

PDF PAGE

Profil de l'auteur

Nom: Dave Caswell

Âge: 49 ans

Ville: Kamloops, C.-B.

Profession actuelle: Ambassadeur des barbecues Broil King

Passe-temps favoris: Eh bien puisque je ne suis pas un professionnel, la cuisine est mon passe-temps!

Livre de cuisine favori: Si je ne pouvais en nommer qu'un seul, ce serait certainement « Franklin BBQ » d'Aaron Franklin (lecture obligatoire pour les amateurs de barbecue), mais je m'en voudrais de ne pas mentionner « Grilling with House of Q » de Brian Misko (une légende canadienne du barbecue), « The Asian BBQ Book » d'Alex Skaria ainsi que mon tout dernier livre de cuisine passionnant, « Ramen Otaku » de Sarah Gavigan

Plats favoris: ramen, cari, hamburgers et le barbecue, bien sûr...

Gadgets de cuisine favoris: En tant qu'amateur de barbecue, mon gadget de cuisine préféré, si vous pouvez l'appeler ainsi, serait mon fumoir. Je fume la viande avec un fumoir aux granules BroilKing. C'est un nouveau gril de BroilKing et, comme tous leurs produits, il est très bien conçu et très bien construit. Les fumoirs aux granules de bois sont très pratiques, car ils sont similaires à un four en termes de réglage de la température et n'ont pas besoin de la surveillance constante qu'exigent les fumoirs et barbecues classiques. La polyvalence du fumoir aux granules Broil King Pellet le place en tête du marché pour sa capacité à non seulement fumer lentement et à basse température, mais aussi à utiliser des températures de cuisson élevées. Il est également équipé d'une fonction rôtissoire qui est une excellente façon de cuisiner en général, mais vraiment incroyable dans un fumoir.

Mon autre accessoire de cuisine favori serait mon robot culinaire.... Y a-t-il un meilleur moyen de gagner du temps dans la cuisine?

En fait, mon Instapot en serait un autre... J'adore préparer des nouilles ramen, et mon Instapot fait un bouillon d'os en un clin d'œil.

À propos de l'auteur

Mon parcours culinaire a commencé en assistant à un événement local sur les côtes levées qui m'a incité à apprendre à cuisiner sur un barbecue ordinaire à la maison... J'ai commencé sur un gril à gaz en utilisant des copeaux de bois pour créer de la fumée. Cependant, peu de temps après, j'ai obtenu un « fumoir horizontal » de basse qualité qui a une chambre de fumage et un foyer horizontal, où le charbon de bois et le bois sont recueillis. J'ai adoré cuisiner sur le fumoir horizontal et je pense que toute personne réellement intéressée par le barbecue devrait apprendre à cuisiner sur un feu de bois. Cependant, le temps consacré à la surveillance constante du feu pendant 10 à 12 heures à la fois ne m'a pas rendu très populaire à la maison... Ainsi, peu de temps après, je suis

passé à un fumoir à granules. J'ai passé quelques années à me concentrer sur l'apprentissage du barbecue américain classique. L'événement qui suit a mis en lumière une perspective, une inspiration et une poursuite plus générale en matière de barbecue. Après avoir regardé la première saison de Mind of Chef avec David Chang, ma femme m'a amené dans un restaurant de nouilles ramen local. C'est un restaurant assez traditionnel. On peut voir le chef préparer les bols et ils font aussi leurs propres nouilles. J'ai été fortement inspiré en goûtant des saveurs que David Chang (du célèbre momofuku) a si bien décrites dans cette série. J'étais vraiment intéressé par le défi que posent les nouilles ramen. Le temps consacré à la préparation du bouillon et à la superposition des saveurs était très comparable à celui d'un barbecue. Depuis ce temps, je m'efforce de découvrir constamment de nouveaux styles et de nouvelles saveurs. Mon parcours culinaire est entièrement documenté sur ma chaîne Instagram (je n'ai jamais rien effacé... mdr). Instagram a également été une source d'inspiration majeure pour moi grâce au soutien de la communauté et à toute la nourriture et la cuisine incroyables auxquelles on peut être exposé!

FAQ avec Dave Caswell

1. Avez-vous un porte-bonheur dans votre cuisine?

Est-ce que la bière compte?

2. Votre épice favorite?

Au barbecue, nous utilisons beaucoup de mélanges d'épices différents pour différentes protéines. De ce côté, je me penche plutôt vers un profil plus salé-épicé que sucré, juste parce que c'est plus polyvalent. Si je pouvais n'avoir qu'une seule épice qui ne soit ni le sel ni le poivre, je garderais probablement mon cumin. C'est encore une fois sa polyvalence qui m'intéresse, puisqu'il a une excellente saveur lorsqu'il est grillé et donne un aperçu des saveurs du Sud-Ouest et des caris...

3. Quelle est la dernière chose que vous avez brûlée?

Mon dernier échec était une poitrine de bœuf. De temps en temps, on reçoit un morceau de viande qui « questionne vraiment si on sait ce qu'on fait ». Toutefois, on obtient aussi parfois une poitrine de boeuf maigre qui ne contient pas assez de gras pour tolérer une longue cuisson au barbecue, ce qui donne une saveur agréable, mais peu de tendreté.

4. Qu'est-ce qui vous met en colère dans la cuisine?

Un manque d'organisation... et cela a surtout à voir avec l'équipement de photo, qui est le premier aspect de la création de contenu pour Instagram. Beaucoup d'efforts sont consacrés à la présentation des aliments sur le plan photographique.... comme pour tout plat, vous essayez de tout finaliser en même temps. Cependant, du côté photographique, les chances que la nourriture semble appétissante sont minces. Parfois, les choses ne se passent pas comme on l'espère, mais si c'est le résultat d'un manque d'organisation, ça me frustre. J'aime aussi travailler dans un contexte où ma famille attend à table pour manger. Ainsi, la plupart du temps, je n'ai pas le luxe de refaire une présentation ou de refaire cuire quelque chose.

5. Quelle est la dernière combinaison de saveurs que vous avez découverte?

Bien, la toute dernière saveur technique que j'ai essayée pour la première fois était une viande de porc confite. Je l'ai préparée pour le bol de nouilles ramen. Inspiré par Sarah Gavigan, le génie féminin derrière Ramen Otaku. La vérité crue... du Spam... J'ai commencé à faire des assiettes vraiment intéressantes avec du Spam fumé. C'est clair, le Spam est le foie gras de l'histoire de l'épicerie. J'ai beaucoup d'inspiration pour faire du barbecue tiré de la cuisine de rue avec du Spam.

6. Quel est l'achat le plus cher dans votre cuisine?

Je suis très chanceux que mon compte Instagram se soit développé suffisamment pour soutenir mon passe-temps de cuisinier. L'un des avantages de travailler avec Broil King est qu'il propose une gamme complète d'accessoires de première qualité. On s'occupe bien de moi là-bas.... J'aimerais également remercier Tuo Cutlery et les thermomètres Inkbird pour leur soutien. La prochaine pièce d'équipement que j'aimerais ajouter à ma collection est un appareil de cuisson sous vide!

7. Écoutez-vous de la musique dans la cuisine? Quelle est votre chanson préférée?

Ouiiii... J'écoute beaucoup de reggae et de hip-hop quand je cuisine. Mais les choses deviennent sérieuses si j'écoute Prince.

8. Quel est votre plat réconfortant préféré?

C'est le cari japonais, soit du porc haché sur riz.

9. Quelle est votre odeur favorite dans la cuisine?

Mon odeur favorite, c'est quand la fumée commence à s'échapper du fumoir!

10. Si vous pouviez changer quoi que ce soit dans l'industrie alimentaire, qu'est-ce que ce serait?

Il n'est pas nécessairement question de changer quoi que ce soit, mais de continuer d'appuyer les commerces locaux qui servent des produits locaux.

11. Qu'admirez-vous chez les autres chefs ou influenceurs des médias sociaux?

C'est certes la créativité et l'inspiration. Il est facile de croire que tout a déjà été fait avant, puis on voit quelqu'un faire quelque chose de vraiment unique!

12. Qui est votre plus grande source d'inspiration?

Je ne pourrais pas nommer une seule source d'inspiration.

13. De quel plat êtes-vous le plus fier?

En tant que cuisinier amateur, c'est une question un peu délicate. Je pense que mon but est de prendre les saveurs traditionnelles du barbecue, les grillades, et de tenter de les rehausser tout en leur donnant une touche de nourriture de rue. Je crois que j'ai trouvé quelques trucs pour le poulet et le flanc de porc, jumelés à des saveurs classiques de grillades estivales (maïs et betteraves).

14. De quel ingrédient ne pouvez-vous pas vous passer?

Il n'y a rien de mieux qu'une huile d'olive de bonne qualité. Cela change vraiment tout!

15. Quel serait votre conseil favori pour les autres influenceurs des médias sociaux?

N'ayez pas peur de commencer! S'exposer ainsi peut être intimidant, mais c'est aussi très gratifiant de partager ses créations avec le monde entier.

SUIVRE DAVE CASEWELL SUR LES MÉDIAS SOCIAUX

 [Yardcore BBQ](#)

