Gli attrezzi del mestiere: gli affumicatori

img6614-1-626340f0

Gli affumicatori sono di diverse forme e modelli ma i più usati sono lo 007 Aladin e il Super Aladin. Sono largamente impiegati sia in cucina che al bar, nel primo caso per conferire un img6609aroma ‘bruciato’ agli alimenti, nel secondo ai drink. Gli affumicatori possono essere utilizzati insieme a una serie di accessori quali campane di vetro o plexiglass per servire al tavolo piatti e cocktail e quindi garantire un notevole effetto scenografico. Vi consigliamo di provarlo anche durante show cooking o se disponete di cucine a vista. E’ bene ricordare che oltre alle citate campane, gli affumicatori possono essere utilizzati insieme a un piccolo disco di plexiglass, da appoggiare sopra al bicchiere, o a teglie di alluminio per l’affumicatura di cibi in cucina. Un ultimo importante accessorio è la station, per lavorare in orizzontale senza che la resina entri nel motore. Di certo eleganza e creatività vengono premiate ed esaltate dall’utilizzo di questo attrezzo.

A COSA SERVONO? L’affumicatore aromatizzante consente la combustione immediata img6699 senza fiamma del legno aromatizzato al fine di affumicare e aromatizzare piccole quantità di cibo. L’aroma affumicato dipende dalla bruciatura della segatura che viene scelta per essere introdotta e quindi bruciata nell’attrezzo. Ne esistono diversi tipi: legno al Jack Daniels, di faggio o di quercia, di mela o ciliegia. La segatura e i filtri sono quindi due accessori indispensabili per l’utilizzo degli affumicatori.

COSA AROMATIZZARE? Il sapore “affumicato” sta incontrando il gusto della clientela sul mercato e a tavola: carni, pesci, formaggi, scorze, trovano nell’affumicatura un’aggiunta di sapore importante. Anche i cocktail possono essere affumicati, per stupire anche gli ospiti più esigenti dai gusti più decisi.

img6654**LE CARATTERISTICHE** Questo attrezzo è semplice da utilizzare e soprattutto molto versatile, permette infatti di affumicare dalla singola porzione ai grandi pezzi di carne o pesce. La sua elica metallica garantisce una totale resistenza al calore.

COM’È FATTO? L’affumicatore è molto stabile, grazie alla base smontabile e al peso proporzionato. Un piccolo deposito è stato studiato per raccogliere le resine e il catrame derivanti dalla combustione

del legno, evitando che entrino nell’ingranaggio del img6659motore e permettendo altresì una lenta combustione degli aromi senza emanare odore di fumo.

MANUTENZIONE Come ogni attrezzo di lavoro, anche l’affumicatore necessita di un’ottima manutenzione per un corretto e duraturo funzionamento, pertanto va ricordato che deve essere pulito ogni volta che viene utilizzato, evitando che le resine si incollino e comportino seri danni. Per prima cosa, è bene rimuovere tutta la segatura residua, pulendo dagli oli e dalle resine tutti gli elementi. Acqua tiepida e sapone neutro su un panno sono consigliati per la pulizia delle singole parti, per poi asciugare bene il tutto con della semplice img6643carta.

Questa rubrica è a cura di RG commerciale. Info e contatti: www.rgmania.com - info@rgmania.com