

# JJ's BBQ lihaherkkujen lämmitysohjeet JJ:n tapaan.

Kaikki lihat ovat kypsiä ja vaikka heti valmiita syötäväksi. Lämmittämällä ne, saat kuitenkin maun ja aromit paremmin esille. Lihat voidaan lämmittää uunissa / grillissä 150-170C asteessa folioissa, joihin ne on pakattu tai muussa uunin kestävässä astiassa. Uunin kiertoilmatoimintoa en suosittele käytettäväksi, koska se herkästi kuivattaa tuotteet.

## **Pulled Pork ja Pulled Beef:**

Laita pussin koko sisältö uunivuokaan ja vuoka uuniin. Revi lihaa välillä lämmityksen aikana, kunnes se on riittävän kuumaa. Mikäli näyttää, että liha alkaa kuivamaan, voit lisätä tilkan vettä tai omenamehua. Vaihtelua saat sekoittamalla joukkoon JJ's BBQ-kastiketta tai vaikka lämmittämällä lihan paistinpannalla.

## **Brisket:**

Laita liha uuniin foliokätreessä tai uunivuossa. Mikäli käytössäsi on lihalämpömittari, voit asettaa sen lihan paksuimpaan kohtaan. Liha on valmis syötäväksi, kun lämpötila on 80-90 astetta. Mikäli haluat nopeuttaa lämmitystä, voit viipaloida lihan ja asettaa viipaleet hieman limittäin. Tällöin kuitenkin liha kuivaa herkemmin.

## **Ribsit:**

Voit lämmittää ribsit folioissa, joihin ne on pakattukin. Jos kuitenkin haluat hieman nopeuttaa lämmitystä ja pinnasta hieman rapeamman, voit laittaa ne uunipellille leivinpaperin päälle kaareva puoli ylöspäin. Vaihtelua ribseihin saat sivelemällä JJ's Barbecue -kastiketta lihan pintaan lämmityksen aikana.

## **Kana**

Kanan savustetusta koipireidestä on kahta versiota, luullista ja luutonta. Lämmitys sellaisenaan uuni vuossa, niin pinta saa mukavan rapsakkuuden.

## **Joulukinkku:**

Kinkku on todella maistavaa kylmänä esim. hunajasinapin kera, mutta mukavaa rapeutta saat siihen lämmittämällä sen viipaleina uunissa ja lämmityksen aikana sivelemällä omenamehun ja hunajan sekoitusta. Leikkaa noin 0,5-1 cm paksuisia viipaleita ja pinota niitä päällekkäin 5-10 kpl. Pidä niitä uunissa, kunnes ne ovat lämpimät. Vaihtelua tähän saat sivelemällä pintaan barbecue -kastiketta tai suosikki rubiasi.

## **Kylkirulla:**

Poista lihan ympäriltä narusidos. Lämmitä liha uunivuossa kokonaisuina tai viipaleina, kunnes se on läpeensä lämmin.

## **Jalapeno-Cheddar häränlihamakkara**

Paista makkara pannulla, uunissa tai grillissä normaalin makkaran tapaan tai popsi kylmänä.

## **Ainesosat:**

### **Pulled Pork (M, GL):**

Kotimainen porsaan liha, mauste (mm. paprika, suola, sokeri, sinappi, chili, sipuli), omenamehu.

### **Brisket (M, GL):**

Australialainen naudan liha, mauste (suola, pippuri), omenamehu.

### **Pulled Beef (M, GL):**

Australialainen naudan liha, mauste (mm. paprika, suola, sokeri, sinappi, chili, sipuli), omenamehu.

### **Ribs (M, GL):**

Kotimainen porsaan liha, hunaja, mauste (mm. paprika, suola, sokeri, sinappi, chili, sipuli), omenamehu, sinappi.

### **Kana (M, GL)**

Kotimainen koipireisi, mauste (mm. paprika, suola, sokeri, sinappi, chili, sipuli), omenamehu.

### **Kinkku (M, GL):**

Kotimainen porsaanliha, suola, vesi

### **Kylkirulla (M, GL):**

Kotimainen porsaanliha, suola, vesi, mauste (mm. paprika, suola, sokeri, sinappi, chili, sipuli).

### **Makkara (L, GL)**

Naudanliha (AU), porsaanliha (FI), juusto, jalapeno, suola, mustapippuri

### **Coleslaw (M, GL):**

Keräkaali, porkkana, sipuli, majoneesi (mm. muna, sinappi, soija), sokeri, suola, lime, etikka, hunaja.

### **Punasipuli (M, GL):**

Punasipuli, etikka, hunaja, sokeri.

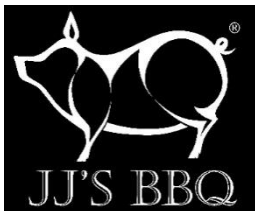
### **Perunasalaatti (VL, GL):**

Peruna, suolakurkku, sipuli, majoneesi (mm. muna, sinappi), hunaja, sokeri, suola, lihaliemi, sitruuna, etikka.

Tuotteet säilytetään alle +6 asteessa ja säilyvät oikein pidettynä 5 päivää pakkauspäivästä tai pakastettaessa vähintään 1 vuosi.

LISÄTIETOJA TUOTTEISTA SAAT SÄHKÖPOSTITSE TAI PUHELIMITSE ALTA LÖYTYVISTÄ YHTEYSTIEDOISTA.

Onko sinulla lämmitysohje, jonka haluaisit jakaa? Voit lähettää sen osoitteeseen [jari@jjsbbq.fi](mailto:jari@jjsbbq.fi) tai julkaista sen JJ's BBQ:n Facebook seinällä.



© JJ's BBQ

040 763 0263 / jari@jjsbbq.fi

WWW.JJSBBQ.FI

JJ's BBQ:n asiakkaiden käyttöön, kopiointi kielletty!