

บาร์บีคิว

ต้นกำเนิดของทั้งกิจกรรมการปรุงอาหารบาร์บีคิว และคำนี้จะค่อนข้างคลุมเครือ เชื่อว่าในที่สุดบาร์บีคิวกลุ่มมาจาก บาราบิคิว คำที่พบในภาษาทั้ง ดิโมคว์ของฟอริดาและไต้โน คนใน แคริบเบียน ซึ่งจากนั้นเพื่อนภาษายุโรปในรูปแบบ บาราบิคิวหมายความว่าความการทำอาหารสำหรับย่างเนื้อประกอบด้วยไม้ของแพลตฟอร์มการปรุง อาหารใช้เวลาไม่กี่ชั่วโมงมีเพียงพอจะเป็นหลักฐานว่าทั้งสองคำและเทคนิคการทำอาหารย้ายออกของ แคริบเบียนและอื่นๆเป็นภาษาและวัฒนธรรมที่มีคำ การย้ายถิ่นแคริบเบียนจาก สเปน



ลักษณะ

ใน อังกฤษ การใช้ Barbecuing และการย่าง หมายถึงการทำอาหารที่รวดเร็วโดยตรงผ่านความร้อนสูงในขณะที่การ ย่างยังหมายถึงการทำอาหารภายใต้การเป็นแหล่งตรงความร้อนสูงที่รู้จักกันในสหรัฐอเมริกาและแคนาดาเป็น ใน ภาษาอังกฤษแบบสหรัฐอเมริกา ใช้ แต่การย่างหมายถึงกระบวนการรวดเร็วกว่าความร้อนสูงในขณะที่ Barbecuing หมายถึงการชะลอการใช้ความร้อนทางอ้อมและ / หรือควันร้อน



ชนิดของบาร์บีคิว

1. บาร์บีคิวไก่
2. บาร์บีคิวหมู
3. บาร์บีคิวเนื้อ

ส่วนผสมของอาหาร

ซอสพริก	1 ถ้วยตวง
ซอสมะเขือเทศ	1 ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	1/2 ถ้วยตวง
ซีอิ๊วขาว	2 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วดำ	1 ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม	2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 ช้อนชา
ผงพะโล้	1 ช้อนชา
พริกไทยดำ+ขาว อย่างละ	1 ช้อนชา
เพิ่มหอมเจียวกระเทียมเจียวอีกอย่างละ	1 ช้อนชา
เพิ่มพริกปาปริก้า ถ้าไม่มีใช้พริกป่น	
***ตั้งไฟเคี่ยวให้เข้ากันคะ เอาไว้ทาเนื้อระหว่างย่างหรืออย่างเสร็จแล้ว	

ส่วนผสมหมูหมัก

เนื้อหมู	1 กก.
ซอสหอยนางรม	2 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 ช้อนชา
พริกไทยดำ + ขาว อย่างละ	1/2 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

เทคนิค



บาร์บีคิว



กศน.ตำบลหนองวัว
กศน.อำเภอวังสะพุง
สำนักงาน กศน.จังหวัดเลย
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

1. นำไม้ไผ่ที่จะใช้เสียบนำมาแช่น้ำอุ่นทิ้งไว้ก่อน 30 นาที เพื่อตอนเสียบจะได้เสียบง่าย และตอนย่าง จะได้ไม่กรอบหักง่าย
2. นำเนื้อหมูหรือเนื้อวัวที่หั่นเตรียมไว้หมักกับเกลือ พริกไทยดำป่น และซอสบาร์บีคิว และ เนยสด 1ชต.เตรียมไว้หมักนาน 30 นาที
3. นำเนื้อหมูหรือเนื้อวัวที่หมักเสร็จแล้วมาเสียบกับไม้ไผ่โดยสลับเสียบกับ พริกหยวก หัวหอมหั่น และ สับปะรด พักไว้
4. นำมาย่างไฟปานกลาง ตอนย่างใช้แปรงทาเนยบนเนื้อและผักทำให้ทั่วกลับไปกลับมา
5. นำซอสบาร์บีคิวมาทาให้ทั่ว อีกรอบตอนย่าง กลับด้านทาให้ทั่ว
6. ย่างเนื้อให้สุก จนแน่ใจก็พร้อมเสิร์ฟ

ครอบคลุมสี่ประเภทที่แตกต่างของเทคนิคการทำอาหารเทคนิคดั้งเดิมคือการปรุงอาหารโดยใช้ควันที่อุณหภูมิต่ำ (โดยปกติประมาณ 245° F) เรียกว่าการสูบ เทคนิคก็คือ การอบ , การใช้ เตาอิฐ หรือ ชนิดอื่นๆ อบเตาอบที่ใช้ไฟไปปรุงอาหารเนื้อสัตว์และแป้งมีอุณหภูมิปานกลางในการปรุงอาหารเวลาเฉลี่ย แต่เทคนิคอื่น ซึ่งรวมความร้อนแห้งโดยตรงบนพื้นผิวซึ่งตรงกับหม้อเติมน้ำซุสสำหรับความร้อนขึ้น ทำอาหารที่ความเร็วต่างๆตลอดระยะเวลา สุดท้ายการย่างจะทำมากกว่าความร้อนแห้งโดยตรงมักจะร้อนกว่าไฟ(เช่นมากกว่า 495° F) เป็นเวลาสั้น ๆ อย่างอาจจะทำมากกว่าไม้,

