

## **Brisket-μπρισκετα**

Δημοσιεύθηκε από craidias - 18/03/2018 04:25

---

Καλησπέρα,

Στην Αμερική είναι ευρέως διαδεδομένο το ψήσιμο σε BBQ smoker της μπρισκετας (brisket). Πρόκειται για ένα κομμάτι μοσχαριού μεταξύ 5-7 κιλών το οποίο σιγοψηνεται για τουλάχιστον 12 ώρες, έως ότου φτάσει στους 95 βαθμούς.

Η ερώτηση μου είναι στο πώς θα το ζητήσω από τον κρεοπωλη για να καταλάβει πιο κομμάτι θελω γιατί οι περισσότεροι δεν το γνωρίζουν σαν μπρισκετα.

Ευχαριστώ πολυ

=====

## **Απ: Brisket-μπρισκετα**

Δημοσιεύθηκε από George - 01/06/2018 18:18

---

είχα μέρες να μπω, τέλειο έγινε, και τέλεια η περιγραφή, στους 95 μηπως είχε χάσει πολλά απ' τα υγρά του,

=====

## **Απ: Brisket-μπρισκετα**

Δημοσιεύθηκε από craidias - 01/06/2018 18:25

---

Καλημερα.

Είχα συνέχεια δοχείο με νερό και το ψεκαζα καθε ωρα με μείγμα μπύρας και μυλόξυδου. Οι αμερικανοι το βγάζουν στους 203-205 F (95-98 C). Η μαγεια είναι στο "low & slow", χαμηλά και αργά. Λιώνουν τα πάντα.

Καλα ψησίματα.

Κ. Παΐδας

=====

**Απ: Brisket-μπρισκετα**

Δημοσιεύθηκε από George - 01/06/2018 18:32

---

κατάλαβα, στο πολύωρο και αργό ψήσιμο το κρέας μένει για πολύ ώρα σε διάφορες θερμοκρασίες και μετά τους 56 με 79 αρχίζει να σπάει το κολλαγόνο και μετατρέπεται σε ζελατινή αλλά πρέπει να μείνει αρκετή ώρα, σ αυτές τις θερμοκρασίες για να συμβεί αυτό, αυτό μπορεί να γίνει και σε παραδοσιακό φούρνο που μπορεί να κρατήσει θερμοκρασίες για πολύ ώρα και να πέφτει αργά.. μπράβο τέλειο φαίνεται. θα ψήσουμε στο bbq skoker που έχουμε. δεν έχουμε ψήσει μπρισκετ

=====

**Απ: Brisket-μπρισκετα**

Δημοσιεύθηκε από craidias - 01/06/2018 18:36

---

θα ξαναψησω και εγω. Ήταν φανταστικό.

Εν τω μεταξύ, το καλοκαίρι ευνοεί το ολονύκτιο ψήσιμο μιας και η θερμοκρασία την νύχτα είναι υψηλότερη.

Καλά ψησίματα και πάλι

=====

**Απ: Brisket-μπρισκετα**

Δημοσιεύθηκε από George - 01/06/2018 18:43

---

σωστά, καλά ψησίματα

=====