



Nuotiolla kokkailu

- Käytä kuivia puita ja vältä suoraa ruuan kosketusta savuun/liekkeihin – vähemmän myrkyllisiä yhdisteitä

- Säteilylämpö, epäsuora lämpö (n. 40-95 C)
 - Lämpimänä pitäminen, lämmittäminen hitaasti
- Mieto lämpö, hiilloksen reuna (n. 60-150 C)
 - Hauduttaminen, folionytyt, juurekset
 - lämmitys/lämpimänä pitäminen
- Keskilämpö, hiillos (n. 200-350 C)
 - Paahtaminen, grillaaminen
 - Hyvä paistopinta
 - Etäisyyden säätely!
- Korkea lämpötila, roihuava liekki (n. 300-600 C)
 - Liian kuuma hallittuun kypsentämiseen
 - Veden keittäminen
 - Suora liekki polttaa herkästi pinnan