

Правильный мангал необходимо правильно выбрать. Существует мангал в действительности во всех пониманиях правильный, что мясо получается на нем очень аппетитное и ароматное. Устройство для качественного мангала лучше всего купить в специализированном магазине. Мангалы бывают нескольких видов: комбинированные, складные, высокие мангалы, чугунные шашлычницы. Если вы купите не качественный мангал, то мясо на нем не пожаришь вкусно.

Некоторые люди используют разборные походные мангалы, но у них присутствует один минус – у такого мангала стенка меньше чем три миллиметра, поэтому у вас может получиться мясо немного пересушенным, поскольку потеряет свою основную сочность. Мангалы, изготовленные из очень тонкой стали, достаточно плохо держат тепло, уголь и дрова в такого рода конструкциях прогорают очень плохо, вследствие чего приходится постоянно махать листом из картона, а это в свою очередь приводит к пересушиванию сверху шашлыка, а внизу мясо может очень сильно обуглиться. Иногда случается так, что разборные походные мангалы не представляется возможным разобрать, поскольку от самого нагревания в них заклинивают все присутствующие крепящие стенки самого устройства.

В качественно изготовленном мангале толщина самих стенок не должна превышать четыре миллиметра. В такого рода мангалах жар намного дольше и более равномернее сохраняется. Как правило, вес переносного мангала должен быть не больше 25 килограмм, а размер в пределах 900 на 40 миллиметров. Выбирая качественный и правильный мангал, необходимо, чтобы глубина самой жаровни была не менее 15 сантиметров. Именно такая оптимальная глубина позволяет сделать ароматный и очень вкусный шашлык.

Посмотреть [мангалы фото](#) Вы можете на сайте kirpichiki.pro.