

# Turkey Cannon

**RECIPES AND COOKING GUIDE**  
FOR USE ON STANDARD OUTDOOR GRILLS OR IN  
CONVENTIONAL HOME OVENS.



**CAMP CHEF**  
Quality Cookware at *Home*

## IMPORTANT - FOR INDOOR AND OUTDOOR USE

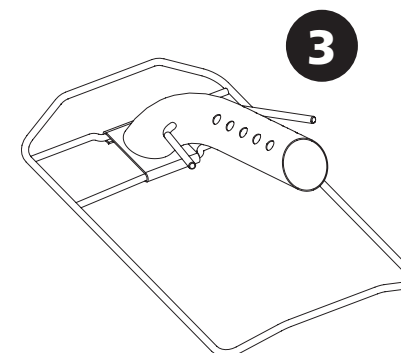
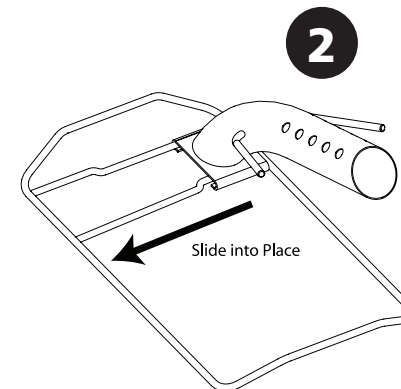
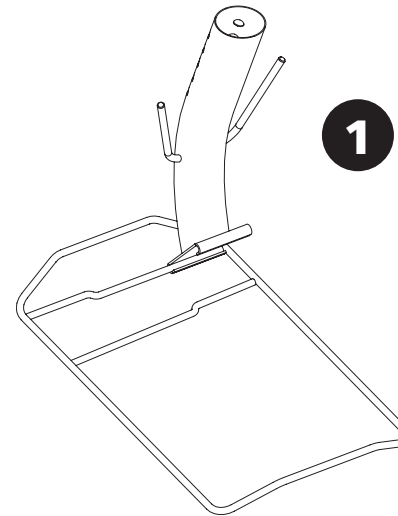
- Inspect unit before use. Thoroughly wash Turkey Cannon before initial use to remove impurities from the manufacturing process.
- The Turkey Cannon roasting accessory is for use on any standard outdoor barbecue grill or indoor conventional oven. When using the Turkey Cannon in a conventional oven, always use a walled baking sheet or formed aluminum foil roasting pan to catch drippings and prevent flare ups. Some smoking may occur.
- Follow the manufacturer's instructions for proper use of your outdoor barbecue grill or smoker. Follow instructions and warnings to avoid injury or fires.
- Do not discard these safety instructions.

## WARNING - HOT

Follow these and other warnings to prevent personal injury or injury to others.

- Keep children and pets away from unit. Never leave unattended.
- Thoroughly cook food and check with meat thermometer. Meat temperature should read 170°F in the breast when poultry is finished.
- Only cook with appropriate gear: leather gloves, apron and close-toed shoes.
- Cook only on a level surface to avoid tipping and spilling.
- Do not drink hot liquid after cooking.
- Trim away excess fat and skin from turkeys to reduce drippings and prevent flare-ups.
- The accessory will be extremely hot while in use. Do not attempt to clean or move the unit until it is completely cool.
- Do not operate cooking equipment while intoxicated. Remember to drink responsibly.

## ASSEMBLY



### EASY ASSEMBLY

1. Hook cylinder onto rear bar.
2. Drop cylinder down.
3. Slide to lock into place.
4. Separate for easy cleaning and compact storage.

### FÁCIL DE ENSAMBLAR

1. Sujetar el cilindro sobre la barra posterior.
2. Desplegar el cilindro.
3. Deslizar para fijar en el lugar.
4. Separar para una limpieza fácil y un almacenamiento compacto.

### ASSEMBLAGE CONVIVIAL

1. Accrochez le cylindre sur la barre arrière.
2. Abaissez le cylindre.
3. Faites glisser pour verrouiller.
4. Séparez pour faciliter le nettoyage et permettre un rangement compact.

Turkey Cannon, Sport Grill, Big Gass Grill, Keg Roaster, Ultimate Roaster are trademarks from the makers of Camp Chef and products covered under one or more of the following patents: 378646, D437522, 6427582B1, 5067396

1.800.650.2433 • 3985 N. 75 W., Hyde Park, UT 84318  
www.CampChef.com

## GETTING STARTED

The TURKEY CANNON is for use on standard outdoor barbecue grills with a deep lid. May also be used in a conventional oven on a high walled baking sheet or roasting pan.



- Pour liquid into The Turkey Cannon



- Place turkey over The Turkey Cannon



- Cook to 170°F

### PREPARE TURKEY CANNON:

1. As with all cooking utensils the Turkey Cannon should be washed thoroughly before use. Using hot soapy water and a clean dish rag, completely wash the outside of the Cannon to remove any residue left over from the manufacturing process. Use a long bottle brush to clean the inside of the Turkey Cannon. Rinse and completely dry.

### CHOOSING A TURKEY:

#### Fresh Turkey

- Allow 1 pound of turkey per person.
- Buy your turkey 1 to 2 days before you plan to cook the poultry.
- Place the turkey on a pan to catch any juices and store in a refrigerator until you're ready to cook.

#### Frozen Turkey

- Allow 1 pound of turkey per person.
- Keep frozen until you're ready to thaw.
- Turkeys can be kept frozen in the freezer indefinitely; however, cook within 1 year for best quality.

### THAWING TURKEY:

1. Keep the turkey in its original wrapper and place it on a tray or pan to collect any juices that might leak out. Thaw in a refrigerator set to 40°F or below. Allow approximately 24 hours for every 4 to 5 pounds of turkey.

## HOW TO COOK

### POUR LIQUID INTO TURKEY CANNON:

1. Take your favorite beverage, open the lid and pour 1 to 1 1/2 cups of the liquid into the Turkey Cannon. The liquid can also be injected into the birds for added flavor. Add one tablespoon of dry seasoning to canned liquid for added flavor. Discard liquid from Turkey Cannon after use.

### PREPARE POULTRY:

1. Trim skin and fat away from the neck, tail and tail cavity. Remove any ice and fat from inside of the bird. Excess fat can produce too much oil and can cause flare-up in your grill or oven.
2. Remove giblets from inside the bird and open a hole under the neck into the cavity.
3. Rinse your bird in clean cold water and pat dry with a paper towel. Season if desired with injection marinade and/or dry rub on skin.
4. Place bird on the Turkey Cannon with the cylinder inserted into the cavity of the bird. Insert a wedge of onion or lemon into the neck cavity of the bird to retain moisture inside the bird.

### COOKING ON AN OUTDOOR GRILL:

1. A 14 pound turkey will cook in approximately 2-3 hours on the grill. Outdoor elements such as wind, rain, etc can effect cooking times. Follow manufacturer's instructions for lighting your grill. Set temperature controls on medium. Check the internal temperature of the turkey after 1 hour and every 15 minutes thereafter until the turkey is done. Allow turkey to rest for 10 minutes before carving and serving.

### COOKING IN A CONVENTIONAL OVEN:

1. When using the Turkey Cannon in a conventional oven, remove all racks except bottom rack. Place the bottom rack on the lowest level. Place the Turkey Cannon on a walled baking sheet or roasting pan to catch drippings and keep your oven clean. Roast the turkey at 325-350°F until done. Check turkey temperature after 1 hour and every 15 minutes thereafter with a calibrated meat thermometer until done. Allow turkey to rest for 10 minutes before carving.



## HOW TO COOK

### CHECK TEMPERATURE:

The Turkey Cannon's unique design pushes heat into the center of the bird drastically speeding up the cooking process. Check the temperature after 1 hour and every 15 minute thereafter to ensure that the poultry doesn't over cook.

- To check the temperature, insert a calibrated meat thermometer into the thigh. Do not touch bone or fat to ensure an accurate reading. Temperature should read at least 165°F in thigh and 170°F in the breast.

## COOKING TIPS

1. Use a walled baking sheet or formed aluminum foil roasting pan to prevent flare ups and to catch drippings.
2. For a stronger flavor, inject and rub the bird at least four hours before use. Place covered in the refrigerator and let stand until use. This will allow the marinade or seasoning to saturate the meat and spread the flavor throughout the whole bird. Keep the turkey cool, 40°F or below is recommended.
3. To add additional flavor, add one tablespoon of seasoning and/or 1/4 of a cup of lemon juice to the liquid.
4. Seal in Juices Method - Cook the bird in a conventional oven at 425°F for 30 minutes. Reduce heat to 350°F and cook until done.
5. Perfect Skin Method - Roast bird at 350°F. Baste with butter or olive oil every 15 minutes. Raise the cooking temperature to 400°F in the last 15 to 20 minutes of cooking. This will give the turkey a crisper, browner skin.
6. 18 lb or larger turkeys may need to cook with the breasts down. Place a onion or an apple under the breasts to support it.

### SMOKING (OUTDOOR GRILLS ONLY):

1. Soak 1 cup of wood chips in water for 30 minutes. Wrap wood chips in a single layer of aluminum foil. Cut 10-12 small vent holes in the top of foil wrapper to allow smoke to escape. Place wrapper near poultry on grill. Follow cooking instructions for roasting.

## COOKING TIPS

### CHICKEN TIPS:

- Adapt any recipe for use with chickens or other poultry (i.e. goose, pheasants, etc.)
- Check meat temperature after 30 minutes and every 15 minutes thereafter until chicken is done.

### CLEANING:

1. Always remember to wash hands, utensils, cutting boards and anything that has come in contact with the raw meat. Use hot soapy water when cleaning.
2. Allow unit to cool completely before cleaning. Empty the Turkey Cannon into the sink. The Turkey Cannon will contain a mix of the original liquid and grease from bird. Do not use liquid in cylinder for cooking.
3. To clean base unit:
  - a.) Scrape off burnt food, use a bottle brush to clean inside the Turkey Cannon tube. Wash with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
  - b.) Place completely cooled unit in the dishwasher. Lay the Turkey Cannon on its side so that liquid will drain out of the Turkey Cannon.

### LIMITED WARRANTY

Manufacturer warrants this accessory to be free from defects in materials and workmanship for 90 days from the day of purchase. Within this period, manufacturer will replace or repair defective parts deemed unusable from its original intent by making available the parts thereof FOB Hyde Park, UT 84321.

Product finish is not warranted. Misuse, abuse, overheating and alteration are not covered in this warranty. Manufacturer will not be held liable for any losses due to neglectful operation. No other warranties are implied.

Prior written approval and a return authorization number must be obtained. Returned items will be accepted for repair or replacement only. Returns must be shipped prepaid. Collect shipments will not be accepted.

\*Applies to contiguous U.S. states only.



## IMPORTANTE – PARA USO EN INTERIORES Y EXTERIORES

- Inspeccione la unidad antes de usarla. Lave completamente el Turkey Cannon antes de su uso inicial para retirar las impurezas que su puedan haber formado durante el proceso de fabricación.
- El accesorio para asar Turkey Cannon se usa en cualquier parrilla de barbacoa exterior estándar u horno convencional interior. Cuando se usa el Turkey Cannon en un horno convencional, siempre utilice una placa de pared para horno o una cacerola para asar rodeada de papel de aluminio para contener los derrames y evitar las llamaradas. Se puede producir una humareda.
- Siga las instrucciones del fabricante para un uso apropiado de su parrilla de barbacoa exterior o ahumador. Siga las instrucciones y advertencias para evitar lesiones o incendios.
- No descarte estas instrucciones de seguridad.

## ADVERTENCIA - PELIGROSOS

**Siga éstas y otras advertencias para evitar lesiones personales o para lastimar a otros.**

- Mantenga a los niños y a las mascotas lejos de la unidad. Nunca debe dejarla desatendida.
- Cocinar por completo la comida verificándolo con un termómetro de carne. La temperatura de la carne debe ser de 170°F en la pechuga cuando el ave se haya cocinado.
- Cocinar sólo con el equipo adecuado: guantes de cuero, delantal y zapatos cerrados.
- Cocinar únicamente en una superficie a nivel para evitar escapes y derrames.
- No beba líquidos calientes después de cocinar.
- Eliminar el exceso de grasa y pellejo de los pavos para reducir los derrames y evitar las llamaradas.
- El accesorio estará extremadamente caliente mientras esté en uso. No intente limpiar o mover la unidad hasta que esté completamente fría.
- No opere el equipo de cocina si ha bebido. Recuerde beber con responsabilidad.

## PARA COMENZAR

El TURKEY CANNON se usa sobre parrillas de barbacoa exterior estándares con una tapa profunda. También se puede utilizar en un horno convencional, en una placa para horno de pared alta o cacerola para asar.



- Verter su bebida favorita dentro del cañón



- Colocar aves de corral sobre el cañón



- Cocinarlo a la temperatura de 170 °F interna de la carne

## PREPARAR EL TURKEY CANNON:

1. Como sucede con todos los utensilios de cocina, el Turkey Cannon debe lavarse completamente antes de usar. Utilizando agua caliente con jabón y un trapo para platos limpio, debe lavar completamente el exterior del Cannon para retirar cualquier residuo que haya quedado durante el proceso de fabricación. Use una escobilla larga para limpiar el interior del Turkey Cannon y después enjuague y seque completamente.

## ESCOGIENDO UN PAVO:

### Pavo Fresco

- Calcule 1/2 kilo de pavo por persona.
- Compre el pavo 1 o 2 días antes de cocinarlo.
- Coloque el pavo en una cacerola que utilice para los jugos y guárdelo en un refrigerador hasta que esté listo para cocinar.

### Pavo Congelado

- Calcule 1/2 kilo de pavo por persona.
- Manténgalo congelado hasta que esté listo para descongelar.
- Los pavos pueden guardarse congelados en el refrigerador indefinidamente; sin embargo, es recomendable cocinarlo en el plazo de 1 año para una mejor calidad.

## DESCONGELANDO EL PAVO:

1. Mantener el pavo en su envoltura original y colocarlo sobre una bandeja o cacerola para evitar que se vierta cualquier líquido que pueda desprenderse. Descongelarlo en un refrigerador de 40°F o menos. Es necesario dejarlo aproximadamente 24 horas por cada 2 o 2.5 kilogramos aproximadamente de pavo.

## PARA COCINAR

### VERTER LÍQUIDO EN EL TURKEY CANNON:

1. Escoge tu bebida favorita, abre la tapa y vierte el líquido en el Turkey Cannon. El líquido también se puede inyectar en las aves para añadir sabor. Para conseguir más sabor, añada una cucharada de sazón seco a un líquido enlatado. Deseche el líquido del Turkey Cannon después de utilizarse.

### PREPARAR EL AVE:

1. Cortar el pellejo y la grasa del cuello, así como de la cola y la cavidad de la cola. Retirar cualquier hielo y grasa del interior del ave. El exceso de grasa puede producir demasiado aceite y puede ocasionar una llamarada en su parrilla u horno.
2. Retire las vísceras del interior del ave y abra un hoyo debajo del cuello, en la cavidad. Esto permitirá que por la abertura se mantenga la humedad del Turkey Cannon.
3. Lave el ave en agua fría limpia y séquela con una toalla de papel. Sazonar al gusto con marinada inyectada y/o frotando al seco sobre la piel.
4. Coloque el ave en el Turkey Cannon con el cilindro insertado en la cavidad del ave. Inserte un trozo de cebolla o limón en la cavidad del cuello para retener la humedad dentro del ave.

### COCINAR EN UNA PARRILLA EXTERIOR:

1. Un pavo de 7 kilos aproximadamente se cocinará en aproximadamente 2-3 horas sobre la parrilla. Elementos externos tales como el viento, la lluvia, etc. pueden afectar los tiempos de la cocción. Siga las instrucciones del fabricante para encender la parrilla. Fije los controles para conseguir una temperatura media. Verifique la temperatura interna del pavo después de 1 hora y 30 minutos. Deje reposar al pavo durante 10 minutos antes de cortar y servir.

### COCINAR EN UN HORNO CONVENCIONAL:

1. Cuando use el Turkey Cannon en un horno convencional, retire todas las rejillas excepto la rejilla de la base. Coloque la rejilla de la base en el nivel más bajo y el Turkey Cannon en la placa para el horno de pared o en la cacerola de asar envuelta con papel de aluminio. Esto retendrá los jugos del pavo y mantendrá su horno limpio. Asar el pavo a 325-350°F hasta que esté listo. Verificar la temperatura del pavo regularmente con un termómetro de carne calibrado hasta que el pavo alcance 170°F en la pechuga. Dejar reposar el pavo durante 10 minutos antes de cortar y servir.

## PARA COCINAR

### VERIFICAR LA TEMPERATURA:

El diseño único del Turkey Cannon concentra el calor en el interior del ave, acelerando drásticamente el proceso de cocción. Verificar la temperatura regularmente para asegurarse que el ave no se cocine demasiado.

- Para verificar la temperatura, inserte un termómetro de carne calibrado en el muslo. No toque el hueso o la grasa para asegurar una lectura exacta. La temperatura debería ser de al menos 165°F en el muslo y 170°F en el pecho.

## INFORMACIÓN

1. Usar una placa para horno de pared o una cacerola para asar envuelta de papel de aluminio para evitar llamaradas y retener derrames.
2. Para conseguir un sabor más fuerte, inyecte y frote el ave al menos 4 horas antes de su cocción. Colóquelo cubierto en el refrigerador y dejar allí hasta el momento de cocinarlo. Esto permitirá que la marinada o sazón impregne la carne y expanda el sabor en toda el ave. Para mantener fresca el ave, se recomienda dejarla a 40°F o menos.
3. Para añadir sabor, añada una cucharada de sazón y/o 1/4 de una taza de jugo de limón al líquido.
4. Método de Sellar en Jugos – Cocine el ave en un horno convencional a 425°F durante 30 minutos. Después reduzca el calor a 350°F y cocínelo hasta que esté listo.
5. Método de Piel Perfecta – Asar el ave a 350°F. Cubrirlo con mantequilla o aceite de oliva cada 15 minutos. Elevar la temperatura de cocción a 400°F en los últimos 15 o 20 minutos de cocción. Esto le dará al pavo una piel más dorada y crujiente.

### AHUMAR (SÓLO EN PARRILLAS EXTERIORES):

1. Sumergir 1 taza de fragmentos de madera en agua durante 30 minutos. Envolver las fracciones de madera en una capa simple de papel de aluminio. Hacer unos 10 o 12 agujeros pequeños respiraderos en la parte superior de la envoltura de papel para permitir que se escape el humo. Colocar el envoltorio cerca del ave sobre la parrilla. Siga las instrucciones de cocina para asar.

## INFORMACIÓN

### CONSEJOS PARA EL POLLO:

- Adapte cualquier receta para usar con pollos u otras aves (por ejemplo, gansos, faisanes, etc.)
- Verifique la temperatura de la carne después de 30 minutos y a partir de ese momento cada 15 minutos hasta que el pollo esté listo.

## LIMPIEZA

### LIMPIEZA:

1. Siempre recuerde lavarse las manos, así como los utensilios, las tablas de cortar y cualquier cosa que haya estado en contacto con la carne cruda. Use agua jabonosa caliente cuando limpie.
1. Antes de limpiar, espere a que la unidad se enfríe completamente. Vacíe el Turkey Cannon en el fregadero. El Turkey Cannon contendrá una mezcla del líquido original y grasa del ave. No utilice líquido en el cilindro para cocinar.
2. Limpiar la unidad base:
  - a.) Retire la comida quemada, use una escobilla largo para limpiar dentro del tubo del Turkey Cannon. Lavar con agua jabonosa caliente. Enjuagar y secar completamente.
  - b.) Coloque la unidad completamente fría en el lavaplatos. Déjelo reposar en uno de sus costados para que el líquido se vierta fuera del Turkey Cannon.

### IMPORTANT – POUR UTILISATION À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR

- Inspectez l'équipement avant de l'utiliser. Lavez bien Turkey Cannon avant l'utilisation initiale pour enlever les impuretés résultant du processus de fabrication.
- L'accessoire de rôtisserie Turkey Cannon peut être utilisé sur n'importe quel gril de barbecue à l'extérieur ou dans un four ordinaire. Lorsque vous utilisez Turkey Cannon dans un four ordinaire, servez-vous toujours d'une feuille de cuisson avec parois ou une plaque à rôtir en aluminium pour récupérer les liquides afin d'éviter toute flambée. Il se peut que de la fumée s'échappe.
- Procédez selon les instructions du fabricant avant d'utiliser votre gril de barbecue ou le fumoir à l'extérieur. Respectez les instructions et les avertissements pour éviter toute blessure ou incendie.
- Ne jetez pas ces consignes de sécurité.

### AVERTISSEMENT - CHAUD

**Respectez ces consignes ainsi que tout autre avertissement afin d'éviter de vous blesser ou blesser d'autres personnes.**

- Tenez les enfants et les animaux à l'écart de l'équipement. Ne laissez jamais l'équipement sans surveillance.
- Chauffez bien les aliments et vérifiez la viande avec un thermomètre. La température de la viande doit être à 77°C dans la poitrine lorsque la volaille est cuite.
- Cuisinez uniquement avec l'attirail approprié: gants en cuir, tablier et chaussures fermées.
- Cuisinez uniquement sur une surface à niveau afin d'éviter tout basculement et renversement.
- Ne buvez pas de liquide chaud après avoir cuisiné.
- Découpez tout excès de graisse et de peau des dindes pour réduire l'égouttement et les flambées.
- L'accessoire est particulièrement chaud pendant son utilisation. N'essayez pas de nettoyer ou de déplacer l'unité tant qu'elle n'a pas totalement refroidi.
- N'utilisez pas d'équipement de cuisson en état d'ébriété. Buvez toujours avec modération.

## POUR COMMENCER

Le TURKEY CANNON peut être utilisé sur des grils de barbecue standard à l'extérieur avec un couvercle profond. Il peut également être utilisé dans un four ordinaire sur une feuille de cuisson avec de hautes parois ou une plaque à rôtir.



- Versez votre boisson préférée dans le canon



- Mettez volaille sur le canon



- Faites cuire jusqu'à une température interne de la viande de 170°F

### PRÉPARATION DE TURKEY CANNON:

1. Comme pour n'importe quel autre ustensile, le Turkey Cannon doit être bien lavé avant tout usage. En vous servant d'eau savonneuse et d'un chiffon propre à vaisselle, lavez l'extérieur du Cannon pour enlever les résidus du processus de fabrication. Utilisez une longue brosse à bouteille pour nettoyer l'intérieur du Turkey Cannon. Rincez et séchez bien.

### SÉLECTION D'UNE DINDE:

#### Dinde fraîche

- Il faut compter 1/2 kg de dinde par personne.
- Achetez votre dinde 1 à 2 jours avant de planifier la cuisson de la volaille.
- Placez la dinde sur une plaque pour récupérer le jus puis dans le réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à la cuire.

#### Dinde surgelée

- Il faut compter 1/2 kg de dinde par personne.
- Maintenez la dinde gelée jusqu'à ce que vous soyez prêts.
- Vous pouvez conserver une dinde gelée indéfiniment ; il est toutefois recommandé de la cuire dans l'année.

### DÉCONGÉLATION DE LA DINDE:

1. Conservez la dinde dans son emballage d'origine et placez-la sur un plateau ou une plaque pour récupérer le jus qui pourrait couler. Décongelez dans un réfrigérateur réglé à 5°C ou moins. Calculez environ 24 heures pour tous les 2 1/2 kg de dinde.

## POUR CUISINER

### LIQUIDE DANS LE TURKEY CANNON:

1. Utilisez votre boisson préférée, ouvrez le couvercle et versez le liquide dans le Turkey Cannon. Le liquide peut également être injecté dans la volaille pour ajouter du goût. Ajoutez également une cuillère à soupe d'assaisonnement sec dans le liquide en boîte. Jetez le liquide de Turkey Cannon après utilisation.

### PRÉPARATION DE LA VOLAILLE:

1. Découpez la peau et enlevez la graisse du cou, la queue et la cavité de la queue. Enlevez la glace et la graisse de l'intérieur de la volaille. Tout excès de graisse peut produire beaucoup d'huile et créer des flambées dans votre grill ou four.
2. Enlevez les abattis de l'intérieur de la volaille et faites un trou sous le cou dans la cavité. Ce trou permet à l'humidité de Turkey Cannon de s'échapper.
3. Rincez la volaille dans de l'eau froide et propre et essuyez avec un essuie-tout. Epicez selon le goût avec une marinade d'injection et/ou frottez à sec sur la peau.
4. Placez la volaille sur le Turkey Cannon avec le cylindre introduit dans la cavité de la volaille. Insérez un quart d'oignon ou de citron dans la cavité du cou de la volaille pour retenir l'humidité à l'intérieur de la volaille.

### CUISSON SUR UN GRIL D'EXTÉRIEUR:

1. Il faut compter 2 à 3 heures de cuisson sur le grill pour une dinde de 6,4 kg. Les éléments extérieurs tels que le vent, la pluie, etc. peuvent affecter le temps de cuisson. Respectez les instructions du fabricant relatives à l'allumage de votre grill. Réglez les commandes de température sur moyen. Vérifiez la température interne de la dinde après 1 heure et demie. Laissez la dinde se reposer pendant 10 minutes avant de la découper et de servir.

### CUISSON DANS UN FOUR ORDINAIRE:

1. Lorsque vous utilisez le Turkey Cannon dans un four ordinaire, enlevez toute les grilles sauf celles du bas. Placez la grille du bas au niveau inférieur. Placez le Turkey Cannon sur une feuille de cuisson avec parois ou une plaque à rôtir en aluminium. Ces éléments récupèrent les jus de la dinde et permettent de ne pas salir le four. Laissez la dinde rôtir à 165 à 175 °C jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Vérifiez régulièrement la température de la dinde avec un thermomètre à viande calibré jusqu'à ce que la poitrine de la dinde atteigne 77 °C. Laissez la dinde reposer pendant 10 minutes avant de la découper et de servir.



## POUR CUISINER

### CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE:

Le design unique de Turkey Cannon repousse la chaleur vers le centre de la volaille accélérant considérablement le processus de la cuisson. Vérifiez régulièrement la température afin que la volaille ne cuise pas trop.

- Pour vérifier la température, introduisez un thermomètre à viande calibré dans la cuisse. Ne touchez pas les os ni la graisse pour que la lecture soit précise. La température doit être à 74°C dans la cuisse et 77°C dans la poitrine.

## L'INFORMATION

1. Utilisez une feuille de cuisson avec parois ou une plaque à rôtir en aluminium pour éviter toute flambée et récupérer les égouttements.
2. Pour ajouter plus de goût, vous pouvez injecter et frotter la volaille au moins quatre heures avant de la faire cuire. Placez la dinde recouverte dans le réfrigérateur et laissez-la dedans jusqu'à ce que vous ayez l'intention de la cuire. La marinade ou l'assaisonnement pourront ainsi saturer la viande et répandre le goût dans toute la volaille. Maintenez la dinde fraîche, une température de 5°C ou moins est recommandée.
3. Vous pouvez ajouter une cuillère à soupe d'assaisonnement et/ou 1/4 de tasse de jus de citron au liquide pour le goût.
4. Méthode de cuisson dans les jus.  
Faites cuire la volaille dans un four ordinaire à 220°C pendant 30 minutes. Réduisez la température à 175°C et laissez cuire.
5. Méthode pour une peau parfaite  
Faites rôtir la volaille à 175°C. Badigeonnez avec du beurre ou de l'huile d'olive toutes les 15 minutes. Augmentez la température de la cuisson à 205°C dans les dernières 15 à 20 minutes de cuisson. La peau de la dinde sera plus brune et plus croustillante.

### FUMÉ (POUR GRILS EXTÉRIEURS UNIQUEMENT):

1. Laissez tremper une tasse de copeaux de bois dans l'eau pendant 30 minutes. Enveloppez les copeaux dans une couche de feuille d'aluminium. Percez entre 10 et 12 petits trous sur le dessus de l'enveloppe d'aluminium pour laisser la fumée s'échapper. Placez le tout près de la volaille sur le gril. Suivez les instructions de rôtisserie.

## L'INFORMATION

### SUGGESTIONS POUR LES POULETS:

- Adaptez les recettes pour les poulets ou autre volaille (tels que les oies, les faisans, etc.)
- Contrôlez la température de la viande après 30 minutes et toutes les 15 minutes par la suite une fois que le poulet est cuit.

## NETTOYAGE

### NETTOYAGE:

1. Lavez toujours vos mains, les ustensiles, les planches à découper et tout ce qui pourrait entrer en contact avec la viande crue. Utilisez de l'eau savonneuse chaude.
2. Laissez l'unité refroidir avant d'entreprendre un nettoyage complet. Videz le Turkey Cannon dans l'évier. Le Turkey Cannon contient un mélange de liquide d'origine et de la graisse de la volaille. N'utilisez pas de liquides dans le cylindre pour la cuisson.
3. Nettoyage de l'unité de base :
  - a.) Frottez la nourriture brûlée. Utilisez une brosse à bouteille pour nettoyer l'intérieur du tube de Turkey Cannon. Lavez avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien.
  - b.) Placez l'unité totalement refroidie dans le lave-vaisselle. Posez le Turkey Cannon à plat sur son côté de manière à ce que le liquide puisse s'écouler.



## CREOLE TURKEY

You will need:

- One large roasting turkey, thawed and trimmed
- Creole Butter injection marinade
- Creole dry rub seasoning
- One can of lemon-lime soda



Also Great with Chickens

Set the Turkey Cannon on the cooking surface of the barbecue. Pop the top on the soda and pour the liquid into the Turkey Cannon. Sprinkle Creole seasoning thoroughly over the outside of the turkey and gently rub into bird. Using an injection needle, inject 1/2 cup of marinade into the turkey. Place the turkey onto the cylinder and place the Turkey Cannon onto the grill. Set the controls to medium.

Follow the Cooking Instructions at the beginning of this booklet. Cooking times will vary depending on size of turkeys, weather conditions, outdoor temperature, temperature of the turkey going into the grill and elevations. Use a calibrated meat thermometer to check the doneness of the turkey. Check the temperature of the meat after 1 hour and every 15 minutes thereafter until meat thermometer reads 170°F in the breast. Allow turkey to rest for 10 minutes before carving and serving.

Serve with rice and red beans.

## SOUTHWESTERN TURKEY

You will need:

- Two fresh garlic cloves
- One large roasting turkey, thawed and trimmed
- One can of lemonade punch
- Lemon Pepper seasoning



Also Great with Chickens

Peel and slice garlic cloves into slivers. Place two thirds of the garlic slivers evenly under the skin of the turkey breast. Put the other third into the Turkey Cannon.

Sprinkle Lemon Pepper on the outside of the turkey and toss half a teaspoon into the cavity for good measure.

Set the turkey over the Turkey Cannon with the breasts upwards and roast on the grill until breast meat is 170°F. The controls of the grill should be set to medium. Check turkey temperature after 1 hour with a calibrated meat thermometer and every 15 minutes thereafter until turkey is done. Allow turkey to rest for 10 minutes before carving and serving. Serve with brown rice and peas.

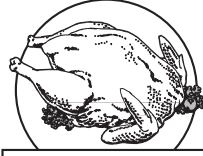




## BEER CAN TURKEY

### You will need:

- One large roasting turkey, thawed and trimmed
- One 12 oz can of beer\*
- All-purpose dry rub seasoning  
or
- Paprika based seasoning, preferably without sugar  
(Sugar tends to encourage burning on the bottom of the grill)



Also Great with Chickens

Open the beverage can and pour liquid into the Turkey Cannon. Sprinkle seasoning thoroughly over the outside of the turkey and gently rub into bird. Place the Turkey Cannon onto the grill and set the controls to medium.

Follow the Cooking Instructions at the beginning of this booklet. Cooking times will vary depending on size of turkey, weather conditions, outdoor temperature, temperature of the turkey going into the grill and elevations. Use a calibrated meat thermometer to check the doneness of the turkey. Check the temperature of the meat after 1 hour and every 15 minutes thereafter until meat thermometer reads 170°F in the breast. Allow turkey to rest for 10 minutes before carving and serving.

It is not recommended to use the liquid in the Turkey Cannon after cooking. Discard liquid from cylinder after use.

\*Any beverage can be used in this recipe.

**Remember:** Drink responsibly. Do not operate cooking equipment while intoxicated.

For more recipes, cooking tip and ideas visit us on-line at:  
[www.CampChef.com](http://www.CampChef.com)

0212-TKYC-Booklet

