

Отдых мяса и плато

PitMaster

шпаргалка на холодильник

Сняли с огня - мясо ещё доходит: температура внутри поднимается на 2–5 °C, а сок успевает впитаться обратно. Поэтому снимают чуть раньше цели и дают отдохнуть.

Сколько отдыхать после снятия

что	отдых
Стейки говядины и баранины не накрывать - корка размокнет; не резать; дойдёт ещё на 2–4 °C	5–10 мин
Свинина корейке и вырезке - 3 мин, шее - 5; крупный кусок - свободным «шатром» из фольги	3–5 мин
Птица не накрывать плотно - кожа размокнет	5 мин
Фарш, люля, котлеты пара минут на решётке без огня	2–3 мин
Рыба догревается быстро - подавать сразу после отдыха	3 мин
Свинные рёбра в фольге, затем нарезать по косточке	15 мин
Грудинка, лопатка на пулд завернуть, в термобокс с полотенцами или в духовку на 65–75 °C	1–4 ч

Плато низко и медленно, камера 110–120 °C

кусок	заворачивать
Грудинка (бискет) 2–3 ч на кг; снимать при 93–96 °C	68–74 °C
Лопатка, шея на пулд 2,5–3,5 ч на кг; снимать при 93–96 °C	около 70 °C
Свинные рёбра 5–6 ч на стойку; плато почти нет; снимать при 90–93 °C	-

Что такое плато. Внутри большого куска температура часами стоит на 65–75 °C: влага испаряется с поверхности и охлаждает мясо так же быстро, как камера его греет. Это нормально и кончается само - от часа до нескольких часов.

Фольга или бумага. Фольга проводит через плато быстрее, но корка мягче. Пищевая бумага - компромисс между скоростью и коркой.

Не поднимайте жар на плато - мясо пересохнет снаружи, а плато всё равно пройдёт.

Удержание до 4 часов в термобоксе - это запас, а не опоздание.

Планируйте от подачи назад по верхней границе: лишний час переждёт в термобоксе.

Не режьте сразу - сок уйдёт на доску, а не останется в мясе.



Подать к 19:00 - без догадок

Планировщик в PitMaster считает от подачи назад, подскажет, когда заворачивать, и напомнит о каждом шаге. Таймер отдыха - сам.

pitmasters.ru · RuStore · App Store



Новые шпаргалки -
[@pitmaster_app](#)