

МЕНЮ РОТИСЕРИЯ / ГРИЛОВЕ ХЕНИ ПЕНИ/

Наименование	Инструмент/ Съд	Сос / подправка	Параметри на готвене
Пуешки гърди	Остър шиш или мрежеста кошница	Подправка Sure Chef или друга подправка за пиле, розмарин, чесън, сол и пипер	1. 138°C – 30 минути 2. 171°C – 40 минути 3. 182°C – 20 минути <i>Вътрешна температура 74°C</i>
Свинско филе	Остър шиш или мрежеста кошница	Марината от горчица, червен пипер, сол и портокалови кори	163-177°C между 45 минути и 1 ½ ч В зависимост от размера на филето
Свинска рибица	Мрежеста кошница	Балсамов оцет, зехтин, чесън, лимониви кори, сушен естрагон, смесен пипер, сол	163 - 191°C между 15 и 30 минути в зависимост от размера на рибицата
Ребърца	Мрежеста кошница	Всевъзможни подправки	107° C между 1 ½ и 2 часа След приготвяне може да се залее със сос
Пържени картофи	Кошница с плътно дъно	Подправка Sure Chef, лук на прах, чесън на прах, сол, пипер, салатено олио	191° C за 35 до 40 минути
Печени картофи	Мрежеста кошница	Оваляйте в мазнина и посипете с едра сол	205° C между 45 и 65 минути в зависимост от размера
Пълнени картофи	Кошница с плътно дъно	Посипете отгоре парченца масло	177° C от 25 до 40 минути в зависимост от размера
Половин пиле	Мрежеста кошница	Марината от лимонов сок, зехтин, пресен риган, сол, смесен пипер, счукан чесън	177 -191° C за 50-55 минути
Четвърт пиле	Мрежеста кошница	Сос териаки, сок от ананас, кориандър и червен пипер	177 -191° C за 50-55 минути
Патешки гърди	Мрежеста кошница	Марината от сок от тропични плодове, счукан пипер, зехтин, лук на прах. Сервира се със парченца топло манго.	Предварително нагриване на грила до 218°C , зареждане, намаляване до 191° C – готвене от 25 до 35 минути
Половин патица	Мрежеста кошница	Марината от винен оцет, кориандър, сусамово масло, сусамово семе, червен пипер и сос Хой син	191° C за 45 – 60 минути
Хлябове	Кошница с плътно дъно	Глазура от яйца и подправки по избор	177 -191° C за 10-30 минути

Наименование	Инструмент/ Съд	Сос / подправка	Параметри на готвене
Печен бут	Мрежеста кошница или кошница с плътно дъно	Мед, карамфил, бахар, бульон или портокалов сок	149° C за 60-90 минути
Говеждо стек	Мрежеста кошница	Зехтин, чесън, лук на прах, шарена сол, смес от пипер (3-4 парчета)	138 - 165° C за 60-90 минути (приблизително по 15-20 минути на либра тегло)
Пилешки гърди	Мрежеста кошница или кошница с плътно дъно	Гореща марината Хени Пени и подправка Сајун (като шарена сол)	191 - 205°С от 10 до 15 минути
Пълнени хапки от свинско месо	Мрежеста кошница или кошница с плътно дъно	Зехтин, розмарин, чесън, лук, сол, пипер Сухите подправки варират в зависимост от пълнежа	163 - 177°С от 45 до 60 минути
Кошнички пай	Мрежеста кошница или кошница с плътно дъно	Глазура от яйца	1. 163°С от 25 до 30 минути 2. 185°С за 10 минути
Телешко	Мрежеста кошница или кошница с плътно дъно	Течен пушек, ябълкова ракия, розмарин, кимион, червен пипер	1. 149°С от 15 до 20 минути 2. 185°С за 10 минути
Шишчета (говеждо, пилешко или зеленчуково)	Мрежеста кошница или кошница с плътно дъно	Сок от тропически плодове, кориандър, джинджифил, зехтин, мед	177 - 191°С от 15 до 20 минути
Пържени зеленчуци	Кошница с плътно дъно	Зехтин, балсамов оцет, сух босилек, сух риган, черен пипер, кълцан чесън	191 - 205°С от 25 до 30 минути
Пълнени чушки	Кошница с плътно дъно	Сос маринара, настърган пармезан	162 - 177°С от 30 до 45 минути
Пълнено пиле	Остър шиш, мрежеста кошница или кошница с плътно дъно	Масло, лимонов сок, настъргана лимонова кора, сол, пипер, мащерка, чесън, лук на прах	1. 163°С за 20 минути 2. 191°С за 10 до 15 минути
Печено свинско	Остър шиш или мрежеста кошница	Марината от кокосово мляко, сок от ананас и подправки Jerk (лютива подправка от ямайка)	1. 141°С за 30 минути 2. 168°С за 15 до 20 минути 3. 168°С за 10 до 12 минути
Филе съомга	Мрежеста кошница или кошница с плътно дъно	Сок от лайм, пюре от киви, сос барбекю (намажете най-малко 2 часа преди готвене)	177 - 191°С от 15 до 20 минути

Наименование	Инструмент/ Съд	Сос / подправка	Параметри на готвене
Петел ала Нова Англия	Кошница с плътно дъно	Масло, крутони, магданоз, чесън, лук на кубчета, копър, сол, бял пипер	177 - 191°C от 12 до 15 минути
Пълнени миди Clam Casino	Кошница с плътно дъно	Масло „казино” (нискомаслено масло с бяло вино, лимонов сок, лук и пипер)	177 - 191°C от 12 до 15 минути
Агнешки ребърца	Мрежеста кошница	Подправка Хени Пени, счукан чесън, лук, розмарин, зехтин, балсамов оцет	1. 149°C за 25 до 30 минути 2. 165°C за 20 до 25 минути 3. 185°C за 8 до 10 минути
Агнешки котлет	Мрежеста кошница	Сол, пипер, пресен риган, мащерка, счукан чесън, лук	205°C за 12 до 15 минути
Агнешко бутче	Остър шиш или мрежеста кошница	Зехтин, сол, смес пипер, розмарин, лук на прах	1. 165°C за 30 до 35 минути 2. 174°C за 20 до 25 минути 3. 185°C за 10 до 15 минути

Посочените времена варират в зависимост от големината на продуктите.

Важно е преди зареждане грилът да бъде предварително загрят до поне 38°C повече от посочените в таблицата температури.

Ако се предвижда едновременно готвене на продукти с различни сосове или на различни по вид продукти, препоръчително е същите да се зареждат един над друг по вид, ако се ползват мрежести кошници или шишове, за да се избегне смесването на сосове и аромати.