



Wat voor hout kunt u gebruiken:

Beuken of eikenhout kun je het beste gebruiken, natuurlijk kun je ook briketten of houtskool gebruiken, hiermee is het echter moeilijker om de smoker op temperatuur te krijgen.

De echte “smoker” smaak krijg je door beuken of eiken hout te gebruiken.

Beuken is een neutrale smaak en eiken geeft een scherpere / pittige smaak.

Fruitboomhout en elzen wordt ook wel eens gebruikt en geeft weer een kenmerkende smaak.

Naald bomen hout en andere soorten hout met hars raden wij af!

Zorg altijd dat het gebruikte hout schoon en droog is!

Grillen:

Bij het grillen wordt gebruik gemaakt van directe verhitting boven het vuur. Op deze manier bereidt u op een snelle manier o.a. biefstuk, hamburgers, hotdogs, vis of groente gerechten of iets anders wat u lekker vindt om te koken op houtvuur, kolen of briketten en of houtsnippers.

Grillen doet u met temperaturen tussen de 175 en 290 graden Celsius.

Rook en grill temperaturen staan aangegeven op de temperatuur meters.

Indirect barbecueën:

Bij het barbecueën wordt gebruik gemaakt van indirecte verhitting. Door gebruik te maken van de kamer naast de vuurbox zal de hitte en de rook door deze kamer trekken en zo het voedsel bereiden met een temperatuur tussen de 95 en de 250 graden Celsius. Probeer rond de 165 graden Celsius te blijven, dit is de ideale temperatuur om te barbecueën.

Deze manier kunt u gebruiken om o.a. spare ribs, kip, borststuk, garnalen, vis, biefstuk, hamburgers, hotdogs, worsten, wild en ook groenten te bereiden. Gebruik als toevoeging bij het barbecueën olie & kruiden om het vlees een heerlijke en malse smaak te geven.

Oven:

Wij geven echt als tip om de Oklahoma smoker als een oven te zien waarmee u ook ovengerechten, pizza's, brood en andere afbak gerechten kunt maken.

Door de indirecte warmte en juiste keuze van hout kunt u de lekkerste ovenschotels, pizza's, stokbroden enz. maken met een heerlijke kenmerkende smaak.

Zorg voor een maximale warmte en minimale rookontwikkeling bij oven gerechten.

Roken:

Het roken van gerechten gebeurt bij lagere temperaturen en kan in de verticale of horizontale rookpijp. Het roken van vlees vereist veel geduld omdat het langer duurt voordat het gerecht klaar is. De authentieke rooksmaak van de Oklahoma bbq komt 100 % uit het hout. Deze wordt niet beïnvloed door rook van verbrand vlees of verbrand gelect vet.

Bij het roken van gerechten moet de temperatuur liggen tussen de 60 en de 95 graden Celsius. Dit is een ideale manier om o.a. kalkoen, hammen, kip, borststukken, kaas en worsten te bereiden.

Rook snippers:

Een tip is om de laatste 10 minuten van het roken extra smaak houtsnippers toe te voegen aan het vuur in de vuurkorf. Deze smaak snippers zijn leverbaar in zeer veel smaken zoals appel, kers, whisky, maple, Pecan, alder, cedar, hickory & mesquite.

Hiermee geeft u een zeer bijzondere smaak aan uw gerechten.

Z.O.Z.

Aan een goed (houtschool) vuur kunt u vochtige hout snippers toevoegen om een meer robuuste rooksmaak te verkrijgen en het vlees sappig te houden. Het is ook mogelijk om smaak toe te voegen van whisky of andere drank soorten. Anijs kan tevens op deze manier worden toegevoegd. Leg de hout snippers ongeveer een ½ uur in een emmer water (met evt. toevoegingen) voordat u ze over het vuur verdeelt. U kunt natuurlijk ook hout blokken toevoegen. De Oklahoma Joe barbecues zijn speciaal ontworpen om optimaal mee te kunnen koken, oven gerechten te bereiden, roken, te barbecueën of te grillen of u nu houtschool of hout blokken, briketten of hout snippers gebruikt. De verticale rooktoren van de oklahoma smoker kan met een goed rustig vuur een constante temperatuur gedurende meerdere uren of zelfs dagen behouden.

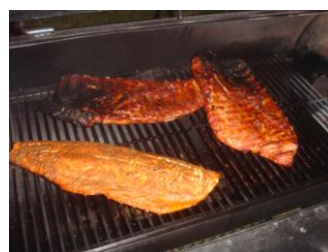
Gasbrander:

Wij leveren ook losse gas branders zodat u de Oklahoma eenvoudig en snel kunt verwarmen. Gebruik van de gasbrander kan als opstarter om het hout aan te maken of als continue warmte om hout snippers toe te voegen en zo de gerechten te bereiden.

Fantasie:

Bedenk en probeer verschillende dingen op de oklahoma smoker. Zo houdt u het uitdagend en vernieuwend en de mogelijkheden zijn eindeloos.

Tips en tricks zijn ook altijd welkom op ons gastenboek zie hiervoor: Oklahomabbq.nl



Kookboek:

Wenst u een stap voor stap begeleiding voor zeer veel gerechten dan is het Oklahoma Kookboek zeker een aanrader. Hierin staan zeer veel gerechten samengesteld door diverse koks welke veel ervaring hebben op de oklahoma smoker barbecues. Zie info over het kookboek op onze website: www.okalhomabbq.nl



Voor meer info en tips kijk op MultiFlame.nl

