Organiza el fuego y la cocción

Hoja 1 / Usa el termómetro; el color y el tacto no bastan.

Completa un registro por preparación. No hay un tiempo único para todos los cortes.

Fecha y comida que prepararás

Alimento y tipo: pieza entera, molida o ave

Corte, grosor y cantidad de piezas

Zona directa / indirecta y lugar reservado para mover la comida

Temperatura interna de referencia y fuente consultada

Temperatura interna medida antes de retirar

Hora de retiro y reposo que corresponde

Qué ajustarás la próxima vez: fuego, grosor o ubicación

Referencia FoodSafety.gov para piezas enteras de vacuno, cerdo y cordero:

63 °C y 3 minutos de reposo. Carne molida: 71 °C. Aves: 74 °C.

Son mínimos de seguridad, no una promesa de textura. Revisa el tipo de alimento.

Separa platos y utensilios para crudos y cocidos. Mantén refrigerado lo que aún no cocinarás.

Fuentes y explicación:

parrillas.cl/5-tecnicas-de-asado-que-todo-parrillero-debe-conocer/

foodsafety.gov/food-safety-charts/safe-minimum-internal-temperatures

Antes del primer asado

Hoja 2 / Identifica material y recubrimiento antes de aplicar un curado.

No uses esta hoja para reemplazar el manual del equipo. Registra lo que pudiste comprobar.

Marca y modelo exactos

Pieza que tocará la comida: rejilla, plancha o sartén

Material y recubrimiento declarados por el fabricante

Página o enlace del manual consultado

Limpieza inicial indicada para esa pieza

¿Requiere curado, ya viene curada o no corresponde?

Aceite / temperatura / duración: solo lo que indica el fabricante

Dato pendiente o pregunta que enviarás al servicio técnico

Próximo paso confirmado antes de cocinar

Dos casos que no deben confundirse:

Weber: sus rejillas de hierro esmaltadas citadas en la guía no necesitan curado.

Lodge: su hierro curado de fábrica está listo para usar; publica aparte cómo restaurarlo.

No engrases por rutina la tapa, quemadores o superficies pintadas.

Explicación y fuentes del fabricante:

parrillas.cl/como-curar-parrilla-nueva/

Guarda el archivo localmente y vuelve a abrirlo para comprobar tus anotaciones.