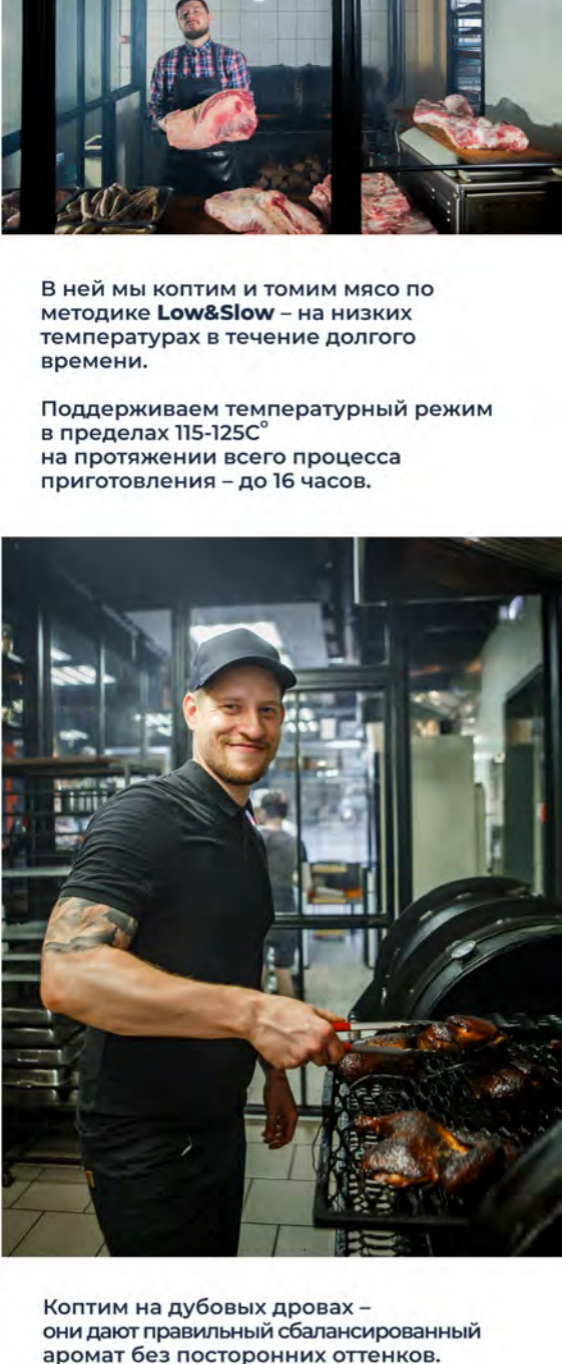


Привет!

Наш проект называется «Hey Turner» и это значит, что у нас есть специальная печь – она называется смокер.



В ней мы коптим и томим мясо по методике **Low&Slow** – на низких температурах в течение долгого времени.

Поддерживаем температурный режим в пределах 115-125°C на протяжении всего процесса приготовления – до 16 часов.



Коптим на дубовых дровах – они дают правильный сбалансированный аромат без посторонних оттенков.

Мы не используем газовое или электрическое оборудование – весь процесс копчения, контроля температуры и количества дров завязан исключительно на стараниях мастера – мастера копчения



Также вкус формируют наши авторские смеси из Вьетнамских специй. Мы измельчаем их непосредственно перед приготовлением, что дает максимальную отдачу вкуса и аромата продукту.



На выходе получаем очень мягкое нежное мясо, которое разделается на волокна, легко отделяется от кости, с незабываемым ароматом и вкусом копчения



Мясо

Чтобы получить первоклассный продукт, нужно проработать все детали и одна из них – это мясо.

Мы используем мраморную говядину Абердин-Ангусской породы бычков, потому что именно она имеет правильный **ярко-выраженный вкус говядины**, а высокий уровень мраморности делает мясо очень сочным.



Далее вся продукция упаковывается под вакуумом и хранится в таком виде до 30 дней без заморозки. При заморозке срок хранения 12 месяцев.

При этом никаких **консервантов мы не добавляем.**



Техасское барбекю показывает себя лучше всего в горячем виде, поэтому наша обязательная рекомендация – **правильный разогрев.**

Достаточно опустить на 7-8 минут в кипящую воду, не вынимая из вакуумной упаковки и получить вкусный и сытный ужин без хлопот.



Мы – 3 энтузиаста, которые 4 года назад основали проект с техасским барбекю.

Каждый день мы находимся на предпринятии, готовим, общаемся с гостями и стоим на раздалке.

Это позволяет получить обратную связь из первых уст и обратить внимание на все процессы более детально.



Мы разделяем взгляды на современное питание. Стараемся создавать **особенный продукт**, при этом **остаёмся предпринимателями**, ставим **качество выше всего остального**. Наш проект был и будет авторским, ориентирован на избирательную публику с отменным вкусом и осознанным потреблением.

Наша цель – познакомить как можно больше людей с техасским барбекю, методикой Low&Slow, встретить, накормить и добавить в друзья.



Наш продукт

Brisket - Брискет
Классический отруб, ребра вырублены по Американской разделке, калибр 12-14см. Имеют отличный баланс мяса и жира, что обеспечивает им особую мягкость и нежность.

Весовая позиция - 200-400гр. Также есть возможность фасовки отрубам целиком - 1,5-2кг.

Beef Pastrami - Пастрами из говядины
Готовим из говяжьей грудинки бычков мраморных пород. Предварительно грудинка выдерживается в специальном маринаде 14 дней, далее коптим на дубовых дровах до 16 часов.

Яркий вкус специй, мощный эффект копчения и насыщенный вкус говядины.

Порционная нарезка - 300гр. Весовая фасовка брусками - 400-600гр. Также есть возможность фасовки отрубам целиком - 1,5-2кг.

Pork Ribs - Свиные рёбра
Классический отруб, рёбра вырублены по Американской разделке, калибр 12-14см. Имеют отличный баланс мяса и жира, что обеспечивает им особую мягкость и нежность.

Весовая позиция - фасовка по 2 ребра - 270-370гр.

Pulled Pork - Рваная свинина
Готовим из свиной лопатки около 12 часов. Используем богатый набор специй. После приготовления разбираем на волокна. Отличный ингредиент для блюд, например, бургеров или сэндвичей.

Стандартная фасовка - 200гр. Другая фасовка обсуждается индивидуально.

Pork Belly - Свиная грудинка в соусе BBQ
Свиную грудинку режем кубиками, коптим в смокере, томим, доводим в фирменном соусе BBQ.

Стандартная фасовка - 200гр.

Sausages - Колбаски
Крафтовые колбаски. Используем натуральную оболочку, специи и мясо.

Готовим колбаски двух видов - из мраморной говядины, из индейки.

Весовая позиция.

Turkey Thigh - Бедро индейки
Бедро индейки горячего копчения.

Весовая позиция.

Turkey Pastrami - Пастрами из индейки
Классический отруб, рёбра вырублены по Американской разделке, калибр 12-14см. Имеют отличный баланс мяса и жира, что обеспечивает им особую мягкость и нежность.

Стандартная фасовка - нарезка 300гр. Также есть возможность фасовки отрубам целиком - 1,5-2кг.

Beef Jerky - Джерки
Из мраморной говядины выдерживаем в особом маринаде, далее высушиваем на низких температурах.

Весовая позиция.

