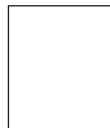




שוהם 13, פארק תעשייה צפוני קיסריה

טלפון 04-6273005

www.koya.co.il



1. הכן רשימת בשר לפי כמות האנשים, 300 גרם לגבר, 250 גרם לאישה. (יותר מידי יתלוננו על לחצים בחזה ופחות מידי יגידו שאתה קמצן).

2. בחר את האטליז שלך בקפידה (קנה אצלו באופן קבוע כדי שירצה לתת לך את הבשר הטוב ביותר שיש לו).

3. הקפד להתאים את סוג הבשר לסוג האנשים (טיפ - שומן זה מקור הטעם).

4. דאג להוציא את הבשר מקירור כשעה וחצי לפני העשייה על הגריל.

5. קנה פחמים איכותיים (כן, יש דבר כזה).

6. הנח לגחלים להירגע אחרי שהדלקת אותם עד שתוכל להניח את כף ירך לכמה שניות מבלי שתישרף ורק אז שים את הבשר

(רמז- אל תהיה רעב מידי שאתה מדליק את הפחמים זה ייקח שעה עד שתאכל).

7. מלח איכותי, שמן פשוט וצ'ימיצ'ורי

טרי זה כל מה שצריך על מנת להצליח עם בשר.

8. בבשר אדום המלץ על מידת

עשייה מידיום (עשוי למחצה), אך

תן לכל אחד להחליט על מידת

העשייה שלו.

9. לא אוכלים קינוח אחרי בשר (גם

לא פיתות עם...) משתי סיבות:

1. להישאר עם טעם הבשר בפה.

2. אתה הרי יודע שאחרי שתסיים את

העוגה תגיד שזה היה מיותר.

10. דאג לסיים את הארוחה בסלט ירוק

נקי בכדי שתוכל להמשיך את היום לא

כשאתה מעולף.

