

Духовая печь – мангал

Описание печи

Печь – мангал по конструкции сравнима с конструкцией русской печи. Отличие в том, что мангал имеет гораздо меньшие размеры – уменьшенный вариант русской печи.

В данной печи можно готовить блюда любой кухни мира. Духовая печь аккумулирует тепло. В такой печи продукты не только жарятся, но тушатся и томятся. В печи можно готовить как мясные и рыбные продукты, так и выпекать хлебобулочные изделия – лаваш, лепешки и др.

Как пользоваться мангалом

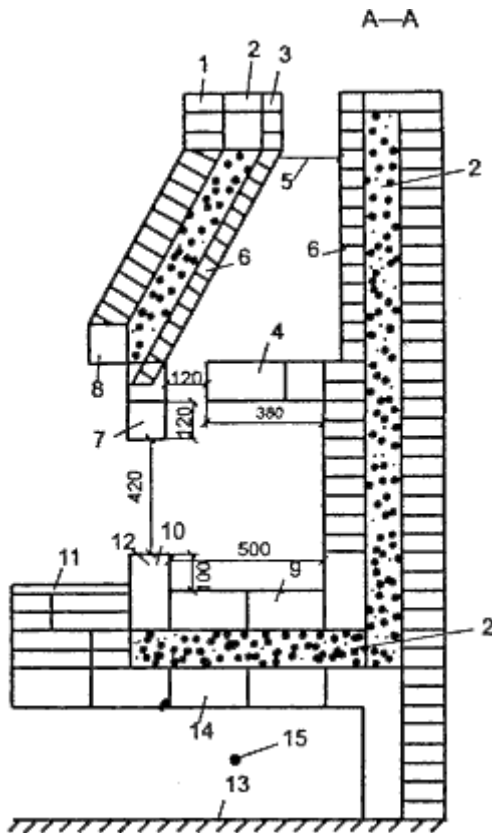
Мангал протапливают сухими дровами в течение 1 – 2 ч в зависимости от того, какие продукты необходимо приготовить. После протопки топливник очищают от золы и остатков углей. И затем в печи можно готовить – жарить шашлыки, мясо на решетке и др.

Когда печь частично остынет, можно готовить

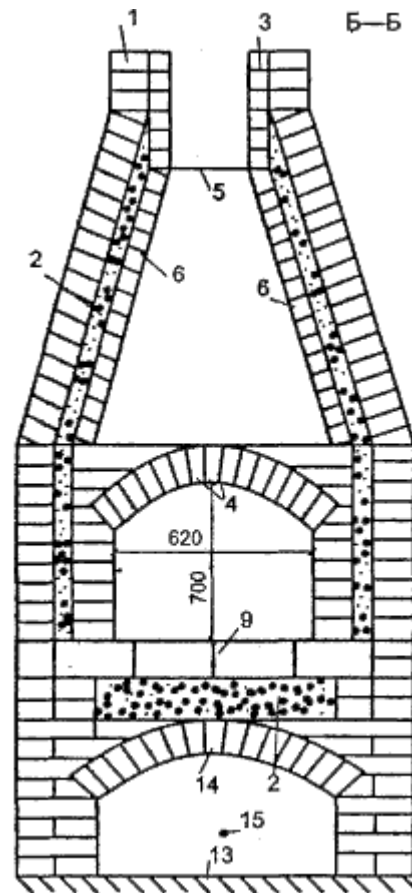
выпечку. Шашлыки, к примеру, нет необходимости вертеть, так как они равномерно прожариваются со всех сторон одновременно, так как тепло в печи идет со всех сторон – от пода, стенок топливника и свода.

Для устранения потерь тепла необходимо топочный проем закрывать жестяной заслонкой, а трубу каминной задвижкой. Чтобы обеспечить копчение продуктов необходимо оставить в топливнике небольшое количество углей и насыпать сухих опилок.

Для ускоренного приготовления шашлыков печь можно и не протапливать, а разжечь древесный уголь и сразу готовить шашлыки. Но у таких шашлыков совершенно разный вкус. На углях шашлыки прожариваются только снаружи, быстро подгорают и жесткие. При приготовлении шашлыков в духовой печи они намного мягче и сочнее.



Устройство духовой печи – мангала, разрез А - А: 1 - кирпичная кладка на цементном растворе; 2 - засыпка теплоизоляционная (2 части вермикулита + часть глины); 3 - шамотная футеровка; 4 - свод топливника - шамот; 5 - задвижка с ручкой; 6 - стенки дымосборника; 7 - арочное перекрытие топливника - шамот; 8 - арочное перекрытие топливника - кирпич печной полнотельный; 9 - под печи; 10 - подставка для шампуров и решеток (кирпич шамот); 11 - мраморная полка; 12 - шампур; 13 - основание; 14 - арочное перекрытие дровника; 15 - дровник: сечение дымового канала - 250X250 мм; сечение хайла 120X620 мм.



Устройство духовой печи – мангала, разрез Б - Б: 1 - кирпичная кладка на цементном растворе; 2 - засыпка теплоизоляционная (2 части вермикулита + часть глины); 3 - шамотная футеровка; 4 - свод топливника - шамот; 5 - задвижка с ручкой; 6 - стенки дымосборника; 9 - под печи; 13 - основание; 14 - арочное перекрытие дровника; 15 - дровник: сечение дымового канала - 250X250 мм; сечение хайла 120X620 мм. 16 – термостойкая [плитка](#)