



NÁČINÍ & TECHNIKY

- 001 Vaření na ohni
- 002 Připravte se!
- 003 Přidejte si do výbavy
- 004 Na oba způsoby
- 005 Atmosféra plamenů
- 006 Přímý plamen není to nejlepší
- 007 Kouř a pára
- 008 Jaké kovy ke grilu
- 009 Vylepšení litinového hrnce
- 010 Ať to trvá celý život
(nebo dva)
- 011 Vyberte si vhodné dřevěné uhlí
- 012 Nakupte brikety do zásoby
- 013 Rozdělení ohně
- 014 Kontrolujte žár
- 015 Nevhodné ke grilování
- 016 Namočte odštěpky dřeva
- 017 Vybírejte dřevo podle vůně
- 018 Postavte si udírnu
- 019 Postupte na vyšší úroveň
- 020 Používání bylinek a jiných ingrediencí
- 021 Opékání na dřevěném prutu
- 022 Vyvážená snídaně
- 023 Opečte si každý den jablko
- 024 Ryby na jehle
- 025 Grilovaný sýrový sendvič
- 026 Napichování garnátů a krevet
- 027 Zhotovte si na vaření trojnožku
- 028 Přidejte ručně vyrobený
otočný rošt
- 029 Postavte si ohniště
- 030 Ten správný žár
- 031 Sežeňte tvrdé dřevo
- 032 Dejte plynu šanci
- 033 Zvolte si druh plynu
- 034 Uzení na plynu
- 035 Nastavte plyn na nepřímý žár
- 036 Grilování ve světě
- 037 Dbejte na bezpečnost
- 038 Dělejte vše co nejlépe
- 039 Udržujte čistotu
- 040 Odstraňujte popel
- 041 Zahrajte si na opraváře
- 042 Gril na dřevěné uhlí musíte čistit!





HOVĚZÍ

- 043** Měli byste vědět, co hledáte
- 044** Začněte odpočítávat dokonale propečený steak
- 045** Procvičujte test dotykem
- 046** Naučte se pracovat s teploměrem
- 047** Poznávejte výřezy hovězího masa
- 048** Pust'te se do klasických kombinací
- 049** Připravte si mistrovský burger
- 050** Kombinace chutí
- 051** Dokonalý burger
- 052** Přidejte ovoce, zeleninu a další ingredience
- 053** A trochu sýra
- 054** Začněte s omáčkami
- 055** Vyud'te celé hrudí
- 056** Hrudí na texaský způsob
- 057** Všimějte si rozdílů
- 058** Omáčka na steaky s bourbonem
- 059** Klasický Porterhouse s česnekovou marinádou
- 060** New York strip steak
- 061** Vyvrá'te mýtus o soli
- 062** V soli pečené steaky
- 063** Pomalu uzená hovězí žebírka
- 064** Rib eye po kovbojsku s kořeněnou pastou
- 065** Kořeněná pasta chipotle
- 066** Uzený tri-tip potřený chilli
- 067** Ve slanině zabalený filet mignon
- 068** Máslová omáčka béarnaise
- 069** Argentinská hovězí svičková
- 070** Omáčka chimichurri
- 071** Nechte hovězí vyžrát
- 072** Obložte maso křenem!
- 073** Pomalu uzené prvotřídní hovězí žebro
- 074** Vietnamský salát ze steaku z pupku
- 075** Italský steakový salát s rukolou a parmezánem
- 076** Thajské grilované hovězí se salátem z rajčat a máty
- 077** Hanger steak, česky veverka v housce
- 078** Carne asada tacos
- 079** Uzená rajčatová salsa
- 080** Grilovaná short ribs po korejsku
- 081** Grilovaný satay na jehlách
- 082** Potírejte tukem
- 083** Postavte si bariéru proti žáru
- 084** Namíchejte si marinádu
- 085** Marináda z koriandru a limety
- 086** Omáčka ke grilování v asijském duchu
- 087** Zázvorový dip
- 088** Marináda se sójovou omáčkou a zázvorem
- 089** Pikantní marináda
- 090** Omáčka ke grilovanému hovězímu
- 091** Omáčka z červeného vína a šalotky
- 092** Marináda churrasco





VEPŘOVÉ

- 093 Nákup vepřového masa
- 094 Jak poznat čerstvé maso
- 095 Správné načasování
- 096 Vyberte si svůj kus masa
- 097 Vhodná příloha k vepřovému
- 098 Uzené pečené fazole se slaninou
- 099 Pyré z grilovaných jablek
- 100 Hruškové čatní
- 101 Pikantní rajčatová zavařenina
- 102 Nakládáná červená cibule
- 103 Dokonale grilovaná žebírka
- 104 Poznejte svá žebírka
- 105 Chcete-li, můžete je udit
- 106 Jak zjistíte, zda jsou hotová
- 107 Zvládněte strategii přípravy kotlet
- 108 Nejlepší grilované vepřové kotlety
- 109 Vepřové kotlety v nálevu z javorového sirupu
- 110 Grilované vepřové kotlety nadívané chorizem a paprikami
- 111 Vstříknutá chuť
- 112 El cubano perfecto
- 113 Rychlokvašky
- 114 Vybírejte si dřevo k uzení
- 115 Sendvič s trhaným vepřovým v karolínském stylu
- 116 Pečené prase na ‚pickin‘ styl
- 117 Grilované pивní klobásy
- 118 Do spirály nařiznutý párek
- 119 Zvolte si náplň
- 120 Opečte klobásy správně
- 121 Vepřová pečeně potřená kávou
- 122 Kávová BBQ omáčka
- 123 Česnekovo-limetový dip
- 124 Rýžové nudle s grilovaným vepřovým
- 125 Pečení prasete na rožni
- 126 Řid'te se vzorcem 7-6-5
- 127 Glazovaná vepřová panenka
- 128 Jak na kebab
- 129 Oblíbené kusy vepřového
- 130 Prskající slanina na grilu
- 131 Uzená šunka na dřevě a bylinkách
- 132 Na ohni pečený bůček
- 133 Na grilu uzené vepřové ramínko potřené kořením



JEHNĚČÍ

- 134 Z různých míst různá chuť
- 135 Jak jehněčí nakupovat
- 136 Jak poznat, že je maso hotové
- 137 Poznávejte výseky jehněčího
- 138 Kebaby z jehněčí plece
- 139 Jehněčí placičky s řeckým pestem
- 140 Partner jehněčího – máta
- 141 Klasické marinády
- 142 Naplocho rozseknutá kýta
- 143 Al asador pečený na ohni
- 144 Omáčka z čerstvé máty
- 145 Marinovaná a grilovaná kýta
- 146 Vyznejte se v kotletách
- 147 Jehněčí kotletky po marocku
- 148 Jehněčí kotlety ze hřbetu na rozmarýnu a česneku
- 149 Jehněčí kebaby ochucené po mahárádžsku
- 150 Jehněčí souvlaki



DRŮBEŽ

- 151 Poznejte kuřata
- 152 Připravte se na drůbeží úspěch
- 153 Dokonale grilované kuře
- 154 Kdy je opeřenec hotový
- 155 Svázání kuřete
- 156 To základní pro drůbež
- 157 Pikantní zkaramelizovaná kuřecí křidýlka
- 158 Dip z plísňového sýra
- 159 Jak zvládnout přípravu křidýlek
- 160 Kousky v sezamových semínkách a medu
- 161 Čerstvě zabitá a upečená drůbež
- 162 Kuře pod cihlou
- 163 Kuře na pivě
- 164 Stojan na kuře na plechovce piva
- 165 Celé kuře na rožni
- 166 Drůbež na rožni zajistěte
- 167 Kuře yakitori s medovou omáčkou
- 168 Poznejte rozdíl mezi yakitori a teriyaki
- 169 Asijský kuřecí salát
- 170 Kmínová kůrčička
- 171 Kuřecí stehýnka s kmínovou krustou a grilovanou salsou
- 172 Grilované kuřecí fajitas
- 173 Ožehnutí pomocí techniky la Plancha
- 174 Naučte se jednoduché kuřecí na jehle
- 175 Marináda ve stylu tandúru
- 176 Marináda satay
- 177 Marináda ve stylu šauarmy
- 178 Karibské kuře s chutí „jerk“
- 179 Grilovaná ananasová salsa
- 180 Grilované plantainy
- 181 Dokonale grilovaný krocán
- 182 Jablečný nálev s bourbonem
- 183 Máslo s kořením a bylinkami
- 184 Omáčka ve venkovském stylu
- 185 Uzená krocání prsíčka z jižní Louisiany
- 186 Zkuste suchý lák
- 187 Porovnejte pečení na grilu s uzením
- 188 Pikantní krocání karbanátky
- 189 Marinovaná kachní prsíčka s pomerančovou glazurou
- 190 S čajem uzená kachní prsíčka
- 191 Jablečným moštem glazovaná křepelka
- 192 Ve slanině zabalené cornwallské slepice
- 193 Ptačí závitky s jalapeño





PLODY MOŘE

- 194 Řiďte se radami na grilování ryb
- 195 Ověřte si čerstvost
- 196 Vyberte si korýše a jiné tvory
- 197 Grilovaný pstruh nadívaný citronem a bylinkami
- 198 Kuchání ryb
- 199 Chňapal s limetami a koriandrem
- 200 Grilovaná lososí filé s bylinkovým máslem
- 201 Vyberte drobné kůstky
- 202 Na desce grilovaný losos s hořčicovo-koprovou omáčkou
- 203 Platýs v marockém stylu
- 204 Kanic po thajsku v banánových listech
- 205 Použijte ananasovou slupku
- 206 Mečoun po sicilsku
- 207 Tuňák s wasabi
- 208 Kebaby z mečouna s omáčkou romesco
- 209 Rozlousknutí ústřice
- 210 Grilované mušle se šalotkovou omáčkou
- 211 Grilované ústřice na vrstvě soli
- 212 Opékání ústřic
- 213 Grilované škeble v bílém víně a česnekovém másle
- 214 Čištění škeblí
- 215 Sežeňte si nejlepší náčiní
- 216 Vytvořte si z kbelíku plážový gril
- 217 Grilovaná rybí tacos
- 218 Krémová avokádová salsa
- 219 Salsa z čerstvého manga
- 220 Dokonale grilování garnáti
- 221 Krevety zabalené ve slanině
- 222 Koktejlová omáčka
- 223 Základní lák na garnáty
- 224 Koktejl s grilovanými garnáty
- 225 Humří ocasy na grilu
- 226 Připravte je celé
- 227 Namácejte do másla
- 228 Kuřecí paella s krevetami a klobásou
- 229 Výběr pánve na paellu



PŘÍLOHY A NÁPOJE

- 230 Ogrilujte zeleninu jako přílohu
- 231 Dochutěte zeleninu omáčkou
- 232 Opečte pár kukuřičných klasů
- 233 Dokonalá bramborová kaše
- 234 Salát Coleslaw
- 235 Pikantní kokosová rýže
- 236 Salát z rukoly grilovanými s broskvemi
- 237 V pršutu zabalené fíky
- 238 Zkuste střík balsamica
- 239 Jehly s ananasem ochuceným chilli
- 240 Zprudka ogrilovaný chřest
- 241 Marinované malé artyčoky
- 242 Opálené papriky padrón
- 243 Ožehnutý salát s asiagem
- 244 Grilované gazpacho
- 245 Špičková bruschetta na deset způsobů
- 246 Zvolte si metodu na přípravu pizzy
- 247 Náplň jako od profíka
- 248 Připravte si náčiní
- 249 Jak pracovat s lopatou na pizzu
- 250 Těsto na pizzu pro party
- 251 Jaké příchutě
- 252 Klasická sangria
- 253 Růžový střík
- 254 Jablečná limeáda
- 255 Sangria se švestkami a nektarinkami
- 256 Karibský rumový punč
- 257 Zkuste bílou sangriu
- 258 Agua fresca s medovým melounem
- 259 Dokonalá margarita
- 260 Vyberte si vhodná piva a vína
- 261 Grilované broskve s rumovou omáčkou
- 262 Grilované fíky namáčené v medu s mascarpone a mátou
- 263 Grilované meruňky s čokoládou a mandlemi
- 264 Grilované speciality – sladké minisendviče s'mores