🥩 МЯСО ИЗ СМОКЕРА – ТОМЛЕНЫЙ ШЕДЕВР!

Мясо из смокера – идеальный способ разнообразить свои гастрономические будни приятным и нежным блюдом 🔝

Процедура приготовления подразумевает использование «Смокера», который готовит мясо по технологии «slow-n-low». Медленная готовка при низких температурах позволяет сохранить сочность мяса, а угли придают ему приятного дымного послевкусия 💨

Говяжьи и свиные ребра, грудинка, лосось и даже морепродукты – все это мы готовим при помощи самого большого барбекю-смокера в Украине, размер которого достигает 4-х метров. Именно в нем мясо томится от 8 до 16 часов 🤤 и достигает идеальных кондиций, которые удивляют даже самых требовательных гурманов 🍖

🔥 Вы можете заказать любое блюдо с доставкой домой, и насладиться идеальным мясом от JUST MEAT BBQ 🔥