

Podstawowy sos barbecue

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Oceł	0,500 l
Sok jabłkowy	0,500 l
Cukier	0,500 kg
Sos pieczeniowy Knorr	0,100 kg
Sól	0,020 kg
Pieprz czarny	0,005 kg
Ekstrakt dymu wędzarniczego w płynie	do smaku
Ketchup Hellmann's	0,400 kg

WYKONANIE:

- Wszystkie składniki sosu, oprócz ketchupu, połączyć, podgrzeć i doprowadzić do wrzenia
- Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut
- Odstaw do wystygnięcia. Następnie połączyć z ketchupem

Śliwkowy sos barbecue



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Śliwki kalifornijskie	0,020 kg
Pomodori Pelati (pomidory w całości bez skórki) Knorr	0,040 kg
Cebula	0,020 kg
Cukier brązowy	0,040 kg
Aiver (pieczona papryka mielona)	0,010 kg
Sok śliwkowy	0,010 kg
Hellmann's Ketchup	0,100 l
Sos worcester	0,120 kg
Sól morską, kumin, grubo mielony czarny pieprz	0,050 l do smaku

WYKONANIE:

- Rozpuść cukier i podsmaż na nim czosnek oraz cebulę. Potem dodaj resztę składników i gotuj na wolnym ogniu około 3 godziny.
- Zmiksuj wszystko i przecedź przez drobne sito
- Ostudź i dopraw do smaku

Orientalny sos barbecue



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Czosnek	0,020 kg
Woda	0,100 l
Sos sojowy	0,005 l
Cebula	0,040 kg
Cukier brązowy	0,010 kg
Stodki sos sojowy - Ketchup Manis Knorr	0,030 kg
Sok pomarańczowy	0,100 l
Ketchup Hellmann's	0,120 kg
Marmolada pomarańczowa	0,010 kg
Sól morską, curry, goździki, grubo mielony czarny pieprz	do smaku

WYKONANIE:

- Rozpuść cukier i podsmaż na nim czosnek oraz cebulę. Potem dodaj resztę składników i gotuj na wolnym ogniu około 3 godziny.
- Zmiksuj wszystko i przecedź przez drobne sito
- Ostudź i dopraw do smaku

Sos barbecue Tennessee



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Czosnek	0,020 kg
Burbon	0,150 l
Woda	0,080 l
Cebula	0,040 kg
Cukier brązowy	0,010 kg
Angielska musztarda w proszku	0,015 kg
Sok z nektarynek	0,100 l
Ketchup Hellmann's	0,120 kg
Sos worcester	0,010 l
sól morską, grubo mielony czarny pieprz	do smaku

WYKONANIE:

- Rozpuść cukier i podsmaż na nim czosnek oraz cebulę. Potem dodaj resztę składników i gotuj na wolnym ogniu około 3 godziny.
- Zmiksuj wszystko i przecedź przez drobne sito
- Ostudź i dopraw burbonem

Miodowy sos barbecue



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Czosnek	0,020 kg
Cebula	0,040 kg
Świeży imbir	0,020 kg
Cukier brązowy	0,060 kg
Pomodori Pelati (pomidory w całości bez skórki) Knorr	0,100 kg
Oceł	0,050 l
Ketchup Hellmann's	0,120 kg
Sos worcester	0,050 l
Miód	0,080 kg
sól morską, cynamon, grubo mielony czarny pieprz, stołka papryka, kumin	do smaku

WYKONANIE:

- Rozpuść cukier i podsmaż na nim czosnek oraz cebulę. Potem dodaj resztę składników i gotuj na wolnym ogniu około 3 godziny.
- Zmiksuj wszystko i przecedź przez drobne sito
- Ostudź i dopraw do smaku