Club STEAKS NL

BBQ BEWAARboekje

De moderne manier van vlees kopen...

BOORDEVOL TIPS & TRICKS

Het voorjaar en de zomer bieden bij uitstek de gelegenheid tot gezellig buitenbijeenkomsten met familie en vrienden. Het blijft lekker lang licht en de kinderen mogen wat langer opblijven. De sfeer is ontspannen en de combinatie van goed gezelschap en goed eten en drinken maakt het helemaal compleet.

Het stoere schort dat hij voor vaderdag heeft gekregen komt mooi van pas. Alle voorbereidingen zijn getroffen: de barbecue is aangestoken, de kolen gloeien, het vlees is op temperatuur. Klaar om op het vuur te gaan. En de sfeer? Die zit er al goed in.

Dankzij de handige tips uit dit boekje gaat het bereiden steeds gemakkelijker en wordt het resultaat van een hoog niveau. De grillmeester in de man ontwaakt.

CLUBSTEAKS BIEDT HET LEKKERSTE VLEES VOOR JE ZOMERSE BARBECUE...

Van een heerlijke wijn tot dat speciaalbiertje of koudgeperst sapje. En dan het smakelijk hoogtepunt in de vorm van (h)eerlijk vlees van de grill.

Niet alleen het malse en perfect bereide vlees, ook de complimenten gaan over de tafel. Dankzij de onmiskenbare Clubsteaks kwaliteit en de hand van de meester wordt de zomerse barbecue een waar feest(maal)!

Ook aan de kinderen is gedacht met speciale gerechtjes en natuurlijk kunnen ze ook proeven van de grote stukken die met aandacht worden bereid.

Jong geleerd...

Een goede voorbereiding is de basis voor een geslaagde barbecue.

KWALITEITSVLEES VAN GEGARANDEERDE HERKOMST

CLUBSTEAKS BBQ ASSORTIMENT

VERSE DELEN

Speciaal voor de liefhebbers hebben wij mooie grotere verse delen voor de barbecue en/of grill. Je kunt hierbij denken aan de runderentrecote, runderribeye, runderhaas, diamanthaas of bijvoorbeeld kalfsentrecote, kalfsribeye.
Ook kunnen wij diverse delen leveren op bestelling. Voor speciale wensen neem gerust contact met ons op en wij helpen u graag voor het lekkerste stuk vlees.

Een kleine greep uit ons vers ingevroren assortiment

RUND
O.a.
Entrecote
T-bone steak
Picanha
Ribeye
Bavette
Ossenhaas

VARKEN
O.a.
Procureur
Varkenshaas
Spareribs
Shaslick
Iberico karbonade
Saté

BURGERS
O.a.
Angus burger
Herefordburger
Clubsteaks burger
Clubsteaks Angus burger
Lamsburger

KALF
o.a.
Entecote
Ribeye
Kalfsmuis

KIP
O.a.
Saté
Shaslick

Kom langs in onze winkel in Wilp en bekijk het volledige aanbod of bestel eenvoudig via onze webshop

www.clubsteaks.nl

BBQ TIPS

TIP 1

Plaats de barbecue altijd op een stevige ondergrond en steek een houtskoolbarbecue minimaal 1 uur van te voren aan.

TIP 2

! *Gebruik nooit benzine, spiritus of andere, brandbare vloeistoffen voor het aanmaken van houtskool.*

Maak een bergje van houtskool in de barbecue, met daartussen de milieuvriendelijke en geur neutrale aanmaakblokjes, die je vervolgens aansteekt. Als alles gloeit, verspreid je de kolen over de barbecue.
Zodra de vlammen zijn gedoofd en de houtskool bijna grijs kleurt, heb je de juiste hitte om te grillen.

TIP 3

Smeer het rooster in met olie zodat het vlees niet plakt. Het vlees altijd goed droogdeppen, trek het nooit los van het rooster.

TIP 4

Draai niet te veel, maar geef het de tijd om bruin te worden. Stuur op de kerntemperatuur met de bereiding van het vlees.

ALLES IN DE HAND...

Plaats het topje van de wijsvinger op het topje van je duim van dezelfde hand en voel met de wijsvinger van je andere hand aan de onderkant van je duim.
Zo voelt een RARE gebakken biefstuk als je erop drukt.

Druk je nu je wijsvinger samen met je middelvinger tegen je duim dan voelt dat als MEDIUM-RARE.

Met wijs-, middel- en ring-vinger voelt het als medium en zet je pink er ook nog bij dan voelt het als WELL DONE.

HYGIËNISCH EN VEILIG OMGAAN MET VLEES

It's BBQ time

- Laat het bevroren vlees in de koelkast ontdooien.
- Laat het vlees niet in de zon liggen.
- Gebruik schoon gereedschap zoals messen, vorken en snijplanken.
- Gebruik verschillende werkvlakken voor de bereiding van je producten.

TIP 5

Vlees dat de meeste hitte nodig heeft eerst grillen en daarna evt. laten nagaren op het indirecte gedeelte of op een verstelbaar rooster.

TIP 6

Strooi geen of zo weinig mogelijk zout op het vlees; zout onttrekt vocht aan het vlees. Kruiden het liefst achteraf gebruiken, het kan snel verbranden.

DE IDEALE TEMPERATUREN...

70 - 120°C	Warm roken of langzaam garen
130 - 180°C	Braden en (indirect) grillen Rustig garen dus
180 - 230°C	Garen als het snel moet
250°C	Direct grillen, dichtschroeien, grill ruit maken.

KERNTEMPERATUREN VAN DE PRODUCTEN

Product	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Rund	50-53	53-58	58-63	70
Lam	50-53	53-60	60-63	70+
Varken			63-65	70+
Kip				75
Tonijn		52		
Zalm		45		in °C

De moderne manier

van vlees kopen...

Clubsteaks levert haar kwaliteitsvlees niet alleen aan de horeca maar ook aan particulieren. Gezellig thuis koken en je gezin of gasten verwennen met het beste rundvlees en andere vleesspecialiteiten.

Lekker thuis uit eten!

Club STEAKS .NL

Clubsteaks BV
Molenallee 77
7384 AR Wilp
T 0571 84 97 67
I info@clubsteaks.nl

Openingstijden | De actuele openingstijden vindt u op onze website.

www.clubsteaks.nl

Volg ons ook op

© 2019 Clubsteaks BV