

ОТ АВТОРА

Когда-то я не имел ни малейшего представления об искусстве приготовления на гриле и не владел никакими специальными навыками. Мое детство прошло в маленьком американском городке, и, наблюдая по выходным за своим отцом и другими людьми, которые любили готовить барбекю, я начал постигать азы этого искусства. Поначалу пытался воспроизвести лишь то, что видел. Импровизируя, фантазируя, экспериментируя, я постепенно искал свой собственный стиль. Иногда блюда получались удачными, а иногда... нет.

По-настоящему готовить на гриле я научился лет в тридцать. Будучи гурманом, я был несколько обескуражен скромными результатами моих экспериментов, поэтому решил подойти к приготовлению блюд на гриле более основательно и поступил в Американский кулинарный институт (это одна из старейших кулинарных школ Америки). Я изучал процесс производства мясных полуфабрикатов, колбас и соусов, химический состав продуктов. Шеф-повара делились со мной знаниями о том, как меняется структура мяса и жира в результате нагрева, почему соусы в процессе приготовления не распадаются, а маринады растворяют протеины. И вот уже 15 лет после окончания института я стараюсь применять полученные знания и следить за достижениями современной кулинарии. При поддержке экспертов компании Weber я занялся исследованием такого специфического раздела кулинарии, как приготовление на гриле, и на сегодняшний день написал пять книг по этой теме. Все они рассказывают о различных технологиях приготовления блюд на гриле и помогают читателям понять, почему одни из них оказываются более эффективными, чем другие. Все, что я изучил и написал по этой теме, я включил в эту книгу.

О чём же книга «Weber Философия гриля»? Прежде всего о том, что какого-то одного единствен-



верного пути при освоении искусства приготовления на гриле не существует. Нельзя однозначно сказать, что правильно, а что нет; когда следует использовать газ, электричество, а когда древесный уголь; что лучше – прямой или непрямой жар, как готовить – под крышкой или без нее. В этой книге подробно описываются различные методы и технологии приготовления блюд на гриле. И если блюдо получается действительно удачным, то секрет, как правило, в тщательном соблюдении всех тонкостей этой самой технологии. К такому выводу я пришел после долгих лет обучения. Именно в тонкостях, деталях и заключается различие между экспериментаторством и мастерством, и я хотел бы показать это на конкретных примерах.

Вы когда-нибудь задумывались над тем, почему при приготовлении в режиме прямого сильного жара говяжьи стейки, как правило, получаются удачными, а свиные отбивные – нет? Дело в том, что при сильном нагреве мясо поддумяивается снаружи и остается сырватым внутри. Стейки и должны быть такими: сверху на них образуется хрустящая, поджаристая корочка, а внутри мясо остается розовато-красным и очень сочным. Со свиными отбивными дело обстоит иначе. Они должны быть хорошо прожаренными. Однако если готовить их на гриле

*В книге «Weber
Философия гриля»
я описываю
процесс
приготовления блюд
во всех деталях, обращая
внимание даже на вид соли.*



в режиме прямого сильного жара до полной готовности, то они просто обуглятся. Поэтому для приготовления свиных отбивных следует использовать средний жар: тогда они прекрасно прожарятся и не сгорят. В общем-то, все довольно просто, не правда ли? Но когда я только начинал осваивать искусство приготовления на гриле, я многое импровизировал и экспериментировал, пробуя жарить всевозможные сорта мяса в одном режиме. Сегодня могу с уверенностью сказать, что неправильно подобранная температура нагрева была одной из причин, почему не все и не всегда у меня получалось удачно. Рассмотрим еще один пример и поговорим

о соли, о которой, надо сказать, вообще редко кто задумывается. В большинстве рецептов этой книги рекомендуется использовать натуральную крупную морскую соль. Если вы возьмете обычную поваренную соль, то из-за высокого содержания натрия блюда получатся пересоленными, а из-за силиката кальция пища приобретет слегка горьковатый, металлический привкус. Так что к выбору соли советую подходить внимательно.

Да, успех блюда зависит от соблюдения всех тонкостей технологии приготовления! На страницах этой книги я постараюсь объяснить, почему ребрышки барбекю в конце приготовления на гриле нужно заворачивать в фольгу, отчего рыбное филе необходимо жарить с одной стороны дольше, чем с другой, а индейку класть на гриль грудкой вниз.

В книге вы найдете множество практических рекомендаций с фотографиями и рецепты с подробными инструкциями по приготовлению блюд. Еще раз подчеркну: самое главное – обращать внимание на детали. Благодаря этому вы сможете лучше понять основные принципы приготовления блюд на гриле, а когда наберетесь опыта, сможете выбирать ингредиенты и способы приготовления по своему усмотрению.

Если вы будете уделять достаточно внимания деталям, перед вами откроются новые горизонты в искусстве приготовления на гриле самых разнообразных блюд.

