



Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com



Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com



Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com



Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

PULLED PORK

Preparing perfect pulled pork is more about technique than a recipe. The following steps will help you get the tastiest results.

PREP:

When cooking a pork shoulder, it is key to cook at LOW temperature for a LONG time. In general, the longer the time, the more tender the meat. Plan on adding clean smoke to the meat. This can be achieved through adding wood chips or pellets directly to the charcoal, or in a smoker box directly over a lit burner of a gas grill.

Use the indirect cooking method, by placing the meat away from the direct heat source. Before spicing your pork shoulder give it a bath in a mixture of vinegar and water, it will rinse away stray meat or fat bits and blood, it also helps the rub adhere better. Rub the shoulder down thoroughly, if the bone has been removed rub it down on every surface inside and out.

COOK:

Cooking times will vary with the size of the cut and the amount of fat or bone in the meat, so monitoring the meat temperature is crucial. Aim for a temperature of 225°F (107°C) to 250°F (121°C), and plan on cooking 1.5 to 2 hrs per lb of meat. Opening the lid slows down your cooking process and causes temperature variations, for best practice always keep the lid down. A dual probe meat thermometer is essential; one probe can monitor the internal temperature of the meat (at the thickest point without touching a bone) while the other can monitor the grill temperature. That second probe is a great way to monitor zones in the grill, grid and lid temperature are not always the same. Try the Broil King Deluxe Dual Probe Meat Thermometer #61935.

When the pork shoulder reaches 160°F (71°C) it's time to wrap it, foil works well but parchment paper works better and allows the meat to retain a good bark without getting soggy. Tie with twine if necessary.

TWO GENERAL COOKING STAGES EXIST WITH A PORK SHOULDER:

1. Build a good bark around the outside of the meat at a low temp until the meat reaches 160°F (71°C). Target Grill Temp 225°F (107°C) to 250°F (121°C) with plenty of smoke.
2. Wrap the meat and turn up the heat up to finish the inside and retain moisture.
Cook the shoulder to a final temperature of 195°F (91°C) if you're going to let it stand in a cooler for several hours or overnight in the refrigerator.
If serving immediately cook to 205°F (96°C). Let stand for at least 30 minutes then shred.
Target grill temp 300°F (149°C) to 350°F (177°C) without smoke.

PORC EFFILOCHÉ

La préparation du porc effiloché est plus une question de technique que de recette. Les étapes suivantes vous aideront à obtenir les résultats plus savoureux.

PRÉPARATION :

Lors de la cuisson d'une épaule de porc, il est essentiel de cuire à basse température pendant une longue période. En général, plus le temps de cuisson est long, plus la viande est tendre. Prévoyez ajouter de la fumée propre à la viande. Vous pouvez le faire en ajoutant des copeaux ou pastilles de bois directement sur le charbon de bois, ou dans une boîte de fumaison directement au-dessus du brûleur allumé d'un gril à gaz.

Utilisez la méthode de cuisson indirecte, en plaçant la viande loin de la source de chaleur directe. Avant d'assaisonner votre épaule de porc, immergez-la dans un mélange de vinaigre et d'eau, et celui-ci rincera les restes de viande ou les morceaux de graisse et de sang, et aidera également à faire adhérer l'apprêt. Frottez soigneusement l'épaule. Si l'os a été retiré, frottez toutes les surfaces intérieures et extérieures.

CUISSON :

Les temps de cuisson varieront selon la taille de la coupe et la quantité de graisse ou d'os dans la viande, donc il est essentiel de surveiller la température de la viande. Visez une température de 225°F (107°C) à 250°F (121°C) et prévoyez une cuisson de 1,5 à 2 heures par livre de viande. L'ouverture du couvercle ralentit le processus de cuisson et provoque des variations de température. Pour les meilleurs résultats, toujours garder le couvercle fermé. Un thermomètre double sonde est essentiel ; une sonde peut surveiller la température interne de la viande (au point le plus épais sans toucher à un os) tandis que l'autre peut surveiller la température du gril. Cette deuxième sonde est un excellent moyen de vérifier que les températures dans les zones du gril, de la grille et du couvercle ne sont pas toujours les mêmes. Essayez le thermomètre à viande double sonde de luxe Broil King no 61935.

Lorsque l'épaule de porc atteint 160°F (71°C), il est temps de l'envelopper. Le papier d'aluminium fonctionne bien mais le papier parchemin est préférable et permet à la viande de conserver une bonne barque sans être détrempée. Attachez-la avec une ficelle si nécessaire.

LA CUISSON D'UNE ÉPAULE DE PORC SE FAIT EN DEUX ÉTAPES :

1. Laissez accumuler une barque bonne sur l'extérieur de la viande à une température faible, jusqu'à ce que la viande atteigne 160°F (71°C). La température cible du gril doit être 225°F (107°C) à 250°F (121°C) avec beaucoup de fumée.
2. Enveloppez la viande et augmentez la température pour cuire l'intérieur et conserver l'humidité.
Faire cuire l'épaule jusqu'à une température finale de 195°F (91°C) si vous la laissez reposer dans une glacière pendant plusieurs heures ou jusqu'au lendemain au réfrigérateur.
Si vous la servez immédiatement, cuire à 205°F (96°C). Laissez reposer pendant au moins 30 minutes puis broyez. La température cible du gril est de 300°F (149°C) à 350°F (177°C) sans fumée.

CERDO DESMENUZADO

Preparar el cerdo desmenuzado perfecto es más una técnica que una receta. Los siguientes pasos le ayudarán a obtener los resultados más sabrosos.

PREPARACIÓN:

Al cocinar una paleta de cerdo, es fundamental cocinarla a BAJA temperatura por MUCHO tiempo. En general, cuanto más tiempo, más tierna es la carne. Planea agregarle humo limpio a la carne. Esto se puede lograr mediante la adición de trocitos de madera o pellets directamente al carbón, o en una caja de ahumado colocada directamente sobre un quemador encendido de una parrilla de gas.

Use el método de cocción indirecta, colocando la carne lejos de la fuente directa de calor. Antes de condimentar su paleta de cerdo, báñela con una mezcla de vinagre y agua, para remover la carne suelta o los trozos de grasa y sangre, y también ayuda a que el condimento se adhiera mejor. Frota bien la paleta. Si se ha extraído el hueso, frótela bien por cada superficie interior y exterior.

COCCIÓN:

Los tiempos de cocción variarán según el tamaño del corte y la cantidad de grasa o hueso en la carne, por lo que controlar la temperatura de la carne es crucial. Prepárese para una temperatura entre 225 °F (107 °C) y 250 °F (121 °C), y planea cocinar de 1,5 a 2 horas por libra de carne. Abrir la tapa hace más lento el proceso de cocción y provoca variaciones de temperatura, por lo que se recomienda mantener siempre la tapa cerrada. Un termómetro para carne de doble sonda es esencial; una sonda puede monitorear la temperatura interna de la carne (en el lugar más grueso, sin tocar un hueso) mientras que la otra puede monitorear la temperatura de la parrilla. La segunda sonda es ideal para monitorear zonas de la parrilla, la temperatura de la rejilla y de la tapa no siempre son las mismas. Pruebe el termómetro para carne Broil King Deluxe #61935 con doble sonda.

Cuando la paleta de cerdo alcanza los 160 °F (71 °C) es hora de envolverla, el papel de aluminio funciona bien, pero el papel manteca funciona mejor y permite que la carne retenga una buena corteza sin empaparse. Átela con un cordel si es necesario.

EXISTEN DOS ETAPAS GENERALES DE COCCIÓN PARA LA PALETA DE CERDO:

1. Construya una buena corteza por la parte exterior de la carne a baja temperatura, hasta que la carne alcance los 160 °F (71 °C). Ajuste la temperatura de la parrilla entre 225 °F (107 °C) y 250 °F (121 °C) con mucho humo.
2. Envuelva la carne y aumente el calor para cocinar el interior y retener la humedad.
Cocine la paleta a una temperatura final de 195 °F (91 °C) si va a dejarla reposar en un refrigerador durante varias horas o toda la noche.
Si la va a servir inmediatamente, cocínela a 205 °F (96 °C). Déjela reposar durante al menos 30 minutos antes de desmenuzarla. Ajuste la temperatura de la parrilla entre 300 °F (149 °C) y 350 °F (177 °C) sin humo.

PULLED PORK

Um perfektes Pulled Pork zuzubereiten, ist es hauptsächlich wichtig die richtige Technik anzuwenden. Die folgenden Schritte werden Ihnen dabei helfen ein umwerfend leckeres Pulled Pork zu grillen.

VORBEREITUNG:

Einer der wichtigsten Punkte bei einer Schweineschulter ist es, diese auf niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum langsam zu Garen. Generell kann man sagen: Je länger die Garzeit, desto zarter das Fleisch. Gerne kann das Fleischstück gesmoked werden, um ein leckeres Raucharoma hinzuzufügen. Dies kann erzielt werden indem man Räucherchips oder Pellets direkt mit in die Holzkohle oder in eine Smokerbox über einem gezündeten Brenner hinzufügen.

Nutzen Sie hierfür die Indirekte-Grillmethode, indem Sie das Fleisch über einem nicht gezündeten Brenner (keine direkte Hitzezufuhr) platzieren. Bevor Sie Ihre Schweineschulter würzen, legen Sie diese in einen Mix aus Essig und Wasser ein. Dies sorgt dafür, dass überflüssige Fette und Blut ausgespült werden. Des Weiteren hilft es dabei, dass die Gewürze im Nachgang besser am Fleisch haften. Würzen Sie die Schweineschulter nun gründlich. Wenn der Knochen entfernt wurde, reiben Sie das Fleisch innen, sowie außen mit dem Gewürz ein.

GRILLEN:

Die Grillzeit hängt von der Größe des Fleischstücks, sowie vom Fettgehalt und dem Knochen (Kältespeicher) ab. Daher ist die Überwachung der Kerntemperatur Ihres Fleisches von hoher Bedeutung. Versuchen Sie eine Umlufttemperatur zwischen 225°F (107 °C) und 250°F (121°C) zu erzielen und planen Sie mit einer Grilldauer von 1,5 bis 2 Stunden pro 500 Gramm Gewicht. Das öffnen des Deckels verzögert Ihren Grillvorgang und sorgt für Temperaturschwankungen. Um beste Ergebnisse zu erzielen sollten Sie den Deckel weitestgehend geschlossen halten. Ein Thermometer mit zwei Fühlern ist hier sehr hilfreich; ein Fühler sollte die Kerntemperatur Ihres Fleischstückes am dicksten Punkt messen (ohne einen Knochen zu berühren), während der zweite Fühler die Umlufttemperatur im Grill messen kann. Der zweite Fühler eignet sich ideal, um die richtige Temperatur in Ihrer gewählten Zone festzustellen. Die Temperaturen von Rost und Deckel können teilweise stark variieren. Nutzen Sie hierfür am besten das Broil King® Seitenablagen Thermometer #61935.

Sobald Ihre Schweineschulter eine Kerntemperatur von 160°F (71°C) erreicht hat, ist es an der Zeit diese einzuwickeln. Hierfür eignet sich Alufolie oder besser Pergamentpapier, da es die Kruste erhält und nicht aufweicht. Falls nötig mit einem Bindfaden binden.

ES GIBT ZWEI GRUNDTLEGENDE SCHRITTE WELCHE SIE BEI EINER SCHWEINESCHULTER BEACHTEN SOLLTEN:

1. Bilden Sie eine gute Fleischkruste bei geringer Temperatur bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 160°F (71°C) erreicht. Die Umlufttemperatur sollte zwischen 225°F (107°C) und 250°F (121°C) betragen (gerne mit reichlich Rauch).
2. Wickeln Sie das Fleischstück ein und erhöhen Sie die Temperatur um den Kern des Fleisches fertig zu garen und den Fleischsaft beizubehalten.
Grillen Sie die Schweineschulter bis zu einer finalen Kerntemperatur von 195°F (91°C), falls Sie das Fleischstück im Anschluss in einer Gefriertruhe oder einen Kühlschrank ruhen lassen möchten.
Beim sofortigen Servieren auf 205°F (96°C) garen. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen, dann zerkleinern. Grilltemperatur ca. 205°F (149°C) bis 350°F (177°C) ohne Rauch.



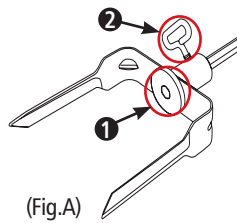
Broil King
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

POWER MEAT SHREDDER

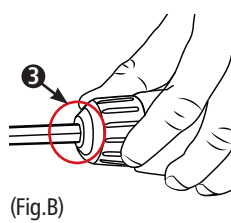
⚠ALWAYS EXERCISE CAUTION WHEN USING POWER TOOLS.

⚠ALWAYS FOLLOW THE DRILL MANUFACTURER'S SAFETY INSTRUCTIONS.

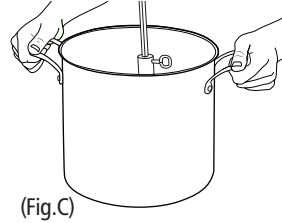
- Choose a suitable container with tall sides for shredding – use a pot or bucket.
- Ensure that the connections are tight on the forks (Fig.A) and at drill (Fig.B).
- Brace container securely (Fig.C). Use assistance as required.
- Keep hands, fingers, clothing, utensils, children, pets, etc away from spinning forks.
- Ensure meat has cooled to a manageable temperature before handling.
- Wear eye protection.
- Pulse the drill to shred rather than continuously holding down the trigger.
- If drill becomes stuck or is overheating, unplug and cool, and shred smaller portions in batches.
- Avoid excessive contact with the bottoms and sides of the container.
- **Do not** use glass or ceramic bowls or containers to shred meat.
- **Do not** use an impact driver, the vibrations may loosen the shredder head.
- **Do not** start the drill outside of the container.



(Fig.A)



(Fig.B)



(Fig.C)



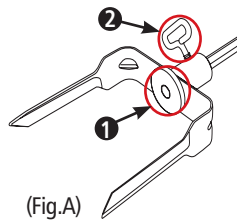
Broil King
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

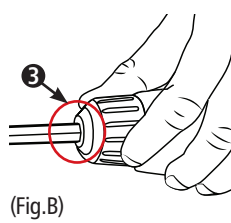
⚠TOUJOURS FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORSQUE VOUS UTILISEZ DES OUTILS ÉLECTRIQUES.

⚠TOUJOURS SUIVRE LES CONSIGNES DU FABRICANT DE LA PERCEUSE.

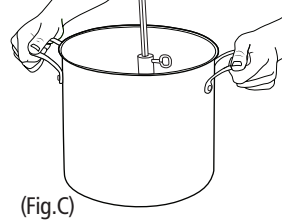
- Choisissez un contenant approprié avec des côtés hauts pour le broyage – utilisez une casserole ou un seau.
- Veiller à ce que les raccords sont bien serrés sur les fourches (Fig. a) et à la perceuse (Fig. b).
- Fixez le contenant solidement (Fig.C). Demander de l'aide au besoin.
- Garder les mains, doigts, vêtements, ustensiles, enfants, animaux domestiques, etc. loin des fourches tournantes.
- S'assurer que la viande a refroidi à une température raisonnable avant toute manipulation.
- Porter une protection oculaire.
- Faites pulser la perceuse pour broyer plutôt que de maintenir la gâchette enfoncée.
- Si la perceuse est coincée ou en surchauffe, débranchez-la et laissez-la refroidir, et broyez des petites quantités en lots.
- Évitez un contact excessif avec le fond et les parois du contenant.
- **Ne pas** utiliser de verre ou de bols en céramique ou de contenants pour broyer la viande.
- **Ne pas** utiliser un tournevis à chocs, car les vibrations peuvent desserrer la tête de la broyeuse.
- **Ne pas** démarrer la perceuse à l'extérieur du contenant.



(Fig.A)



(Fig.B)



(Fig.C)



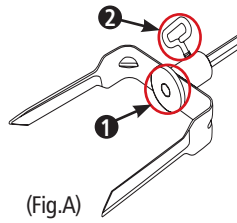
Broil King
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

LEISTUNGSSTARKER FLEISCHSHREDDER

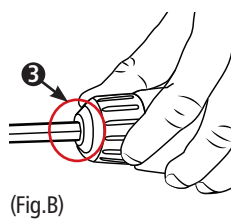
⚠SIEMPRE TENGA CUIDADO AL USAR HERRAMIENTAS ELÉCTRICAS.

⚠SIEMPRE SIGA LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL FABRICANTE DEL TALADRO.

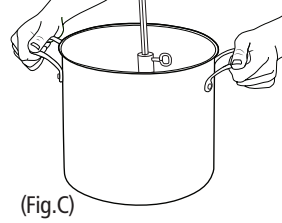
- Elija un recipiente adecuado para triturar, con lados altos: use una olla o una cubeta.
- Asegúrese de que las conexiones estén apretadas en las horquillas (Fig. A) y en el taladro (Fig. B).
- Sujete firmemente el recipiente (Fig. C). Pida ayuda si fuera necesario.
- Mantenga las manos, dedos, ropa, utensilios, niños, mascotas, etc., lejos de las horquillas giratorias.
- Asegúrese de que la carne se haya enfriado a una temperatura manejable antes de manipularla.
- Use gafas protectoras
- Use intervalos cortos del taladro para triturar en lugar de presionar continuamente el gatillo.
- Si el taladro se atasca o se sobrecalienta, desenchúfelo y espera hasta que se enfríe. Luego triture porciones más pequeñas en lotes.
- Evite el contacto excesivo con el fondo y los lados del recipiente.
- **No** utilice recipientes de vidrio o de cerámica para triturar la carne.
- **No** utilice un taladro de impacto, las vibraciones pueden aflojar la cabeza de la trituradora.
- **No** encienda el taladro fuera del recipiente.



(Fig.A)



(Fig.B)



(Fig.C)



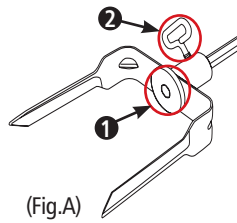
Broil King
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

LEISTUNGSSTARKER FLEISCHSHREDDER

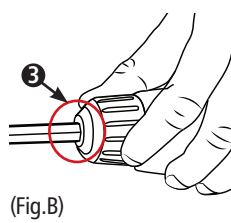
⚠WERKZEUG BITTE NUR MIT VORSICHT VERWENDEN.

⚠BEACHTEN SIE DIE SICHERHEITSHINWEISE DES BOHRERHERSTELLERS.

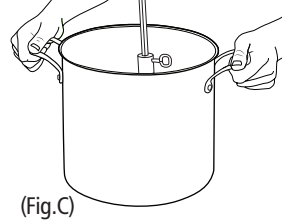
- Wählen Sie einen geeigneten Behälter mit hohen Wänden zum zerkleinern des Fleisches - Verwenden Sie am besten einen Topf oder einen Eimer.
- Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen an den Forken (Fig. A) und am Bohrer (Fig. B) festgezogen sind.
- Platzieren Sie den Behälter an einen sicheren Ort (Fig. C). Nutzen Sie bei Bedarf Hilfe.
- Halten Sie Hände, Finger, Kleidung, Utensilien, Kinder, Haustiere usw. von den drehenden Forken fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Fleisch sich auf eine hierfür geeignete Temperatur abgekühlt hat.
- Tragen Sie einen Augenschutz.
- Variieren Sie das Drehverhalten anstatt den Abzug ständig gedrückt zu halten.
- Wenn der Bohrer stecken bleibt oder überhitzt, ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie den Bohrer kühlen. Nutzen Sie kleinere Portionen.
- Vermeiden Sie übermäßigen Kontakt mit dem Boden und den Seiten des Behälters.
- Verwenden Sie keine Glas oder Keramikbehälter um das Fleisch zu zerkleinern.
- Verwenden Sie keine Schlagbohrmaschine.
- Starten Sie den Bohrer nicht außerhalb des Behälters.



(Fig.A)



(Fig.B)



(Fig.C)