השולחן ?

ניתן להניח את הבשר בסיר מעל שיפודי ירקות צפופים (ששומרים על החום),

כמו כן קיים סיר טרמי השומר על חום הבשר עד לאכילה.