

Checklist Veilig BBQ'en

By Checklist Wizard

- Waar let je op tijdens en na het BBQ'en?
 - Zorg dat het vlees na aankoop gekoeld blijft De kwaliteit gaat anders snel achteruit.
 - Om te voorkomen dat het vlees van binnen rauw blijft, is het handig dikker vlees
 - Voorgegaard te kopen (kippenpoten, worstjes, spareribs, etc.).
 - Laat het vlees zo lang mogelijk in de koelkast staan Haal er tijdens het barbecueën
 - Steeds kleine porties uit.
 - Zorg ervoor dat de barbecue stabiel staat, niet te dicht bij struiken of parasols.
 - Steek de barbecue een half uur tot een uur van tevoren aan Hij is klaar voor
 - Gebruik als het houtskool of briketten bedekt zijn onder een grijs laagje as.
 - Spuit nooit aanmaakvloeistof op de gloeiende kolen.
 - Zet het snoer van een elektrische barbecue goed vast (tentharingen) en let op bij
 - Regen.
 - Een gasfles van een gasbarbecue mag niet onder de barbecue staan, vanwege
 - Ontploffingsgevaar.
 - Zorg dat er blusmiddelen aanwezig zijn, bijvoorbeeld een emmer water of zand.
 - Pas op met brandbare en loshangende kleding.
 - Houd spelende kinderen en huisdieren uit de buurt.
 - Omstanders houden twee meter afstand.
 - Gebruik voor het rauwe vlees aparte borden en bestek Hier zitten immers nog
 - Bacteriën in die pas tijdens het roosteren verdwijnen.
 - Bij wat vetter vlees is het handig om te werken met aluminiumfolie Op deze wijze
 - Voorkomt u het steeds opvlammen van het vuur door druipend vet.

- Zodra het vlees op de barbecue ligt moet het regelmatig omgedraaid worden zodat
- Het gelijkmatig gaar wordt.
- Pas op met metalen shaslickpennen Ze worden gloeiend heet en u brandt al snel
- Uw vingers!
- Controleer of het vlees goed gaar is:
- Rundvlees kan men rood eten, maar ook weinig of goed doorbakken, naar eigen
- Smaak;
- Kalf en lam worden rosé gegeten;
- Varken, kip, kalkoen, hamburgers en worsten moeten goed doorbakken zijn.
- Maak de barbecue pas schoon als deze helemaal is afgekoeld.