



SABOR USA PERU Y LA FEDERACION PERUANA DE FUEGOS Y PARRILLAS
PRESENTAN:

BBQ MASTER CLASS – AHUMADO NORTEAMERICANO

El presente material ha sido desarrollado con la intención de darles una introducción bajo el marco teórico al BBQ norteamericano en base a la capacitación que realizamos en la Jacks Old South BBQ dirigida por el señor Myron Mixon con sede en Georgia EEUU.

Myron Mixon es 5 veces campeón mundial de BBQ por ello es llamado el hombre más ganador en la historia del bbq. Compite en el circuito de BBQ norteamericano desde 1996 ganando más de 1,700 trofeos en distintas competencias en EEUU. El pasado 08 de setiembre tuvimos la deferencia de ser aceptados y capacitados en la sede de su escuela en Unadilla Georgia, pudiendo obtener conocimiento muy valioso para poder capacitar a profesionales y amateurs en Perú buscando, en base al sincretismo cultural, llevar los fuegos de nuestro país a un nivel gastronómico.

1. ¿Qué es el ahumado?

Técnicamente consiste en someter un alimento al contacto con humo durante un periodo de tiempo determinado. El ahumado reduce el contenido de humedad de los alimentos y proporciona una barrera protectora contra ciertos tipos de bacterias y hongos.

Existe el ahumado en frío con el fin de no modificar la estructura del producto, ni el proceso de maduración y estilo. Este tipo de ahumado es el indicado para salazones, embutidos fermentados y madurados, pescados curados. Especies, té, sal, aceites y otros. Rango de temperatura 5°C a 25°C. Los productos cárnicos que se ahúman en frío pueden ser tratados mediante curado en seco y salmuera. Siempre debemos recordar el objetivo de este método.

El ahumado en caliente es otro proceso que se emplea en la mayor parte de los productos. La temperatura de trabajo es este tipo de ahumados está en el rango de los 50° a 62°C. El proceso de ahumado en este caso lleva menos tiempo que en el tipo anterior. Los tiempos de exposición varían de entre 2 a 3 horas para los pescados y de 8 a 12 horas para las carnes.

Documento	BBQ_Master_Class_SaborUSAPeru_FFPF_2022.docx	web	www.saborusa.pe	download	www.saborusa.pe/bbq
------------------	--	------------	--	-----------------	--



2. Historia del Ahumado y del BBQ

Aunque parezca sorprendente el Inca Garcilaso de la Vega en su Libro La Florida del Inca narra la conquista de Hernando de Soto a los territorios de la Florida y menciona el término Barbacoa; este proviene del Taino BARABICÚ, que era una estructura de maderas sobre la cual los indios tainos asaban alimentos a muy baja temperatura. Los Tainos ocuparon las islas del caribe como Puerto Rico, República Dominicana, cuba y en menor medida la Florida; con la conquista los españoles aprenden este método de cocción y con el devenir de los años es tomado como propio por la región sur de EEUU.



Teniendo claro el origen de la palabra Barbecue y como llega a EEUU hablaremos de los diversos tipos de BBQ en dicho país:

- Carolina BBQ: El cerdo es la pieza fundamental para los habitantes de carolina del norte y del sur; usualmente ahúman la paleta. Muchos pitmasters desmenuzan casi como un pulled pork o simplemente en pequeños sándwiches. En carolina del norte usan vinagre como base de sus salsas con chips de ajíes y adicionan salsa de tomate, pero en carolina del sur usan mostaza endulzada con un poco de miel.
- Memphis BBQ: En Memphis destacan las costillas; usualmente las comen secas, esto quiere decir sin salsa.
- Kansas City BBQ: Al igual que en Memphis el cerdo es importante en esta zona, pero también lo es la carne y el pollo. En Kansas City se jactan de haber creado las BURNT ENDS que son pequeños trozos quemados de brisket. La máxima característica de Kansas City es la salsa espesa y dulce que es a base de tomate, azúcar rubia y jarabe de maíz.

Documento	BBQ_Master_Class_SaborUSAPeru_FFP_2022.docx	web	www.saborusa.pe	download	www.saborusa.pe/bbq
-----------	---	-----	--	----------	--



- Texas BBQ: A los tejanos les encanta la carne de res y la pechuga de pollo. Los sabores los logran con el humo y adicionan salsas espesas de tomate acompañadas de pan blanco.

3. ¿Qué es un ahumador?

Un ahumador es un aparato para cocinar al aire libre que puede mantener bajas temperaturas de cocción durante períodos prolongados mientras produce humo y lo mantiene alrededor de la carne para su absorción.

Hay muchas formas de ahumar por ello hay muchos tipos de ahumadores en el mercado . Se puede encontrar ahumadores de leña, ahumadores de carbón, ahumadores de gas, ahumadores eléctricos, ahumadores de agua y ahumadores de pellets. Cada uno tiene sus ventajas y desventajas, pero el factor más importante es el cocinero, qué tipo de resultado quiere tener y cuánto esfuerzo y dinero quiere poner en ella.

4. Tipos de ahumadores

En el mercado existe gran variedad de ahumadores, a continuación, una lista de los más comerciales:

4.1. Ahumadores de agua verticales



Ahumadores de agua verticales , como los ahumadores de carbón Brinkmann Gourmet en la foto, son los ahumadores más populares del mercado. Esto se debe en gran parte al hecho de que son los menos costosos. En la gama superior de los ahumadores de agua verticales se encuentra el Cocina Weber Smokey Mountain referido en línea como WSM.

Documento	BBQ_Master_Class_SaborUSAPeru_FFPF_2022.docx	web	www.saborusa.pe	download	www.saborusa.pe/bbq
-----------	--	-----	--	----------	--



En el Peru y/o Latinoamérica podemos encontrar los cilindros criollos o cilindros parrilleros que tienen básicamente el mismo principio y generan el mismo tipo de cocción.



Un ahumador de agua vertical se divide en compartimentos, el inferior contiene la fuente de calor. En los Brinkmann y Weber, esa fuente de calor es el carbón vegetal; otros tienen quemadores de gas o un elemento calefactor eléctrico. Por encima de la fuente de calor hay una bandeja de agua: es esta bandeja de agua la que hace que el sistema funcione. La bandeja de agua almacena y regula el calor del ahumador, al tiempo que desvía el calor directo de la fuente y proporciona un ambiente de cocción húmedo que evita que las carnes se sequen. Arriba la bandeja de agua es la cámara de ahumado. Para operar esto, todo lo que necesita hacer es encender un fuego, llenar la bandeja de agua y poner la carne.

Los ahumadores de agua verticales son pequeños, por lo que no ocupan mucho espacio. Debido a su tamaño pequeño, tienden a ser más eficientes que los ahumadores más grandes, por lo que no necesitarán tanto combustible o energía para hacerlos funcionar. También se encuentran entre los más económicos del mercado, todo esto hace que un ahumador de agua vertical sea el primer ahumador perfecto para la persona que quiere probarlo, pero no quiere hacer una gran inversión.

Hay algunos aspectos negativos de un ahumador de agua vertical, como el control de temperatura limitado y su pequeño tamaño. El Brinkmann, por ejemplo, no tiene ventilaciones ajustables; está diseñado para funcionar en el rango de temperatura ideal para ahumar, pero puede ser difícil de controlar hasta que realmente lo domine.

El tamaño pequeño de la unidad también puede ser limitante: la mayoría de estos ahumadores vienen con dos rejillas, una en el medio del barril y otra en la parte superior, pero para acceder a la rejilla inferior tienes que quitar la de arriba. Si esa rejilla tiene comida, esto puede ser complicado. Y debido a que generalmente son pequeños, los ahumadores de agua verticales no pueden ahumar mucha comida a la vez. Un par de costillas, tal vez dos pechugas, o un par de asados de cerdo.

Documento	BBQ_Master_Class_SaborUSAPeru_FFP_2022.docx	web	www.saborusa.pe	download	www.saborusa.pe/bbq
-----------	---	-----	--	----------	--

Una de las mayores desventajas del ahumador vertical es que cada vez que levanta la tapa pierde casi todo el calor del ahumador. Si bien la olla de agua puede almacenar calor, la temperatura tarda un tiempo en recuperarse.

4.2. Ahumadores compensados



Un ahumador de compensación comúnmente llamado un ahumador offset es un ahumador de dos partes. La cámara de cocción principal es típicamente un barril o caja de metal con rejilla larga con una puerta elevadora y una chimenea. Unida a un extremo de la cámara de cocción está la cámara de combustión que tiene una puerta de acceso superior o lateral y un respiradero ajustable. El calor y el humo que se crean en la cámara de combustión ingresan a la cámara de cocción a través de un pequeño orificio entre los dos espacios. Luego, el humo sale a través de la chimenea, generalmente en el otro extremo de la cámara de cocción.

Desafortunadamente, para el consumidor, la mejor manera de distinguir un buen ahumador de compensación de uno malo es encenderlo, lo que significa que probablemente ya haya realizado la compra en ese momento. Una condensación deficiente deja escapar exceso de humo a través de las puertas y la conexión entre la cámara de combustión y la cámara de ahumado. El único lugar donde se debe ver el humo que sale de un ahumador condensado es desde la chimenea. El segundo problema son las temperaturas cerca de la cámara de combustión mal diseñadas que pueden ser muy desiguales. Algunos ahumadores económicos también están contruidas de metal delgado, que no retiene bien el calor.

Un ahumador bien hecho tiene puertas y uniones que se sellan herméticamente. Esto no solo mantiene el humo donde lo necesita, sino que también mejora el flujo de aire del ahumador haciéndolo más eficiente. Un mejor compensador también utiliza el flujo inverso para resolver el problema de calentamiento desigual y elimine ese desagradable calor radiante infrarrojo de la caja de fuego. Esto modifica el diseño básico al colocar una hoja de metal en la parte inferior de la cámara de cocción. Ahora el calor y el humo viajan desde la caja de fuego debajo de esta hoja hasta el lado opuesto de la cámara de cocción antes de subir a los alimentos y viajar de

Documento	BBQ_Master_Class_SaborUSAPeru_FFP_2022.docx	web	www.saborusa.pe	download	www.saborusa.pe/bbq
-----------	---	-----	--	----------	--



regreso a la cámara de combustión donde se debe colocar la chimenea. El flujo inverso calienta la cámara de cocción indirectamente y permite que un humo más frío le dé sabor a la carne. Busque un ahumador de compensación con la chimenea cerca de la cámara de combustión.

Otros modelos de ahumadores compensados:

Cuando las personas piensan en los ahumadores compensados, generalmente piensan en un diseño de barril redondo. Sin embargo, se puede argumentar que el Good-One Smoker, son ahumadores compensados a pesar de que tienen una forma más como una caja de herramientas. Tiene una cámara de cocción y una cámara de combustión independientes y el mismo flujo de aire, pero el Good-One tiene una cámara de combustión cuadrada que corre paralela a la cámara de cocción. Los ahumadores Good-One también tienen el ingrediente clave que hace una gran compensación: metal grueso. Los ahumadores de metal delgado no pueden retener el calor.



Documento	BBQ_Master_Class_SaborUSAPeru_FFPF_2022.docx	web	www.saborusa.pe	download	www.saborusa.pe/bbq
-----------	--	-----	--	----------	--



4.3. Ahumadores de caja



Cookshack Inc.

Hay pocas cosas en este mundo más simples que una caja. Los ahumadores de caja también conocidos como ahumadores de bóveda, ahumadores de armario, ahumadores de bloque son básicamente una caja con una fuente de calor en la parte inferior y una cámara de cocción en la parte superior. Porque el calor está directamente debajo, como en un ahumador de agua vertical, el calor se conserva. El único problema que separa a los buenos ahumadores de caja de los malos es el aislamiento.

Hay una serie de ahumadores de caja que se venden en grandes tiendas que son simplemente malos y esto se debe a que no tienen aislamiento, un metal delgado y una puerta que no encaja bien. Por lo general, este tipo de ahumador de caja no es más que un quemador o elemento calefactor dentro de una caja de metal en la que puedes poner carne, con astillas de madera sobre el fuego para que ardan. Una pequeña brisa o una lluvia ligera y estos fumadores pierden calor. Te iría mejor con la forma más eficiente de un ahumador redondo.

Los mejores ahumadores de caja cuestan mucho más, pero producen grandes cantidades de excelente BBQ en un entorno altamente controlable. Si necesita ahumar para una competencia, un catering o un restaurante, estos ahumadores pueden ser los más confiables y los fumadores más fáciles de usar del mercado.

5. Cocción de las proteínas

A continuación, se detallarán cuatro proteínas y su método de cocción.

El Brisket: Es un corte de carne con buena infiltración de grasa, está ubicado en el pecho de la res, organolépticamente el colágeno es el que le da mucho sabor cuando se expone a cocciones largas. Hay diversas formas de prepararlo, pero la usual es llevarlo a baja temperatura de ahumado controlado y con un lapso de 8 a 12 horas dependiendo del tamaño de la pieza. Una vez pasado el tiempo es vital dejarlo reposar. Antes de iniciar la cocción un

Documento	BBQ_Master_Class_SaborUSAPeru_FFP_2022.docx	web	www.saborusa.pe	download	www.saborusa.pe/bbq
-----------	---	-----	--	----------	--

paso básico es el trimeado de la pieza que es retirar el excedente de grasa y perfilar el corte. Lo ideal es llevarlo a los 203°F o unos 95° - 97°C.



- Pierna de Cerdo: Este corte requiere un tratamiento de marinado previo por un periodo de 10 horas como mínimo en salmuera. Es importante inyectarlo con la misma marinada o un caldo de su preferencia. La podemos utilizar también para pulled pork, se debe llevar hasta los 210°F para poder lograr la máxima suavidad y poder mecharlo con facilidad.



Documento	BBQ_Master_Class_SaborUSAPeru_FFP_2022.docx	web	www.saborusa.pe	download	www.saborusa.pe/bbq
-----------	---	-----	--	----------	--

- Costillas de Cerdo: Con la cocción de las costillas se busca derretir el colágeno y el tejido conectivo que la mantiene pegada al hueso, su cocción toma alrededor de ocho horas dependiendo del tamaño de la pieza y la temperatura que manejemos en cocción.



- Picaña: Este corte proviene de la tapa del cuadril, es un corte magro, pero con una capa de grasa en la separación del músculo. Para cocinarla se debe hacer un sellado inverso, esta cocción no es muy larga ya que se utilizará el método del ahumado sólo para su cocción inmediata y nos guiaremos por el término de la carne hasta tener un punto medio y no una sobre cocción como el resto de las proteínas. La picaña se cocinará hasta los 120° - 130°F o 50°C. Después de tener la temperatura núcleo antes mencionada, procederemos a sacar la picaña y se le dará un sellado fuerte para dorar. Es un método distinto al usual pero muy efectivo.



Lima, Perú - 2, 3 y 4 de noviembre de 2022

Documento	BBQ_Master_Class_SaborUSAPeru_FFPF_2022.docx	web	www.saborusa.pe	download	www.saborusa.pe/bbq
-----------	--	-----	--	----------	--