

PRODUCT

TEMPERATUUR

GLOBALE BEREIDINGSTIJD



VIS-, SCHAAL- & SCHELPDIEREN

	BBQ (°C)		KERN (°C)		Tijd (of...)
	Van	tot	Van	tot	
Zalm heel	100	130	57	63	40 min - 2 uur
Zalmfilet	100	130	57	63	10 min - 1 uur
Forel heel	100	130	57	63	40 min - 2 uur
Witvisfilet	100	130	57	63	10 min - 1 uur
Witvis heel	100	130	57	63	40 min - 2 uur
Garnalen	100	130	57	60	10 - 30 min
Kreeft	100	130	57	60	15 min - 1 uur

BEREIDINGSTIP

FINISH STRONG MET DE GRATE GOODS SAUZEN, PICKLES & TOPPINGS

Na low & slow of high & fast komt de finishing touch. De sauzen, pickles en toppings van Grate Goods zijn gemaakt om smaak te versterken, niet te verstoppen. Vol en in balans, met genoeg karakter om je gerecht af te maken zonder het vlees en de vis te overheersen. Van romig tot friszuur en van zacht pittig tot hartig: de perfecte afsluiter voor low & slow bereidingen.



DIVERSEN

	Van	tot	Van	tot	Tijd (of...)
Fatty/meatloaf	120	150	63	71	1 - 3 uur
MOINK balls	120	150	57	71	30 min - 1,5 uur
Hamburgers, rund, low & slow	100	150	57	71	30 min - 1,5 uur
Hamburgers, rund, high & fast	170	260	57	71	8 - 15 min

HOE WARM MOET MIJN BBQ ZIJN?

BBQ temperatuur	°C
Koud roken	1 - 24
Roken	50 - 100
Barbecueën	107 - 150
Grillen	150 - 260
Schroeien/sear	260 - 400

WANNEER IS HET VOEDSELVEILIG?

Min. kerntemperatuur	°C
Rundvlees	63
Varkensvlees	63
Kalfsvlees	63
Lamsvlees	63
Vis	63
Schaal- en schelpdieren	74
Gevogelte	71
Bewerkte producten (Gehakt, worst, hamburgers)	74
Stoofpot, voorgegaarde producten, restjes opwarmen	74



ONTDEK ONZE RECEPTEN



HOE WIL IK MIJN STEAK?

Steak bereidingswijze		°C
Blue	Donkerpaars/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+

VUISTREGELS

- ★ Dik vlees vraagt om een lagere barbecuetemperatuur
- ★ Dun vlees vraagt om een hogere barbecuetemperatuur
- ★ Vlees met veel vet en bindweefsel heeft een langere bereidingstijd
- ★ Vlees met weinig bindweefsel heeft een kortere bereidingstijd
- ★ Vlees dat veel heeft gewerkt is harder en heeft een langere bereidingstijd
- ★ Een stabiele barbecuetemperatuur zorgt voor een beter eindresultaat

GA ZELF AAN DE SLAG MET DE GRATE GOODS RECEPTENKAARTEN.

Gebruik de receptenkaarten van Grate Goods als jouw startpunt. Volg de instructies uit de folder, combineer ze met de juiste rubs, sauzen en toppings en ga direct zelf koken met vertrouwen. Duidelijk, praktisch en gemaakt om mee te werken, zodat je zelf kunt experimenteren, finetunen en elk gerecht naar jouw hand zet.

BARBECUE TIME & TEMPERATURE CHEAT LIST

De sleutel tot perfect barbecueën



WWW.GRATEGOODS.COM

TT LIST GRATE GOODS TEMPERATURE CHEAT LIST GRATE GOODS TEMPER



WANNEER IS JE BBQ-VLEES KLAAR?

Barbecueën is geen exacte wetenschap. Niet de tijd, maar de kerntemperatuur bepaalt of een gerecht gaar, mals, sappig en voedselveilig is. Dit overzicht biedt richtlijnen voor tijden en temperaturen. Gebruik altijd een digitale kerntemperatuurmeter. Geschikt voor barbecues met deksel.

PRODUCT TEMPERatuur GLOBALE BEREIDINGSTIJD



RUNDEVLEES

PRODUCT	BBQ (°C)		KERN (°C)		Tijd (of...)
	Van	tot	Van	tot	
Brisket	100	150	88	96	12 - 20 uur OF 2,5 uur per kilo
Beef ribs	100	150	85	95	4 - 10 uur
Rib roast / Côte de Boeuf	100	150	54	63	1 - 4 uur OF 30 min per kilo
Steak heel	100	150	54	63	1 - 3 uur OF 30 min per kilo
Runderworst	100	150	57	71	30 min - 1,5 uur
Tri-tip / liesstuk / Ezeltje	100	150	54	60	1,5 - 3 uur
Rollade	100	150	52	85	1,5 - 3 uur OF 1,5 uur per kilo
Steak high & fast	170	260	49	68	10 - 15 min OF 2 x 1,5 à 3,5 min per kant



KALFSVLEES

PRODUCT	BBQ (°C)		KERN (°C)		Tijd (of...)
	Van	tot	Van	tot	
Kalfsvlees roast / hele delen	100	150	57	71	1 - 1,5 uur OF 1 uur per kilo
Kalfsvlees, koteletten, steaks	170	260	57	68	10 - 15 min OF 5 à 7 min per kant



VARKENSVLEES

PRODUCT	BBQ (°C)		KERN (°C)		Tijd (of...)
	Van	tot	Van	tot	
Schouder heel / Boston butt	100	150	88	96	8 - 16 uur OF 3 uur per kilo
Baby back ribs / Rugribben	100	150	82	88	4 - 6 uur
St. Louis style / Buikribben	100	150	82	85	5 - 7 uur
Lende	100	150	63	74	1 - 2 uur
Heel varken	100	150	74	88	8 - 16 uur OF 2,5 uur per kilo
Varkensworst	100	150	63	74	1 - 2 uur
Ham	100	150	63	71	3 - 6 uur OF 2 uur per kilo
Procureur, snijden of pullen	100	150	73	96	6 - 14 uur OF 3 uur per kilo
Koteletten	170	260	63	74	10 - 15 min OF 5 à 7 min per kant

PRODUCT

TEMPERatuur

GLOBALE BEREIDINGSTIJD



LAMSVLEES

PRODUCT	BBQ (°C)		KERN (°C)		Tijd (of...)
	Van	tot	Van	tot	
Lamsschouder	100	150	60	70	1 - 3 uur
Lamsbout	100	150	60	70	2 - 3 uur
Lamsrack	100	150	50	60	20 min - 1 uur
Lamsfilet	100	150	50	60	20 min - 1 uur



GEVOGELTE

PRODUCT	BBQ (°C)		KERN (°C)		Tijd (of...)
	Van	tot	Van	tot	
Kip heel	135	175	74	79	1 - 2 uur OF 1 uur per kilo
Kip delen	135	175	74	79	45 min - 1,5 uur
Kipfilet	100	150	66	74	45 min - 1,5 uur
Kalkoen heel	100	150	74	79	3 - 8 uur OF 1 uur per kilo
Kalkoen delen	135	175	74	79	2 - 4 uur OF 1 uur per kilo
Kalkoenborstfilet	100	150	74	79	1 - 2 uur
Kwartel heel	100	150	74	79	15 min - 1 uur
Fazant heel	100	150	74	79	30 min - 2 uur
Eend heel	100	150	74	79	30 min - 2 uur
Eendenborstfilet	100	150	49	68	15 - 45 min

BEREIDINGSTIP

GO LOW & SLOW MET DE GEOPTIMALISEERDE GRATE GOODS RUBS

Bij low & slow laat je tijd het werk doen, en dat is waar de rubs van Grate Goods in uitblinken. Ze bouwen smaak op tijdens lange garing, trekken rustig in het vlees en de vis en zorgen voor een mooie, gebalanceerde bark. Geen overheersing, wél diepgang. Perfect voor rund, varken en gevogelte die juist bij lange, rustige garing hun volle smaak laten zien.



BBQ WITH THE HEART, BUT DO IT SMART!

Gegeven temperaturen zijn algemene richtlijnen en zijn geen garantie voor een geslaagd eindproduct, noch 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!



ONTDEK ONZE PRODUCTEN



PROEF ONZE HEERLIJKE RECEPTEN



TURN UP THE HEAT. PRESS PLAY.