

## HOE WARM MOET MIJN BARBECUE ZIJN?

BARBECUE TEMPERATUUR	°C
Koud roken	1 - 24
Roken	50 - 100
Barbecueën	107 - 150
Grillen	150 - 260
Schroeien, Sear	260 - 400

## WANNEER IS HET VOEDSELVEILIG?

MINIMUM KERNTEMPERATUUR	°C
Rundvlees	63
Varkensvlees	63
Kalfsvlees	63
Lamsvlees	63
Vis	63
Schaal en schelpdieren	63
Gevogelte	74
Bewerkte producten (gehakt, worst, hamburgers)	71
Stoofpot, voorgegaarde producten, restjes opwarmen	74

## VUISTREGELS

- + Hoe dikker het vlees, hoe lager de temperatuur van de barbecue
- + Hoe dunner het vlees, hoe hoger de temperatuur van de barbecue
- + Hoe meer vet en bindweefsel in het vlees, hoe langer de bereidingstijd
- + Hoe minder bindweefsel, hoe korter de bereidingstijd
- + Hoe meer het vlees heeft gewerkt, hoe harder het vlees, hoe langer de bereidingstijd
- + Hoe stabiel de temperatuur in de barbecue, hoe beter het eindresultaat

## HOE WIL IK MIJN STEAK?

STEAK BEREIDINGSWIJZE		KERN °C
Blue	Donker paars/rood, lauw, licht sappig	49
Rare	Helder paars/rood, warm, mals, sappig	54
Medium rare	Helder rood, mals, zeer sappig	57
Medium	Roze, soepel, redelijk sappig	63
Medium well	Licht roze/grijs, stevig, licht vezelig, licht sappig	68
Well done	Grijs, taaier, vezelig, nauwelijks sappig	68+

GRATE GOODS BBQ PRODUCTEN,  
VERHALEN EN RECEPTEN VIND  
JE OP ONZE WEBSITE: [WWW.GRATEGOODS.COM](http://WWW.GRATEGOODS.COM)



## BBQ WITH THE HEART, BUT DO IT SMART!

Gegeven temperaturen zijn algemene richtlijnen en zijn geen garantie voor een geslaagd eindproduct, nog gegarandeerd voedselveilig. We werken met natuurproducten waarvan het resultaat van veel factoren afhangt. Een goede voorbereiding, verse producten en de juiste materialen zijn het halve werk. Kies in elk geval voor duurzame kwaliteit!



# BARBECUE

## TIME AND TEMPERATURE

### CHEAT LIST

RELAX AND COOK TO CORE. NO LESS NO MORE!

## WANNEER IS HET KLAAR?

Een veelgestelde vraag als het gaat om barbecue. Nu is barbecue geen exacte wetenschap en is elke barbecue en elk stuk vlees weer anders. Dan hebben we het nog niet over de buitentemperatuur, windrichting, brandstof, enzovoorts...

De kerntemperatuur bepaald uiteindelijk of je gerecht klaar is, de juiste garing heeft, de maximale malsheid en sappigheid heeft bereikt en voedselveilig is. En dus niet de barbecuetijd! Dit overzicht geeft een aantal richtlijnen en een globale schatting van de bereidingstijden. Een goede digitale kerntemperatuurmeter is hierbij essentieel!

Barbecue is (gelukkig) geen exacte wetenschap en niet elke barbecue is even makkelijk op temperatuur te houden. De vermelde barbecue temperaturen zijn een richtlijn en werken vooral met een barbecue die dicht kan.



TEMPERATUUR

PRODUCT	BBQ °C		KERN C°		GLOBALE BEREIDINGSTIJD		
	VAN	TOT	VAN	TOT			
 <b>RUNDVLEES</b> Brisket Beef ribs Rib roast / Cote de Boeuf Steak heel Runderworst Tri-tip / liesstuk / Ezeltje Rollade Steak High and Fast	VAN	TOT	VAN	TOT	<b>TIJD</b> 12 - 20 uur 4 - 10 uur 1 - 4 uur 1 - 3 uur 30 min. - 1,5 uur 1,5 - 3 uur 1,5 - 3 uur 10 - 15 min.		
	100	150	88	96			
	100	150	85	95			
	100	150	54	63			
	100	150	54	63			
	100	150	57	71			
	100	150	54	60			
	100	150	52	85			
170	260	49	68	<b>OF</b> 2,5 uur per kilo 30 min. per kilo 30 min. per kilo 1,5 uur per kilo 2x 1,5 à 3,5 min. per kant			
 <b>KALFSVLEES</b> Kalfsvlees roast / hele delen Kalfsvlees, koteletten, steaks	VAN	TOT	VAN		TOT	<b>TIJD</b> 1 - 1,5 uur 10 - 15 min.	
	100	150	57		71		
	170	260	57		68		
 <b>VARKENSVLEES</b> Schouder heel / Boston but Baby back ribs / Rugribben St. Louis style / Buikribben Lende Heel varken Varkensworst Ham Procureur, snijden of pullen Koteletten	VAN	TOT	VAN		TOT	<b>TIJD</b> 8 - 16 uur 4 - 6 uur 5 - 7 uur 1 - 2 uur 8 - 16 uur 1 - 2 uur 3 - 6 uur 6 - 14 uur 10 - 15 min.	
	100	150	88		96		
	100	150	82		88		
	100	150	82		85		
	100	150	63	74			
	100	150	74	88			
	100	150	63	74			
	100	150	63	71			
	100	150	73	96			
	170	260	63	74			
 <b>GEVOGELTE</b> Kip heel Kip delen Kipfilet Kalkoen heel Kalkoen delen Kalkoen borstfilet Kwartel heel Fazant heel Eend heel Eendenborst filet	VAN	TOT	VAN	TOT	<b>TIJD</b> 1 - 2 uur 45 min. - 1,5 uur 45 min. - 1,5 uur 3 - 8 uur 2 - 4 uur 1 - 2 uur 15 min. - 1 uur 30 min. - 2 uur 30 min. - 2 uur 15 min. - 45 min.		
	135	175	74	79			
	135	175	74	79			
	100	150	66	74			
	100	150	74	79			
	135	175	74	79			
	100	150	74	79			
	100	150	74	79			
	100	150	74	79			
	100	150	49	68			
 <b>LAMSVLEES</b> Lamsschouder Lamsbout Lamsrack Lamsfilet	VAN	TOT	VAN	TOT	<b>TIJD</b> 1 - 3 uur 2 - 3 uur 20 min. - 1 uur 20 min. - 1 uur		
	100	150	60	70			
	100	150	60	70			
	100	150	50	60			
	100	150	50	60			
 <b>VIS, SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN</b> Zalm heel Zalmfilet Forel heel Witvisfilet Witvis heel Garnalen Kreeft	VAN	TOT	VAN	TOT	<b>TIJD</b> 40 min. - 2 uur 10 min. - 1 uur 40 min. - 2 uur 10 min. - 1 uur 40 min. - 2 uur 10 - 30 min. 15 min. - 1 uur		
	100	130	57	63			
	100	130	57	63			
	100	130	57	63			
	100	130	57	63			
	100	130	57	63			
	100	130	57	60			
	100	130	57	60			
	100	130	57	60			
 <b>DIVERSEN</b> Fatty / Meatloaf MOINK Balls Hamburgers, rond, low & slow Hamburgers, rond, high & fast	VAN	TOT	VAN	TOT	<b>TIJD</b> 1 - 3 uur 30 min. - 1,5 uur 30 min. - 1,5 uur 8 - 15 min.		
	120	150	63	71			
	120	150	57	71			
	100	150	57	71			
	170	260	57	71			
 <b>RUNDVLEES</b> Brisket Beef ribs Rib roast / Cote de Boeuf Steak heel Runderworst Tri-tip / liesstuk / Ezeltje Rollade Steak High and Fast	VAN	TOT	VAN	TOT	<b>TIJD</b> 1 - 1,5 uur 10 - 15 min.		
	100	150	57	71			
	170	260	57	68			
	 <b>VARKENSVLEES</b> Schouder heel / Boston but Baby back ribs / Rugribben St. Louis style / Buikribben Lende Heel varken Varkensworst Ham Procureur, snijden of pullen Koteletten	VAN	TOT	VAN		TOT	<b>TIJD</b> 8 - 16 uur 4 - 6 uur 5 - 7 uur 1 - 2 uur 8 - 16 uur 1 - 2 uur 3 - 6 uur 6 - 14 uur 10 - 15 min.
		100	150	88		96	
		100	150	82		88	
		100	150	82		85	
		100	150	63		74	
100		150	74	88			
100		150	63	74			
100		150	63	71			
100		150	73	96			
170		260	63	74			
 <b>GEVOGELTE</b> Kip heel Kip delen Kipfilet Kalkoen heel Kalkoen delen Kalkoen borstfilet Kwartel heel Fazant heel Eend heel Eendenborst filet	VAN	TOT	VAN	TOT	<b>TIJD</b> 1 - 2 uur 45 min. - 1,5 uur 45 min. - 1,5 uur 3 - 8 uur 2 - 4 uur 1 - 2 uur 15 min. - 1 uur 30 min. - 2 uur 30 min. - 2 uur 15 min. - 45 min.		
	135	175	74	79			
	135	175	74	79			
	100	150	66	74			
	100	150	74	79			
	135	175	74	79			
	100	150	74	79			
	100	150	74	79			
	100	150	74	79			
	100	150	49	68			
 <b>LAMSVLEES</b> Lamsschouder Lamsbout Lamsrack Lamsfilet	VAN	TOT	VAN	TOT	<b>TIJD</b> 1 - 3 uur 2 - 3 uur 20 min. - 1 uur 20 min. - 1 uur		
	100	150	60	70			
	100	150	60	70			
	100	150	50	60			
	100	150	50	60			
 <b>VIS, SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN</b> Zalm heel Zalmfilet Forel heel Witvisfilet Witvis heel Garnalen Kreeft	VAN	TOT	VAN	TOT	<b>TIJD</b> 40 min. - 2 uur 10 min. - 1 uur 40 min. - 2 uur 10 min. - 1 uur 40 min. - 2 uur 10 - 30 min. 15 min. - 1 uur		
	100	130	57	63			
	100	130	57	63			
	100	130	57	63			
	100	130	57	63			
	100	130	57	63			
	100	130	57	60			
	100	130	57	60			
	100	130	57	60			
 <b>DIVERSEN</b> Fatty / Meatloaf MOINK Balls Hamburgers, rond, low & slow Hamburgers, rond, high & fast	VAN	TOT	VAN	TOT	<b>TIJD</b> 1 - 3 uur 30 min. - 1,5 uur 30 min. - 1,5 uur 8 - 15 min.		
	120	150	63	71			
	120	150	57	71			
	100	150	57	71			
	170	260	57	71			