

BlackRock Grill

Välkommen att uppleva en sensationell måltid. Stek din mat efter behag på heta lavastenar - utan att tillsätta fett eller oljor. Avnjut var tugga utan stress - maten behåller värme genom hela din måltid.

Råvaror av hög kvalitet, fräscha grönsaker och en fettfri tillagning är fundament i BlackRock Grill-konceptet. Tallriken har en lavasten som hettas upp till en innetemperatur på 440 grader. Den håller sig stekvarm upp till 45 minuter, då den har fått en temperatur på 200 grader. Strör man lite flingsalt på den upphettade stenen märks det om den är tillräckligt varm, dessutom ger saltet lite skydd så inte köttet bränner fast. Man steker köttet helt utan olja eller fett, kryddor eller marinering. Den heta stenen gör att porerna stängs direkt och all köttsaft bevaras och gör biffen saftig och smakrik, dessutom drar den inte ihop sig.



Snabbt och enkelt

Det går snabbt och enkelt i köket att få ut maten. Vi lägger upp tillbehören i tallrikens två skålar, vänder köttbiten en gång och serverar gästen. Efter en snabb introduktion får gästen skära bitar och lägga ut på stenen som det också går utmärkt att äta ifrån. Gästen har full kontroll över hur den vill ha sitt kött. Gästen och kockens definition på vad en medium är kan ju skilja sig. Gästen får köttet precis som den önskar och ser exakt vad de får för kött.

BlackRock Grill erbjuder matgästen en smaksensation.

Eller möjligheten att i sällskap av goda vänner skapa en minnesvärd afton, utan att maten kallnar när alla har så mycket att berätta för varandra.



Frågor och svar

Är stenen säker att tillaga på och äta ifrån?

Systemet har testats och certifierats utav det oberoende sanitetsföretaget NSF (<http://www.nsf.org/>)

Dessutom vilar stenarna i en ugn uppvärmd till 440 grader, temperaturen gör att stenarna är fullständigt sterila då maten serveras.

Är det OK att använda kniv och gaffel emot stenen?

Konceptet baseras på "Live Cooking", dvs. tillagning vid bordet. Bestick skadar inte stenen på något vis.

Däremot avråder vi ifrån att vila besticken emot stenen - värmen sprider sig lätt via metallen och gör dem varma.

Vad ger maten dess fantastiska smak?

Stenen värms upp till 440 grader. Då köttet läggs ovanpå stenen bryns ytan så att den naturliga och smakrika köttsaften försluts i stycket.

Vem uppfann idén?

Att tillaga mat på stenar är en av de första formerna av matlagning känd hos människan, med arkeologiska fynd ifrån år 18 000 före Kristus.

BlackRock Grill är ett brittiskt företag, som utvecklat konceptet till ett säkert alternativ för restauranger att erbjuda sina gäster. Konceptet är exporterat över hela världen och finns representerat på många stora hotellkedjor, t.ex. Hilton, Intercontinental Hotels, DeVere Hotels, St Austell Breweries och Elixir för att namnge några.

Nu har det nått Vittsjö.

Återigen - hjärtligt välkommen!