

Инструкция по эксплуатации Тандыра

Принцип работы Тандыра:

Внутрь закладываются дрова или древесный уголь, разжигаются, тандыр разогревается до максимальной температуры, затем на навесных шампурах вертикально закладывается мясо (птица, рыба, дичь, овощи). Процесс приготовления пищи в тандыре осуществляется не на углях, а за счет мощной теплоотдачи стен, что позволяет обеспечить быстроту и равномерность прожаривания и максимально сохранить сочность первоначального продукта. Для безопасности в использовании, тандыры заключены в стальную окантовку с элементами ковки, поэтому они не требуют предварительного «закаливания».

Подготовка к работе:

Внимание! При первом розжиге жар в тандыре следует поднимать плавно.

Снять большую верхнюю крышку с шампурами. Заложить сухие дрова внутрь корпуса на колосниках не более чем на 2/3 объема печи. Разжечь печь, не закрывая крышку. Набор рабочей температуры определяется визуально, примерно около 1 часа (на внутренних стенках должна исчезнуть копоть, т.е. они должны стать чистыми).

При максимальном разогреве допускается появление волосяных трещин, не влияющих на работу печи. Перед закладкой мяса необходимо убедиться в отсутствии непрогоревших дров, угли должны лежать тонким слоем на колосниках или под ними.

Приготовление:

Навесить шампуры с мясом, закрыть верхнюю крышку и поддувало, закрыть малую крышку. Степень прожаривания регулируется путем подачи воздуха в тандыр (поддувало, малая верхняя крышка).

Процесс приготовления происходит за счет теплоотдачи внутренней поверхности печи, что обеспечивает равномерность прожаривания, сочность и высокие вкусовые качества шашлыка.

Время приготовления и степень прожаривания определяется опытным путем (ориентировочно первая загрузка готова через 9-12 минут).

Дополнительная информация:

Наряду с шашлыком в тандыре можно запекать целиком птицу, рыбу, дичь, баранью ногу, кролика, овощи, грибы и прочее.

Тандыры изготавливаются из шамотной массы при температуре обжига свыше 1000 градусов Цельсия.

Конструктивные особенности:

- вертикальное расположение шампуров;
- равномерность температуры приготовления за счет высокой теплоемкости корпуса печи.

Предосторожности:

- при первом розжиге жар в тандыре следует поднимать плавно;
- не допускать попадания на раскаленный тандыр воды;
- учитывать, что в ветренную погоду высота пламени может достигать одного метра;
- хранить тандыр под навесом;
- соблюдать осторожность при обращении с раскаленной поверхностью и не допускать детей без присмотра к работающему тандыру.