Секреты домашнего копчения

Лучшие рецепты, советы и хитрости

Харьков, 2015 г.

Интернет-магазин «Гурман»

Оглавление

Вступление 7

Этапы копчения 8

1.Потрошение 8

2.Посол 8

Посол рыбы 8

Мокрый (тузлучный) посол 9

Сухой посол 9

Провисной посол (разновидность селедочного посола) 10

Экспресс-посол 10

Балыковый посол 11

Пряный посол 11

Посол икры 12

Посол мяса 13

3.Подготовка к копчению 13

Сушка рыбы 13

Щепа 14

4.Копчение 14

Холодное копчение 14

Горячее копчение 14

Полугорячее копчение 15

Горячевлажное копчение 15

5.Хранение 15

Баранина 16

Горячее копчение 16

Рецепт №1. Кюфта 16

Холодное копчение 16

Рецепт №2. Копченый бараний окорок 16

Рецепт №3. Копченая баранина 17

Говядина 18

Горячее копчение 18

Рецепт №4. Окорок из говядины горячим способом 18

Рецепт №5. Копченый окорок из телятины мокрого посола 18

Холодное копчение 19

Рецепт №6. Копченая говядина сухого посола 19

Рецепт №7. Соленая копченая говядина 1 19

Рецепт №8. Соленая копченая говядина 2 19

Рецепт №9. Копченый язык 20

Рецепт №10. Говядина, копченная по-гамбургски 20

Рецепт №11. Говядина, копченная со специями 1 20

Рецепт №12. Говядина, копченная со специями 2 21

Рецепт №13. Говядина по старинному рецепту 21
Гусь и утка 22
Горячее копчение 22
Рецепт №14. Гуси или утки горячего копчения 22
Рецепт №15. Гусь горячего копчения с капустой 22
Рецепт №16. Гусь горячего копчения с картофельным пюре 23
Рецепт №17. Гусь горячего копчения, запеченный в тесте 23
Рецепт №18. Гусь горячего копчения с черносливом 24
Рецепт №19. Копченая утка с фруктами 25
Холодное копчение 25
Рецепт №20. Копченый гусь 25
Рецепт №21. Гусиные грудки холодного копчения 26
Рецепт №22. Копченый гусь «Деликатесный» 26
Рецепт №23. Гусь холодного копчения в приправе из соленых огурцов 26
Рецепт №24. Копченая утка 27
Рецепт №25. Утка холодного копчения, фаршированная кашей с грибами 27
Рецепт №26. Утка холодного копчения, жаренная в тесте 28
Дичь 30
Горячее копчение 30
Рецепт №27. Куропатки горячего копчения по-охотничьи 30
Рецепт №28. Рябчик горячего копчения 30
Холодное копчение 31
Рецепт №29. Копченые заяц или кролик 31
Рецепт №30. Копченый кролик 31
Рецепт №31. Копчение нутрий или кроликов 32
Рецепт №32. Копченая козлятина 33
Рецепт №33. Перепел холодного копчения, запеченный с помидорами и луком 33
Колбасы 35
Горячее копчение 35
Рецепт №34. Ветчинно-рубленая колбаса 35
Рецепт №35. Домашняя вареная салями 35
Рецепт №36. Домашняя краковская колбаса 36
Рецепт №37. Копченая домашняя колбаса 36
Рецепт №38. Копчено-вареная колбаса 36
Рецепт №39. Крестьянской польской колбаса 37
Рецепт №40. Копчено-вареная колбаса 38
Рецепт №41. Ветчинно-рубленная колбаса 38
Рецепт №42. Охотничья колбаса 39
Рецепт №43. Копчено-вареная колбаса 39
Рецепт №44. Ветчинно-рубленая колбаса 40
Рецепт №45. Колбаса мозговая 40

Рецепт №46. Колбаса с красным перцем по-румынски 41

Рецепт №47. Колбаса «Чобо» 41
Холодное копчение 42
Рецепт №48. Домашняя колбаса (калтабош) 42
Рецепт №49. Домашняя колбаса с перловой крупой 42
Рецепт №50. Итальянская колбаса по-крестьянски 43
Рецепт №51. Колбаса с чесноком 43
Рецепт №52. Колбаса с картофелем 43
Рецепт №53. Колбаса «Отшельник» 44
Рецепт №54. Колбаса «Розы» 44
Рецепт №55. Мини-солями для гурманов 45
Рецепт №56. Свиная копченая колбаса 45
Рецепт №57. Бастурма из свинины 46
Рецепт №58. Колбаса свиная 46
Рецепт №59. Деликатесная колбаса 1 47
Рецепт №60. Деликатесная колбаса 2 (для длительного хранения) 48
Рецепт №61. Деликатесная колбаса 3 49
Рецепт №62. Сырокопченая колбаса 49
Рецепт №63. Колбаса копченая сухая 50
Рецепт №64. Колбаса филейная 50
Рецепт №65. Колбаса из крольчатины, свинины и говядины 50
Курица и индейка 52
Горячее копчение 52
Рецепт №66. Курица горячего копчения 1 52
Рецепт №67. Курица горячего копчения 2 52
Рецепт №68. Копченая курица по-домашнему 53
Рецепт №69. Курица с яблоками 53
Рецепт №70. Куриные крылышки, копченные с приправами 54
Рецепт №71. Окорока куриные, копченные с можжевельником 55
Рецепт №72. Курица горячего копчения под соусом «Провансаль» 55
Рецепт №73. Курица горячего копчения «Нежная» 56
Рецепт №74. Копченые цыплята, фаршированные грибами 56
Рецепт №75. Копченая фаршированная курица 57
Рецепт №76. Копченый цыпленок с рисом и помидорами 58
Рецепт №77. Запеканка из курицы горячего копчения 58
Рецепт №78. Грудинка горячего копчения вареная 59
Рецепт №79. Куриные бедрышки горячего копчения 59
Рецепт №80. Копченый бройлер 60
Рецепт №81. Копчение курицы в домашних условиях (быстрый способ) 60
Рецепт №82. Индейка горячего копчения 61
Холодное копчение 61
Рецепт №83. Курица копченая 61

Рецепт №84. Птица холодного копчения 62
Рецепт №85. Курица холодного копчения 62
Рецепт №87. Курица холодного копчения, запеченная с яйцами 63
Рецепт №88. Курица холодного копчения с грибами 63
Рецепт №89. Курица холодного копчения с горчицей и луком 64
Рецепт №90. Тарталетки из курицы холодного копчения с помидорами 65
Рецепт №91. Крокеты из мяса цыплят холодного копчения 66
Рецепт №92. Индейка копченая 66
Рецепт №93. Индейка холодного копчения с кабачками и фасолью 67
Рецепт №94. Индейка холодного копчения с сыром и помидорами 68
Рецепт №95. Рулет из индейки холодного копчения 69
Овощи и фрукты 70
Рецепт №96. Копченые грибы 70
Рецепт №97. Копченые груши 70
Рецепт №98. Копченая кукуруза 70
Рецепт №99. Копченые овощи 1 70
Рецепт №100. Копченые овощи 2 71
Рецепт №101. Копченый лук 71
Рыба 72
Горячее копчение 72
Рецепт №102. Скумбрия горячего копчения 72
Рецепт №103. Рыба горячего копчения по-фински 73
Рецепт №104. Копченый угорь 74
Рецепт №105. Копченая пикша или хек 74
Рецепт №106. Копченый карп 74
Рецепт №107. Копченый лосось 74
Рецепт №108. Линь горячего копчения 75
Рецепт №109. Форель горячего копчения 75
Холодное копчение 75
Рецепт №110. Копченые крабы, омары, креветки 75
Рецепт №111. Рыба, копченая на стружке 75
Рецепт №112. Копченая ряпушка 76
Рецепт №113. Щука, копченая кольцом 76
Рецепт №114. Щука, копченая с шампиньонами 76
Рецепт №115. Щука, копченая с орехами 77
Рецепт №116. Щука, копченая с лимоном 77
Рецепт №117. Щука копченая в томатном соусе 78
Рецепт №118. Судак копченый с помидорами и сладким перцем 78
Рецепт №119. Копченый угорь 78
Рецепт №120. Сельдь копченая 78
Рецепт №121. Копченый лосось по-шотландски 78
Сало 80

Рецепт №122. Копченое сало ... 80
Рецепт №124. Сало копченое ... 80
Свинина ... 82
Горячее копчение ... 82
Рецепт №125. Копченые окорок или лопатка ... 82
Рецепт №126. Запеченная корейка горячего копчения ... 82
Рецепт №127. Ребра свиные копченые ... 83
Рецепт №128. Копченый соленый окорок ... 83
Рецепт №129. Шинка из свинины ... 83
Рецепт №130. Копченые свиные лопатки ... 84
Рецепт №131. Ветчинные свиные ножки ... 85
Рецепт №132. Грудинка копченая и вареная ... 85
Холодное копчение ... 86
Рецепт №133. Ветчина холодного копчения ... 86
Рецепт №134. Ветчина холодного копчения ... 86
Рецепт №135. Ветчина холодного копчения с запахом укропа ... 86
Рецепт №136. Ветчина холодного копчений с чесноком ... 87
Рецепт №137. Ветчина холодного копчения в рассоле ... 87
Рецепт №138. Ветчина холодного копчения с запахом кориандра ... 87
Рецепт №139. Ветчина холодного копчения из кабана ... 88
Рецепт №140. Ветчина холодного копчения с запахом тмина ... 88
Рецепт №141. Копчено-пареная ветчина ... 89
Рецепт №142. Окорок холодного копчения по-английски ... 89
Рецепт №143. Окорок холодного копчения ... 89
Рецепт №144. Рулет свиной холодного копчения ... 90
Рецепт №145. Свиное филе холодного копчения с тмином ... 90
Рецепт №146. Окорок, копченный с можжевеловыми ягодами ... 90
Рецепт №147. Копченый окорок мокрого посола с пряностями ... 91
Рецепт №148. Свиные копченые вырезки ... 91
Рецепт №149. Ветчина, копченная по-вестфальски ... 92
Рецепт №150. Копченая ветчина сухого посола с чесноком ... 92
Рецепт №151. Копченая ветчина мокрого посола с можжевеловыми ягодами ... 93
Рецепт №152. Копченая ветчина мокрого посола с чесноком ... 93
Рецепт №153. Копченая ветчина сухого посола с можжевеловыми ягодами ... 93
Рецепт №154. Копченая ветчина со специями ... 94
Рецепт №155. Копченая ветчина мокрого посола с тмином ... 94
Рецепт №156. Копченая ветчина мокрого посола с кориандром ... 95
Рецепт №157. Копченая ветчина с красным вином и пряностями ... 95
Рецепт №158. Копченая грудинка ... 96
Рецепт №159. Мясной рулет ... 96
18 полезных советов для начинающего коптильщика ... 97
15 хитростей для улучшения вкуса разных копченостей ... 99

Дополнительно 100
Список используемой литературы 101

Вступление

История копчения продуктов довольно древняя.

В одних источниках говорится, что первоначально начали коптить мясо в Финляндии. Так, однажды группа охотников увидела, что после случившегося накануне лесного пожара осталось много сгоревших и полусгоревших туш. И тогда некий финн по имени Суоменен решил попробовать такое мясо. Он подобрал полусырую тушку, от которой очень приятно пахло, и повесил ее около костра. Под воздействием дыма она стала издавать еще более аппетитный аромат. Продержав кусок над дымом еще несколько часов, он попробовал его — мясо получилось очень вкусным!

Впрочем, на авторство копчения могут претендовать не только финны, но и бритты, галлы, древние греки и римляне, славянские и монгольские племена. Скорее всего, этот способ прихо-дил к разным народам по-разному.

Сначала наши предки коптили только мясо, потом научились аналогичным способом готовить и рыбу. А уже намного позже стали появляться копченый сыр, копченая колбаса, различные копченые овощи и фрукты.

На Руси мясо и рыбу стали коптить очень давно, поскольку только обработанные подобным образом продукты можно было долгое время хранить в условиях нашего климата, не допуская их гниения и порчи, и, к тому же, придавать им нежный аромат и необычный вкус. В связи с этим появилась традиция подвергать копчению все излишки продовольствия: часть большого улова рыбы, половину туши забитого животного, грибы и фрукты в самые урожайные годы.

Интересно, что в старину многие помещики любили сами сочинять руководства по приготовлению копченых продуктов. Когда они съезжались на званые обеды, непременно заводили разговоры о еде, о том, что и как лучше приготовить, кто каким рецептом пользуется.

Копченые блюда подавались по особо важным датам, когда хотели удивить гостей какими-либо диковинными яствами. Их готовили по разным рецептам из старых, редких книг, придумывали сами, но всегда старались держать все в секрете.

Сегодня же мы решили приоткрыть завесу тайны и подарить вам множество тонкостей, хитростей и рецептов копченого дела бесплатно.

Надеемся, что они будут для вас полезны и, возможно на их основе, вы придумаете свой шедевр. Будем ждать ваших рецептов, фото и впечатлений по адресу gurman@mail.ua.

Приятного вам копчения!

Команда «Гурман»

Этапы копчения

1. Потрошение

Рыбу весом до 200 г при температуре до (18-20°С) засаливают без потрошения, засыпая соль под жабры, а затем пересыпают солью каждый новый ряд.

Крупная широкоспинная рыба (свыше 1 кг) в походных условиях, независимо от типа засола, пластуется обязательно. Рыба аккуратно разрезается со стороны хребта, вплоть до брюха, и разворачивается на две половины. При пластовании, разрез делают через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника.

При потрошении хищных рыб: судака, берша, щуки и окуня с хребта, со стороны брюха, во всех случаях удаляется пленка. У судака, берша и окуня помимо обязательного надреза вдоль хребта вырезается колючий верхний плавник. При наличии надреза вдоль хребта и правильно выполненном потрошении с обязательным удалением жабр - пластование для хищных рыб не обязательно.

При посоле в походных условиях экземпляров весом 300-500 г надрез вдоль спины делают только в жаркую погоду. Потрошение обязательно.

2. Посол

Посол рыбы

Задача рыболова сводится к тому, чтобы на месте разобраться, какой посол ему необходим в конкретной ситуации. Многие рыболовы привозят с рыбалки рыбу, вкусовые качества которой оставляют желать лучшего. И слабо представляют, отчего это получилось.

На практике происходит следующее: рыболовы забывают, что засаливание рыбы сухим посолом процесс длительный. Они не учитывают, что в начальной стадии засолки, когда соль только начинает впитывать влагу, даже потрошеная рыба успевает протухнуть, и дальнейшее соление становится бесполезным. Утверждение, что рыба не протухла, а всего лишь «с душком», и от этого становится более привлекательной - глубоко ошибочно. Подобным образом приготовленная рыба приводит к тяжелейшим отравлениям, порой к летальному исходу.

Поэтому, если соление рыбы производится в походных условиях при отсутствии оборудованного для посола места: ледник, холодильник, глубокий погреб, а температура воздуха превышает (25-28оС), применяется только тузлучный посол или экспресс-засолка.

Рыбу укладывают в емкость для засола таким образом, чтобы гнет с одинаковой силой давил на всю партию рыбы. В качестве подставки под гнет используются дерево, фарфор, нержавеющая сталь и пищевой алюминий. В подставках, выполненных почти по размеру тузлука, (свободный люфт между стенками емкости и подставкой не более 2 см), должны просверливаться многочисленные отверстия для стекания выделяемого рыбой сока.

В отдельных случаях воздух оказывается в брюхе единичных экземпляров. Рассол при этом остается чистым и без запаха. В этом случае некондиционная рыба с добавлением соли снова кладется под гнет, а остальная идет на промывку.

Мокрый (тузлучный) посол Начинающие рыболовы часто путают мокрый тузлучный посол и сухой, при котором за счет
обильного выделения сока образуется большое количество соляного раствора. Их сбивает с толку, что в обоих случаях дело приходится иметь с соляным раствором. Разница в том, что при тузлучном посоле соляной раствор приготавливает рыболов, а жидкость, выделяемая рыбой, только увеличивает объем общей массы рассола и снижает его концентрацию. При сухом посоле жидкость выделяется за счет вытягивания солью влаги и выдавливания ее гнетом. Гнет значительно ускоряет процесс засаливания.

Тузлук представляет собой герметичную в нижней части емкость, из которой рассол поднимается вверх. Рассол можно слить или оставить в емкости. Все зависит от заранее рассчитанной концентрации. Для мокрого посола в качестве тузлука вполне подходят пакет или мешок из прочного полиэтилена, высота которого не должна превышать 1м. В противном случае не обеспечивается проветривание рыбы, что отражается на ее вкусовых качествах. В некоторых случаях достаточно постелить на дно ямы кусок толстого полиэтилена и уже на него укладывать рыбу.

Концентрация рассола в тузлуке при засолке крупной партии рыбы должна быть не менее чем 2:1, то есть 2 кг соли на 1 кг рыбы. Нерастворившаяся соль поддерживает концентрацию рассола. Концентрация в тузлуке должна поддерживаться постоянно, помутневший рассол сливается и заменяется новым. После засола партии рыбы старый засол сливается обязательно. При засоле потрошеной рыбы до 0,5 кг вес гнета особой роли не играет - рыба просаливается в любом случае. А при засоле незначительной партии экземпляров, превышающих 0,8-1 кг, вес гнета должен превышать вес рыбы в 1,2-1,5 раза. Время засола рыбы от 0,8-1 кг колеблется в пределах 3-5 суток. Мелкая рыба засаливается в течение 2-3 суток.

Сухой посол При сухом посоле рассол образуется по мере просаливания рыбы. При сухом посоле применение
гнета обязательно. Вес гнета подбирается из расчета, что он должен продавить всю массу рыбы и выдавить из нее воздух. При засолке пятнадцати крупных подлещиков общим весом 15 кг в баке из нержавеющей стали вес гнета, лежащего на подставке, должен быть не менее 10 кг. При температуре воздуха более (20оС) рыба обязательно потрошиться.

Как уже говорилось ранее, сухой посол применяется только, когда есть оборудованное для засола место и температура воздуха в месте засола не превышает (20оС). Помимо пересыпки солью каждого нового ряда потрошеной рыбы, у экземпляров более 0,8-1 кг соль втирается вручную против чешуи. В крупную рыбу порция соли закладывается под каждую жаберную крышку и во вспоротое брюхо. В место засола недопустимо прямое попадание солнечных лучей.

Емкости из пищевой нержавеющей стали, а также эмалированная посуда могут применяться как при сухом, так и при мокром посоле. Если засолка рыбы производится в негерметичной емкости (в походных условиях это допустимо), на дно корзины или деревянного ящика стелют чистую холщовую тряпку или мешковину. Подготовленную рыбу укладывают на нее плотными рядами (голова к хвосту) брюшком вверх и пересыпают солью. Общий расход соли - 2,5 кг на 10 кг рыбы. Сверху на рыбу кладут сбитую из дерева крышку (подставку) и на нее тяжелый гнет. Он, как уже говорилось, необходим для удаления воздушных полостей и придания мясу рыбы большей плотности. Образующийся сок вытекает из щели между прутьями корзины или досками ящика. В

металлических емкостях он может сливаться через верх или через специальные боковые отверстия, а может оставаться внутри, все зависит от концентрации соли. За 5-10 дней рыба просаливается. Но если в нержавеющем баке под гнетом весом 5-7 кг одновременно засаливается более 10-15 кг широкоспинной жирной рыбы (синец, лещ, карась, линь, толстолобик), то часть рассола должна сливаться.

Если выделяемый рыбой сок не сливается, то для поддержания необходимой концентрации на 3-4 день необходимо добавить 1/16-1/8 веса от начального количества соли.

Как уже говорилось, идеальным считается посол, при котором рыба находится в прохладном месте (холодильник, погреб, ледник).

Провисной посол (разновидность селедочного посола)
Провисной посол применяется для жирных морских видов рыб (скумбрия, кефаль, сардина, палтус, масляная). Таким методом хорошо засаливать также рыбу семейства лососевых

Такие виды рыб как чехонь, елец и уклейка в провисном посоле готовится по усмотрению рыболова.

В емкости их нержавеющей стали рыба развешивается на поперечинах примерно также, как в сушильне во время вяления, с той лишь разницей, что она находится в рассоле.

Концентрация рассола не должна отрицательно сказываться на вкусовых качествах рыбы. Как правило, на 1 кг рыбы разводят 0,3 кг соли. Рыба пригодна к употреблению на четвертые-пятые сутки. Засаливать рыбу подобным образом допускается при температуре менее +10оС.

Экспресс-посол Если рыбалка проходит в низовьях Волги, на Ахтубе, Амударье, Сырдарье, там, где даже ночью
столбик термометра не опускается ниже отметки (30оС), обычным способом рыбу качественно засолить невозможно, так как она начинает портиться через 10-15 минут. Поэтому, для того чтобы ускорить процесс засолки в брюшную полость через анальное отверстие, а также в рот впрыскивают насыщенный раствор соли с помощью большого шприца без иглы или резинового баллончика. У рыб (толстолобик, белый амур, плотва, язь, карась, красноперка), питающихся нитеобразными водорослями, перед впрыскиванием соляного раствора зеленая масса из кишечника удаляется путем нажатия на стенки желудка. Плотность раствора - максимальное количество растворенной соли в воде (обычно 2:1).

Подобную операцию можно рассматривать как начальный этап сухого посола (реже тузлучного).

В дальнейшем рыбу укладывают слоями в неокисляющуюся посуду брюшком вверх и пересыпают солью из расчета 1 кг соли на 5 кг рыбы. Чтобы придать рыбе особый, нежный вкус, в соль добавляют столовую ложку сахарного песка и несколько лавровых листьев. Использование гнета обязательно. У крупных экземпляров спинки надрезаются до хребта.

С мелкой рыбой (до 150 г) хлопот меньше: ее после обработки (протирают насухо тряпкой) просто пересыпают солью и укладывают слоями.

При экспресс-засолке рыбу удается качественно засолить и завялить в любую жару без оборудованного для посола места.

Посол рыбы методом размораживания в холодильной камере (холодильнике)

Наиболее надежный, простой и доступный способ посола рыбы в домашних условиях - это замораживание полностью потрошеной рыбы либо кусков филе в морозильной камере при температуре минус (10-12оС) в течение 3-4 суток или при температуре минус (6-8оС) в течение 7-8 суток. В дальнейшем рыба или куски филе пересыпаются солью из расчета 250 г соли на 1 кг рыбы. Натерев солью, рыбу размораживают в холодильнике при температуре (0о-5оС). Размораживаясь, рыба очень быстро впитывает соль и готова к употреблению в соленом виде на 3-4 день (семейство лососевые). Гнет при таком посоле не обязателен, а при засолке тонких кусков семги, палтуса, зубатки, скумбрии, тайменя, осетра - недопустим, поскольку влияет на вкусовые качества продукта. Несмотря на то, что филе красной рыбы просаливается в холодильнике на 2-3 сутки и без замораживания, приготовление ее таким способом нежелательно, так как только длительное замораживание при соответствующей температуре обеспечивает полную ликвидацию рыбных паразитов.

Балыковый посол Для этого способа подходит крупная рыба, весом от 1 кг. К солению рыбу надо подготовить
следующим образом. Смыть в холодной воде всю слизь, аккуратно вспороть брюхо, выпотрошить. Отрезать голову сразу за жабрами, затем хвост до самого основания, но так, чтобы не затронуть рыбы. Ножницами отрезать тешу (нижняя часть брюшка до ребер) - ее надо солить отдельно, иначе она может пересолиться. Насухо вытереть тушку чистым полотенцем. Если рыба весит больше 2 кг, то обязательно надрезать ее вдоль позвоночника, не перерезая кожу на спине.

Засолочная смесь: 10 ст. ложек соли, 4 ст. ложки сахара, молотая корица на кончике ножа и столько же кориандра и перца. Хорошо перемешать специи и тщательно втереть смесь под чешую, обильно посыпать брюшко изнутри, а если рыба пластованная, то и между пластами.

Каждую тушку завернуть отдельно в марлю, холст, ткань, туго перевязать ее по всей длине шпагатом или толстой леской и, положив рыбу на поддон в самом низу холодильника, оставить на 7-10 дней. Тузлук сливать по мере его появления.

По окончании посола освободить рыбу от ткани, промыть ее холодной водой и сразу же вытереть насухо. Такая рыба может храниться в холодильнике очень долго, если ее периодически протирать растительным маслом. Рыбу к столу лучше подавать, порезав тонкими широкими пластинами, как нарезают осетровый балык.

Пряный посол Этим способом можно засолить любую речную рыбу весом
от 200 г до 1 кг.

Рыбу уложить в посуду (эмалированную, из нержавеющей стали, пищевой пластмассы) слоями, начиная с крупной, голова к хвосту. Каждый слой рыбы пересыпать небольшим количеством соли, но так, чтобы вся рыба была ею обработана. Добавить 3-4 лавровых листа, перец горошком, щепотку кориандра, и так до заполнения посуды. Сверху придавить деревянным кружком. На него - гнет (5-литровая банка с водой). Этого гнета достаточно на 10-литровое ведро с рыбой.

Посуду с рыбой поместить в прохладное место. Через 10-12 часов рыба даст сок (тузлук). Не сливать его до окончания засолки. На 3-4 день снять гнет, вылить тузлук и промыть всю рыбу холодной водой, залить ее тоже холодной водой и отмачивать 1 час для того, чтобы на чешуе не выступила соль. Затем дать воде стечь. Подсушить рыбу по 2 часа на каждом боку.

После пряного посола рыба приобретает красновато-розовый цвет и приятный свежий аромат. Употребляют ее как холодную закуску. Особенно хороша такая рыба с горячей картошкой и пивом. Хранится очень долго в холодном помещении, холодильнике, морозильнике.

Внешние признаки правильно засоленной рыбы:

- ✓ Запавшие посветлевшие глаза
- ✓ Побелевшие плавники и чешуя
- ✓ Приятный специфический запах

Посол икры

Для засолки пригодна икра почти всех видов рыб, обитающих на территории России. Наиболее ценным продуктом является икра лососевых (исключение - икра палии, которая отличается повышенной твердостью и требует специальной предварительной термообработки), а также осетровых.

Вдоль брюха рыбы острым ножом делают аккуратный надрез. Задача рыболова не повредить икру и не допустить разлития желчи.

Икру вынимают из брюха рыбы, отделяют от кишок, освобождают от пленки (плевры) и укладывают в стеклянную емкость.

Крупную созревшую красную икру заливают соляным раствором, приготовленным в пропорции 120 г соли на 150 г кипяченой воды, нагретой до температуры (60-80оС). Массу осторожно перемешивают, стараясь не повредить икринки.

Существует еще один способ приготовления икры, наиболее подходящий для рыб семейства карповые (карась, карп, сазан, лещ). Икру выкладывают в эмалированную посуду, засыпают солью (на 1 кг икры 130-140 г соли или 4 столовые ложки для крупной икры, 5 - для мелкозернистой), подогревают до температуры близкой к кипению, не давая при этом закипеть.

Мелкую, а также не созревшую икру (щуки, судака, берша, налима, линя), не снимая пленки, выкладывают в дуршлаг и обдают крутым кипятком. На 100 г икры 50 г кипятка. Икра становится более мягкой, а пленка легко отделяется от икринок. После термообработки икра заливается соляным раствором, в указанной ранее пропорции.

По желанию можно добавить молотый черный перец (на 1 кг икры 3 горошины).

Существует и другой вариант засолки: икру кладут в марлю, заливают холодным рассолом (2 ст. ложки соли на стакан воды), выдерживают 20 минут. Затем откидывают на дуршлаг, потом выкладывают в тарелку и удаляют пленку.

Икру выдерживают в холодильнике 2-3 дня. Многие считают, что у такого варианта посола, вкус икры нежнее.

Икра просаливается в холодном месте при температуре (2-8°С). Продукт готов к употреблению на 2-3 сутки посола.

Употребление в пищу икры на более раннем этапе посола и без предварительной термообработки приводит к тяжелейшим пищевым отравлениям.

Посол мяса

При сухом посоле мясо нужно предварительно подвергнуть глубокому охлаждению, за это время оно периодически натирается со всех сторон смесью из соли, сахара, перца, гвоздики и т. п.

Наибольшее количество смеси нужно помещать на шкуру разделанной тушки, а также на разрезы и зарубки для предотвращения скопления бактерий в этих местах. В посолочную емкость продукты помещаются шкурками вниз.

Мясо весом 1 кг обрабатывается методом сухого посола в течение 1 недели. По истечении этого срока рассол сливается, а мясо остается в емкости для досаливания еще на 3-4 дня. За это время рассол равномерно распределяется по всему объему мяса, оно становится нежным и мягким.

Затем мясо помещается в емкость с холодной водой на 12-14 часов. После 12 часов вымачивания ветчина, например, приобретает остроту, а после 14 часов становится более мягкой. После этого куски мяса тщательно промываются и подвешиваются для подсушки на воздухе на 2-3 дня. Сухой посол позволит приготовить ветчину для длительного хранения. Кроме того, используя этот способ, коптить можно и в теплые месяцы, между тем мокрый посол позволяет делать это только в холодное время. Однако сухой посол способствует уменьшению массы продукта. Мокрый посол используется для приготовления сырокопченых и вареных продуктов. Он подразумевает приготовление рассола на водной основе с добавлением соли и специй. В этот рассол помещается охлажденное мясо так, чтобы уровень рассола находился на несколько сантиметров выше верхних кусков мяса.

Емкость с посолом закрывается и оставляется в прохладном месте. Для куска мяса весом до 3 кг достаточно 2 недель хранения в рассоле. По истечении положенного времени куски мяса вынимаются из рассола, промываются в проточной, чуть теплой воде, чтобы во время копчения не выделялась на поверхности мяса соль.

Далее куски мяса вывешиваются для просушивания в сухом и хорошо проветриваемом помещении на 1-2 дня. Здесь происходит досаливание продукта, в процессе которого соль равномерно распределяется по всему объему. При нарушении санитарно- гигиенических норм за время процедуры посола рассол может преобразоваться, что будет сопровождаться появлением на его поверхности пены, рассол помутнеет, появится неприятный запах. Это происходит в результате расщепления в рассоле белка, который выделяется мясом. Такой рассол необходимо слить, куски мяса тщательно промыть в проточной холодной воде и залить новым рассолом.

При смешанном посоле мясо натирается и пересыпается солевой смесью, помещается в посолочную емкость и оставляется в прохладном месте (при температуре воздуха 2-7 °С) на несколько дней. Затем мясо заливается рассолом, устанавливается гнет, каждые 2-3 дня куски перекладываются сверху вниз, проверяется рассол, при необходимости его заменяют новым. Окорока выдерживаются в рассоле 3-4 недели, более мелкие куски мяса - 5-6 дней. Далее мясо вынимается, промывается, просушивается и коптится.

3. Подготовка к копчению

Сушка рыбы

Большинство пород рыбы, за исключением форели и угрей, которых кладут в коптильню сразу после вымачивания в рассоле, требует предварительной сушки перед копчением. Это позволяет

избавиться от избытка жидкости и соответственно сократить время копчения. Рыбу рекомендуется повесить в комнате при температуре 21 °С за сутки до копчения.

Во время настоящего копчения смолистые осадки дыма оседают на продукте. Эти осадки имеют антисептическую природу и вместе с уже впитанной солью препятствуют образованию вызывающих гниение бактерий, которые приводят к разложению рыбы. Во время копчения вес продукта уменьшается в результате естественного испарения жидкости. В действительности это испарение и уменьшение веса абсолютно необходимо для успешного копчения, и отсюда следует, чем сильнее уменьшается вес, тем дольше можно хранить продукт. Степень уменьшения веса находится в прямой зависимости от влажности атмосферы в момент копчения, поэтому в плохую погоду рыбу сушат дольше, чем, когда светит солнце. Кроме того, важно, чтобы во время предварительной сушки рыба была защищена от ветра, иначе мясо станет жестким.

Щепа

Лучше всего для копчения подходят древесина ясеня, дуба, бука, ольхи, осины.

Особый вкус и аромат придает копченостям дым от вишневых, яблочных, абрикосовых, грушевых и других плодовых деревьев, а также можжевельника.

Не рекомендуется использовать древесину березы, большинства хвойных деревьев. Они могут придать копченостям горьковатый вкус, запах дегтя, придать продуктам неприглядный вид.

Можно использовать самые разнообразные сочетания, смешивая, например, опилки ореха, клена и щепки или веточки фруктовых деревьев, которые насыщают продукты копчения своеобразным пряным, сладковатым ароматом.
Ветки можжевельника (с ягодами), шалфей и мята значительно улучшают вкус и запах готовых продуктов.

Наиболее подходящими материалами для копчения рыбы являются следующие породы древесины и кустарников: ольха, рябина, груша, яблоня, слива, малина, крыжовник, калина, красная смородина, ежевика. При нагреве они выделяют минимальное количество смолы и не оказывают негативного влияния на продукты копчения. К тому же они придают рыбе стойкий аромат копчености и незабываемую вкусовую гамму. Большинство перечисленных пород обладают бактерицидными свойствами.

4. Копчение

Холодное копчение Во время холодного копчения температура дыма составляет 20-45 °С.

Продукт словно вялится в дыму, обрабатываемая тушка становится более плотной, чем при горячем копчении. Процесс холодного копчения растягивается на более длительное время, готовые продукты могут храниться значительно дольше, чем при горячей обработке.

Горячее копчение Оно протекает быстрее. Температура дыма колеблется от 70 до 150 °С.

Во время горячего копчения температура дыма выше и сам процесс занимает всего несколько часов, хотя время копчения и способ будут зависеть от вида продукта, его размеров и от личных

возможностей и желаний. Коптят обычно уже подготовленное, подсоленное мясо, иначе оно испортится и утратит свои вкусовые качества.

Обрабатываемые таким способом продукты получаются полуварениями, поскольку они теряют меньше влаги и меньше пропитываются дымом. Однако продукты горячего копчения сохраняют аромат, сочность, содержание соли в них практически не снижается.

Полугорячее копчение Для него годится рыба со сроком засолки более суток, отмочка может быть проведена «на глазок». Температура дыма должна быть в районе 45-60°С. Для копчения достаточно одного светового дня. Вкус рыбы несколько необычный, а внешний вид и аромат ближе к горячему копчению.

Горячевлажное копчение Этот метод применяется только для копчения угрей, причем предпочтение отдается угрям не с широкой головой, а с удлиненной, поскольку они содержат большее количество жира. Для копчения угрей горячевлажным способом необходимо сильно прогреть печь перед подвешиванием в ней рыбы. В зависимости от количества угрей, предназначенных для копчения, коптильня должна быть прогрета минимум до 90°С. Влажные угри следует подвешивать в печи как можно быстрее, чтобы избежать потерь тепла. Температуру 90°С следует удерживать не менее 30 минут, лишь тогда можно считать, что угри почти готовы

5. Хранение

Хранить копченые продукты можно в специально оборудованном ящике, который должен быть крепким, без трещин. На дно следует насыпать чистую, просеянную золу (слоем в 2-3 пальца), сверху уложить копченое мясо (птицу и пр.), пересыпая каждый слой золой. Вместо золы можно использовать стружку, опилки (особенно можжевеловые). Специи и приправы также позволят продлить срок годности копченого продукта. Посыпать ими мясо нужно перед копчением. Прежде чем укладывать мясо в ящик, его следует насухо вытереть, удаляя последнюю влагу.

В таком положении копченые продукты сохранятся достаточно долго, поскольку не только насекомые не смогут проникнуть в ящик, но и доступ воздуха будет значительно ограничен. Хранить ящик нужно не в погребе, а в сухом, прохладном помещении.

Рецепты копченых блюд

Баранина

Горячее копчение

Рецепт №1. Кюфта

Ингредиенты:

- 900 г мелко нарубленной баранины
- 2 луковицы
- 6 долек чеснока
- 2 ч. ложки измельченного перца
- 20-30 г петрушки
- Оливковое масло
- Черный перец крупного помола
- Соль

Лук мелко нарезать, чеснок порубить. Мясо, лук и чеснок соединить, добавить перец чили, мелко нарезанную зелень, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Сформовать котлетки или толстые короткие колбаски, смазать их оливковым маслом.

Коптить на ольховых опилках, присыпанных сухим розмарином, до готовности на горячем дыме (около 50° С).

Холодное копчение

Рецепт №2. Копченый бараний окорок

Ингредиенты:

- 10 кг баранины (задняя часть)
- 12 г пищевой селитры
- 30 г сахара
- 4-5 лавровых листьев
- 10 г красного молотого перца
- 10 горошин черного перца
- 800 г соли

Заднюю часть бараньей тушки разрезать на несколько больших кусков, промыть в проточной воде, просушить.

Приготовить смесь из соли, сахара, красного молотого перца и селитры, высыпать ее на сухую сковороду и подогреть на среднем огне.

Еще не остывшей смесью натереть баранину со всех сторон, уложить куски мяса в посолочную емкость, перекладывая лавровыми листьями и горошинами черного перца.

Установить гнет и оставить в прохладном месте на 4 дня (не забывая перекладывать куски и натирать их образовавшимся соком).

Затем баранину достать, слегка промыть в проточной воде, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 1 день.

Коптить холодным способом в течение 2-3 недель.

Чтобы мясо получилось нежным и мягким, перед копчением баранину можно отварить в течение 30 минут на сильном огне.

Рецепт №3. Копченая баранина

Ингредиенты:

- Соль
- Селитра
- Перец

Задние части баранины разделать, удалив кости ног, почечную часть и лишний жир. Опустить в кипяток, довести до кипения, вынуть и дать просохнуть. Соль, селитру и перец смешать, истолочь и натереть этой смесью баранину. Уложить в посолочную емкость, придавив сверху крышкой с грузом, через 24 часа убрать в прохладное место и оставить баранину на 1,5-2 недели.

В течение этого времени куски баранины нужно периодически переворачивать, чтобы выделяемый сок равномерно пропитывал все мясо.

Если сока окажется мало, приготовить рассол из воды и соли (на 250 л воды 12 г соли) и холодным полить мясо, следя, чтобы рассол впитывался.

Коптить баранину нужно холодным способом в течение 2-3 недель.

Говядина

Горячее копчение

Рецепт №4. Окорок из говядины горячим способом

Ингредиенты:

- 10 кг говядины
- 4-5 лавровых листьев

Для рассола:

- 5 л воды
- 5 г красного молотого перца
- 250 г соли
- корица по вкусу

Куски нижней части бедра говядины промыть и уложить в посолочную емкость, переложив лавровыми листьями.

В кипящей воде растворить соль, добавить корицу, перец, охладить и залить готовым рассолом куски говядины. Оставить в прохладном месте на 5-6 дней, периодически перекладывая куски сверху вниз и проверяя пригодность рассола (не появилась ли на его поверхности пена и пр.).

Куски достать, положить в кипящую воду и варить на среднем огне до пол у готовности (примерно 1 час). Время варки будет зависеть от величины кусков: чем они крупнее, тем дольше их следует варить.

Коптить холодным способом в течение 1,5-2 недель с небольшими перерывами, предварительно охладив окорока и перетянув каждый суровой нитью.

Рецепт №5. Копченый окорок из телятины мокрого посола

Ингредиенты:

- 10 кг телятины (задняя часть)
- 4-5 лавровых листьев

Для рассола:

- 10 л воды
- 8 г пищевой селитры
- 20 г сахара
- 5 г перца
- 70 г соли

Куски тазобедренной части телячьей тушки промыть, просушить, уложить в посолочную емкость, добавив лавровые листья.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, селитру, сахар и добавив перец. Рассол охладить и залить им куски телятины. Выдержать в прохладном месте в течение 1 недели.

Затем достать, просушить в проветриваемом месте в течение 2-3 дней, коптить горячим способом при высокой температуре дыма до 60С (достаточно 30 минут). Охладить, перевязать каждый

кусок суровой нитью и варить на слабом огне до полной готовности (если вилка легко проходит в мякоть, значит, окорок готов). Вареный окорок, не вынимая из бульона, в котором он варился, охладить в холодной воде и, завернув в плотную ткань, убрать в морозильную камеру на 1 час. Приготовленный таким способом окорок может затем храниться в холодном месте около 2 недель.

Холодное копчение

Рецепт №6. Копченая говядина сухого посола

Ингредиенты:

- 10 кг говядины
- 10 г пищевой селитры
- 400 г соли

Свежую говядину промыть, просушить, натереть смесью соли и селитры.

Уложить в посолочную емкость (ящик и т. п.), оставить в теплом помещении на 12-16 часов.

Достать, повесить для выветривания на несколько часов, затем коптить холодным способом в течение 2-3 недель с небольшими перерывами на 2 часа.

Рецепт №7. Соленая копченая говядина 1

Ингредиенты:

- 10 кг говядины
- 10 г пищевой селитры
- перец по вкусу
- 400 г соли

Свежую, промытую и слегка просушенную говядину, разделанную на небольшие куски, натереть солью (использовать половину), селитрой и перцем по вкусу. Уложить в емкость, пересыпав оставшейся солью. Держать в теплом помещении 12-18 часов. Затем вынести на холод еще на несколько часов.

Коптить говядину холодным способом, сначала поместив ближе к тлеющим углям, а через 3-5 дней поднять выше.

Рецепт №8. Соленая копченая говядина 2

Ингредиенты:

- 10 кг говядины
- 12 г пищевой селитры
- 100 г сахара
- 400 г соли

Для копчения отобрать задние части туши. Подготовить, отрубив кости ног и почечную часть, снять лишний жир. Соль, селитру и сахар истолочь вместе, натереть мясо и уложить в емкость (кадку, бочку и т. п.). Установить сверху гнет и оставить при комнатной температуре на 1 день.

Затем убрать в прохладное помещение на 2 недели.

В течение этого времени куски необходимо периодически переворачивать. Если выделенного во время соления сока окажется недостаточно, приготовить рассол (на 250 мл воды 12 г соли), охладить и залить им мясо.

После достать мясо, дать обсохнуть, коптить холодным способом в течение 2 недель, повесить в прохладном помещении на 1 день. Готовое мясо можно в дальнейшем варить как ветчину или запекать в тесте.

Рецепт №9. Копченый язык

- 5 кг говяжьего языка
- 500 г соли
- 0,5 столовой ложки сахара
- 8 долек чеснока
- 1 ст. ложка семян укропа
- 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
- 2 луковицы
- тмин, лавровый лист — по вкусу

Языки натереть смесью из тмина, укропа, толченого чеснока, лаврового листа, измельченной зелени, нарубленного лука, сахара и соли.

Затем уложить их в кастрюлю на 8 дней, переворачивая и смачивая рассолом.

После этого языки прокоптить в холодном дыму.

Рецепт №10. Говядина, копченная по-гамбургски

Ингредиенты:

- 10 кг говядины
- 350 г соли
- 10 г пищевой селитры

Мясо промыть, разделить на небольшие куски, опустить в кипяток и довести до кипения. Вынуть из воды, просушить в решете, натереть смесью из соли и селитры. Уложить в емкость, оставить в теплом помещении на 12 часов.

Затем вынуть, обернуть каждый кусок в белую бумагу и коптить холодным способом. Через 5 дней говядина будет готова к употреблению.

Рецепт №11. Говядина, копченная со специями 1

Ингредиенты:

- 10 кг говядины
- 10 г пищевой селитры
- 10 г перца
- 2-3 лавровых листа
- 370 г соли
- Корица по вкусу

В кипящую воду положить лавровые листья и опустить подготовленное мясо. После того как вода снова закипит, мясо достать, слегка просушить и натереть смесью из соли, селитры, корицы,

перца и измельченного лаврового листа. Уложить в эмалированную емкость и оставить при комнатной температуре на 12-18 часов.

После завернуть каждый кусок мяса в бумагу и коптить холодным способом в течение 1 недели.

Рецепт №12. Говядина, копченная со специями 2

Ингредиенты:

- 10 кг говядины
- 50 г сахара
- 12 г пищевой селитры
- 3 г корицы
- 2 г гвоздики
- 10 г мускатного ореха
- 5 г красного молотого перца
- 5 г черного молотого перца
- 350 г соли

Две задние части тушки промыть, натереть смесью из соли, сахара, селитры и специй (использовать 2/3 смеси). Уложить в посолочную емкость, оставить в прохладном месте, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз.

Через 2 дня добавить оставшуюся смесь из специй.

Через 6-8 дней слить образовавшийся сок и оставить мясо еще на

3 дня для досаливания в той же емкости.

Затем поместить говядину в емкость с холодной водой и оставить для вымачивания на 12 часов, что сделает мясо очень нежным и мягким.

Промыть еще раз в проточной воде, вывесить для выветривания в сухом помещении на 2 дня.

Коптить холодным способом в течение 1,5-2 недель, делая небольшие перерывы на 2 часа. Вновь подвесить в проветриваемом помещении на 2 дня.

Копченная таким образом говядина может храниться в холодном месте более 3 недель.

Рецепт №13. Говядина по старинному рецепту

- 10 кг говядины (грудинки)
- 200 г голландской сажи
- 10 л воды
- 10 г пищевой селитры
- 300 г соли

Добавить в воду сажу и варить 40 минут, охладить, добавить соль, размешать до полного ее растворения. Опустить предварительно промытое и выветренное мясо. Через 1-1,5 суток мясо достать, выветрить и поместить в коптильню. Коптить холодным способом.

Гусь и утка

Горячее копчение

Рецепт №14. Гуси или утки горячего копчения

Ингредиенты:

- 5 кг гусей или уток
- 5 л воды
- 500 г соли
- 2,5 г гвоздики
- 2,5 г корицы
- 15 г душистого перца
- 1 г лаврового листа
- 50 г сахара

Гусей или уток тщательно обрабатывают, промывают, удаляют мелкие перья, натирают солью, кладут в глубокую посуду и ставят в холодное помещение на 3-4 дня.

Далее нужно вскипятить воду со специями (соль, гвоздика, корица, душистый перец, лавровый лист, сахар).

Вскипевшую воду охладить в закрытой посуде.

Затем этим отваром заливают посоленных гусей или уток так, чтобы они были покрыты рассолом, перемешивают, чтобы растворилась соль, и выдерживают в холодном помещении 2-3 дня.

После этого птицу вынимают из рассола и подвешивают на 3-4 часа для подсушивания. Подготовленную птицу помещают в коптильню на 12-15 часов, причем первоначальная температура в печи должна быть 70-80°С, затем следует поддерживать ее в пределах от 50 до 60°С.

После этого гусей или уток вынимают из печи. Если птица еще не готова, ее коптят повторно.

Хранить гусей и уток горячего копчения следует в холодном помещении не более полугода.

Рецепт №15. Гусь горячего копчения с капустой

Ингредиенты:

- 1 гусь
- 1 кг тушеной капусты
- 100 г сливочного масла
- 1 стакан бульона, зелень
- 2 ст. л. 3% столового уксуса
- 1/3 стакана соли
- 1 ч. л. молотого черного или красного

перца Процесс приготовления:

Тушку гуся промойте в холодной воде и залейте рассолом. Для рассола на 1 кг птицы возьмите 1,5 л кипяченой и охлажденной воды, в которой растворите 15 мл 3% раствора уксуса и 4 ст. л. соли. Гуся выдерживайте в рассоле в течение 12—18 ч в холодном месте. После выдержки дайте стечь лишней воде, натрите его солью и варите до готовности.

Вареную птицу натрите перцем и коптите примерно 5 мин. Затем проветривайте около 1 ч на сквозняке. В сотейник положите готовую тушеную капусту, сверху – кусочки копченого гуся, закройте крышкой и тушите в духовке 2—3 мин. Готовое блюдо полейте маслом и посыпьте зеленью.

Рецепт №16. Гусь горячего копчения с картофельным пюре

Ингредиенты:

- 1 тушка гуся
- 100 г соли
- 0.5 г гвоздики
- 0.5 г корицы
- 0.5 г душистого перца
- 1 лавровый лист
- 10 г сахара
- 200 г сливочного масла
- 200 г куриного бульона
- 200 г сметаны
- 2 луковицы
- 120 г томатной пасты
- 5 г горчицы
- 3 кг картофеля
- зелень петрушки

Процесс приготовления:

Натрите птицу солью и подержите в холодном помещении 3—4 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды требуется указанное количество специй. Когда отвар вскипит, охладите его и залейте им гуся. Все перемешайте и держите 3—4 ч на холоде. Далее обсушивайте 3—4 ч.

Повесьте птицу в коптильню и обрабатывайте горячим дымом в течение 3 ч. После копчения оставьте на сквозняке примерно на 1 ч, чтобы исчез специфический запах дыма.

Далее гуся положите в сотейник и залейте мясным насыщенным бульоном. Добавьте сливочное масло и тушите в жарочном шкафу примерно 4 мин. Затем разделите мясо на порции.

Приготовьте картофельное пюре. Разложите его на тарелки, добавляя готового гуся. Посыпьте мелко нашинкованной зеленью и подавайте к столу.

Рецепт №17. Гусь горячего копчения, запеченный в тесте

Ингредиенты:

- 1 тушка гуся
- 1 стакан мясного бульона
- 2 ст. л. столового уксуса
- 1 ч. л. молотого перца

На 100 г мяса гуся:

- 100 г муки
- 100 г сливочного масла
- 0.5 кг картофеля
- 2 яйца
- Соль
- Зелень

Процесс приготовления:

Тушку гуся промойте в холодной воде и залейте рассолом. Для рассола на 1 кг птицы возьмите 1,5 л кипяченой и охлажденной воды, в которой растворите 15 мл 3% столового уксуса и 4 ст. л. соли. Гуся выдерживайте в рассоле в течение 12—18 ч в холодном месте. Далее дайте стечь лишней воде, натрите птицу солью и варите до готовности. Вареную птицу натрите перцем и коптите примерно 5 мин. Затем проветривайте примерно 1 ч на сквозняке.

Замесите пресное густое тесто, смешав муку, яйца, соль, воду и все как следует вымесив. Тесто выложите на противень таким образом, чтобы толщина пласта была равна приблизительно 1/2 см. На слой из теста положите копченого гуся и облепите его оставшимся тестом, аккуратно выравнивая мокрыми руками его толщину по всей поверхности тушки. Поставьте в духовку и запеките. Снимите с готового гуся тесто, разделите птицу на порции и подавайте к столу с картофельным пюре или другим гарниром.

Рецепт №18. Гусь горячего копчения с черносливом

Ингредиенты:

- 1 гусь
- 2 ст. л. 3% столового уксуса
- 1/3 стакана соли
- 1 ч. л. молотого черного или красного

перца На 100 г мяса гуся

- 100 г сливочного масла
- 100 г чернослива
- 100 г соуса
- 3 ст. л. красного вина
- 1 морковка
- 1 луковица
- 0.5 г корицы
- Мускатный орех
- Петрушка
- Сельдерей

Процесс приготовления:

Тушку промойте в холодной воде и залейте рассолом. Для рассола на 1 кг птицы возьмите 1,5 л кипяченой и охлажденной воды, в ней растворите 15 мл 3% уксуса и 4 ст. л. соли. Гуся выдерживайте в рассоле в течение 12—16 ч в холодном месте. Дайте стечь лишней воде, натрите птицу солью и варите до готовности.

Вареную птицу натрите перцем и коптите примерно 5 мин. Затем проветривайте примерно 1 ч на сквозняке. Нарежьте мелко морковь и обжарьте ее в масле с петрушкой, сельдереем, репчатым

луком. Положите обжаренные коренья и овощи в соус, добавьте красное вино, мускатный орех и вскипятите соус на маленьком огне. Нарубите копченого гуся, положите в соус и тушите. Незадолго до готовности положите вымытый чернослив, предварительно ошпарив его кипятком и удалив косточки.

Рецепт №19. Копченая утка с фруктами

- 1 утка
- 200 г чернослива
- 8 яблок
- 3 ст. л. сливочного масла
- 0.5 стакана лимонного сока
- 1 л воды
- 100 г соли
- 0.5 г гвоздики
- 0.5 г корицы
- 10 г сахара
- Соль
- Душистый перец
- Лавровый лист

Процесс приготовления:

Натрите тушку солью и поставьте в холод на 3—4 ч. Вскипятите воду с указанными травами. Горячим отваром залейте утку и оставьте на 4 ч на холоде. Подвесьте ее для обсушивания на 3—4 ч. Далее поместите ее в коптильную печь на 3 ч. Сначала температура в печи должна быть 70—80°С, затем снизьте ее до 40°С.

Выньте середину у шести яблок, получившиеся углубления заполните замоченным черносливом без косточек. Обсушите утку, натрите ее лимонным соком, солью, перцем, начините оставшимся черносливом и двумя яблоками, порезанными на 4 дольки. Копченую утку положите на противень спиной вниз, вокруг разложите яблоки, начиненные черносливом. На утку положите кусочки масла, на яблоки – по кусочку масла и посыпьте сахаром. Подлейте немного воды и жарьте в духовке при умеренной температуре несколько минут. Яблоки вынимайте, когда они испекутся.

Готовую утку разделите на порции. На гарнир подайте жареный картофель и фаршированные яблоки.

Холодное копчение

Рецепт №20. Копченый гусь

Ингредиенты:

- 3 кг мяса
- 1 стакан воды
- столовая ложка уксуса
- 25 г черного молотого перца
- 7—8 зубчиков измельченного чеснока

Обработанную чистую тушку разрезают пополам вдоль позвоночника, натирают отрубями и оставляют на сутки под гнетом в таком маринаде (вода, уксус, перец, чеснок)

После этого гуся коптят холодным способом 5—6 ч при температуре дыма 15—25°С.

Срок хранения на холоде — 1 неделя.

Рецепт №21. Гусиные грудки холодного копчения

Ингредиенты:

- 6-8 гусиных грудок
- 1 л воды
- 110 г смеси соли с пищевой селитрой
- 0,5 ч. ложки сахара
- 2,5 ч. ложки ягод можжевельника

Воду довести до кипения, положить соль и сахар, можжевельник, перемешать, снять с огня и остудить.

Грудки залить рассолом и выдержать четыре дня.

Затем обмыть их теплой водой и просушить в подвешенном состоянии,

После этого, сложить грудки так, чтобы половинки совпали, плотно обвязать шпагатом.

Коптить холодным дымом 6 часов (до 20° С).

Рецепт №22. Копченый гусь «Деликатесный»

Ингредиенты:

- 1 жирный гусь
- 100 г соли
- 8 г пищевой селитры
- 5 г кориандра
- 10 г красного перца
- 4 г черного перца
- 6 г гвоздики
- Лавровый лист

Процесс приготовления:

Обработайте тушку гуся, разрежьте на 2 части, выньте все кости, кроме костей ног, посолите. Мелко истолките все специи, сложите гусиное мясо слоями, пересыпьте специями и пряностями. Накройте крышкой и на нее поставьте груз. Выдержите 2 суток, пока не растворится соль. Выньте куски, протрите пшеничными отрубями, просушите и прокоптите в домашней коптильне в течение 3 недель холодным дымом, прерывая копчение на 2—3 ч в день.

Рецепт №23. Гусь холодного копчения в приправе из соленых огурцов

Ингредиенты:

- 1 гусь
- 2 ст. л. 3% столового уксуса
- 2 ст. л. муки
- 1/3 стакана соли
- 1 ч. л. молотого черного или красного перца
- 2 луковицы
- 2 корня петрушки
- 2 соленых огурца

- 1 лук-порей
- 3 ст. л. жира
- 1 стакан сметаны
- 1/2 стакана кислого вина
- 200 г свежих или консервированных грибов
- Зелень
- Перец
- Соль

Процесс приготовления:

Тушку птицы промойте в холодной воде и залейте рассолом. Для рассола на 1 кг птицы возьмите 1,5 л кипяченой и охлажденной воды и растворите в ней 15 мл 3% уксуса и 4 ст. л. соли. Гуся выдерживайте в рассоле в течение 12—18 ч в холодном месте. После выдержки в рассоле дайте стечь лишней воде, натрите солью и поместите в коптильню.

Обрабатывайте гуся холодным дымом при низкой температуре примерно 3 суток, каждый день вынимая его на 2—3 ч. Готового гуся оставьте на сквозняке примерно на 2—3 ч. Разделите его на мелкие кусочки. Очистите соленые огурцы, мелко нарежьте их и тушите в жире. Затем добавьте муку, вино и продолжайте тушить. Далее положите вареные или консервированные грибы, через некоторое время – кусочки копченого гуся и тушите на медленном огне под крышкой еще несколько минут. На гарнир подавайте отварной или жареный картофель, рис или макароны, а также овощные салаты.

Рецепт №24. Копченая утка

Ингредиенты:

- 4 тушки утки (нежирных)
- Перец черный молотый, тмин, кориандр, соль — по вкусу, из расчета 30 г на 1 кг мяса
- 1 щепоть пищевой селитры

У тушки отрезать крылья до первого сустава и шею. Разрезав тушку вдоль спинки, отделить мясо от позвоночника и грудной кости, удалить кости крылышек и бедрышек.

Мясо разложить на столе, посыпать солью, пряностями и селитрой, выдержать в прохладном месте 3-4 дня.

Затем туго свернуть рулетами кожей наружу. Еще раз натереть мясо солью с пряностями, завернуть каждый рулет в марлю, перевязать шпагатом, оставляя у одного конца рулета петлю для подвешивания.

Изделия выдержать в прохладном месте трое суток для равномерного просола и коптить холодным дымом (до 20°С) в течение 2-3 суток.

Рецепт №25. Утка холодного копчения, фаршированная кашей с грибами

Ингредиенты:

- 1 утка
- 3 ст. л. сливочного масла
- 0.5 стакана лимонного сока
- 1 л воды
- 0.5 г гвоздики

- 0.5 г корицы
- 0.5 г душистого перца
- 10 г сахара
- 200 г сухих грибов
- 3 стакана гречневой крупы
- 3 яйца, морковь
- 2 корня петрушки
- 2 луковицы
- 100 г свиного сала
- 100 г соли
- Зелень укропа и петрушки
- Перец, соль
- Лавровый лист

Процесс приготовления:

Натрите тушку солью и поставьте на холод на 3—4 ч. Для маринада вскипятите воду со специями. На 1 л воды требуется указанное в рецепте количество специй. Охладите отвар и залейте птицу. Все как следует перемешайте, чтобы растворилась соль, использовавшаяся для натирания. Держите тушку в маринаде 3—4 ч на холоде.

После маринования подвесьте тушку на 3—4 ч для обсыхания. Коптите холодным дымом при низкой температуре примерно 5—7 суток. Готовую утку проветривайте около 2 ч на сквозняке.

Грибы нашинкуйте. Прокалите на сухой сковороде гречневую крупу, всыпьте ее в кипяток, затем смешайте с взбитыми яйцами. Добавьте грибы к каше и продолжайте тушить под крышкой до полной готовности. Начините копченого гуся кашей, обложите со всех сторон свиным салом и поджарьте в духовке в течение нескольких минут. Готовое блюдо посыпьте зеленью.

Рецепт №26. Утка холодного копчения, жаренная в тесте

Ингредиенты:

- 1 тушка утки
- 5 г гвоздики
- 5 г корицы
- 5 г душистого перца
- 10 г сахара
- 3 яйца
- 0.5 стакана муки
- 100 г молока
- 100 г соли
- 100 г сала
- 5 ст. л. растительного масла
- Лавровый лист

Процесс приготовления:

Натрите утку солью и поставьте на холод на 3—4 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды требуется указанное количество специй. Когда отвар вскипит, охладите его и залейте утку. Все как следует перемешайте, чтобы растворилась соль, использованная для натирания. Держите 3—4 ч на холоде.

Поместите птицу в коптильню и обрабатывайте ее холодным дымом примерно 2—3 суток. Готовую птицу оставьте на сквозняке на 2 ч. Затем разделайте утку на небольшие кусочки. Разотрите яйца с мукой и разбавьте молоком. Тесто должно быть гуще, чем для блинчиков, но пожиже, чем для оладьев. Берите вилкой кусочки утки, обмакивайте в тесто и кладите в сковороду с кипящим маслом. Обжаренные кусочки выложите на блюдо и посыпьте зеленью.

Дичь

Горячее копчение

Рецепт №27. Куропатки горячего копчения по-охотничьи

Ингредиенты:

- 1 тушка куропатки
- 1 л горячего мясного бульона
- 4 луковицы
- 2 ст. л. томатной пасты
- 3 ст. л. уксуса
- 1 морковь
- 50 г сливочного масла
- 50 г шпика
- 50 г сыра
- 100 г майонеза
- 7 г желатина
- Корень петрушки
- Зелень петрушки и укропа
- Соль
- Перец

Процесс приготовления:

Натрите тушку солью и поставьте в холодильник на несколько часов. В мясной бульон добавьте мелко нарезанный репчатый лук, томатную пасту, перец, измельченный корень петрушки и укроп. Когда отвар вскипит, варите его примерно 10 мин. Залейте им куропатку, перемешайте, влейте уксус и маринуйте 5 ч. Обсушивайте после маринования 2 ч.

Коптите птицу примерно 3 ч, обрабатывая ее горячим дымом. Готовую птицу подвесьте на 1 ч.

Нарежьте шпик и овощи и тушите на медленном огне. Пропустите массу через мясорубку два раза, добавьте сливочное масло, тертый сыр, соль и все как следует взбейте. Копченую куропатку разделите на части и мясо положите в овощную смесь. Приготовьте желе из бульона и желатина. Залейте овощную смесь и мясо птицы полученным желе и охладите. При подаче к столу украсьте зеленью.

Рецепт №28. Рябчик горячего копчения

Ингредиенты:

- 1 тушка рябчика
- 1 л воды
- 2 луковицы
- 3 ст. л. уксуса
- 1 стакан белого вина
- 1 стакан сметаны
- 50 г топленого сала
- 100 г сливочного масла
- 4 свежих огурца

- 5 свежих помидоров
- Корень петрушки
- Укроп
- Соль
- Перец

Процесс приготовления:

Натрите тушку солью и положите в холодильник на 3—4 ч. В воду добавьте репчатый лук, вино, томатную пасту, перец, уксус, корень петрушки и укроп. Когда отвар вскипит, варите его примерно 6 мин. Горячим отваром залейте тушку. Все как следует перемешайте и маринуйте в течение 5 ч. Обсушивайте после маринования 3—4 ч.

Далее тушку рябчика поместите в коптильную печь на 12 ч сначала при температуре 70—80°С. Затем следует поддерживать температуру не выше 50—60°С. Проветрите его после копчения.

Нашпигуйте копченого рябчика свиным салом, предварительно нарезанным брусочками. Затем поместите в сотейник, залейте сметаной и поставьте в духовку на несколько минут.

Приготовьте салат из огурцов и помидоров, залейте его сметаной. К готовому рябчику отдельно подайте овощной салат.

Холодное копчение

Рецепт №29. Копченые заяц или кролик

Ингредиенты:

- 5 кг заячьего или кроличьего мяса
- 1 стакан воды,
- 0,5 ст. ложки уксуса
- 7-8 долек чеснока
- 25 г черного молотого перца,
- Отруби
- Соль

Птицу или кролика выпотрошить, вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам, натереть отрубями.

Воду вскипятить, соединить с уксусом, измельченным чесноком, перцем и солью и остудить. Получившимся маринадом залить мясо. Придавить его гнетом и замариновать в течение нескольких часов.

Коптить 5-6 ч холодным дымом (15-25°С).

Готовое мясо можно хранить на холоде до 7 дней.

Рецепт №30. Копченый кролик

Ингредиенты:

- 10 кг мяса кролика
- 400 г шпика
- 2-3 лавровых листа
- 25 мл лимонного сока

- 10 ягод можжевельника
- 2-3 зубчика

чеснока Для рассола:

- 10 л воды
- 10 г сахара
- 10 г перца
- 2 г корицы
- 2 г имбиря
- 20 г соли
- Лимонный сок по вкусу

Для копчения тушки кролика разделать, отделив ребра и разделив каждую тушку на 4 части (2 лопаточные и 2 задние). Натереть толченым чесноком, смешанным с лимонным соком, подвесить для выветривания на 3-4 дня в помещении с температурой 10 °С.

Приготовить рассол, добавив в воду соль, лимонный сок, ягоды можжевельника и специи. Довести рассол до кипения, дать остыть и залить куски мяса, уложенные в посолочную емкость и пересыпанные толчеными лавровыми листьями. Оставить в прохладном помещении на 2 дня, перекладывая куски сверху вниз не менее 2 раз в день.

Затем мясо достать из рассола, просушить и сделать на каждом куске несколько надрезов. Положить в эти надрезы мелко нарезанный шпик.

Далее куски обработать по отдельности: положив кусок между двумя разделочными досками, нужно отбить обухом топора (или другим подручным средством), чтобы суставы и крупные кости расплющились.

Подвесить в коптильной камере каждый кусок отдельно и коптить 3-4 часа.

Для дымообразования использовать ветки ольхи, в конце можно добавить немного веток можжевельника. Сначала мясо разогреть теплым дымом, затем температуру дыма постепенно снизить.

Периодически мясо кролика нужно обмакивать в рассол, чтобы мясо не высыхало.
Мясо копченого кролика можно хранить до 2 недель в прохладном помещении.

Рецепт №31. Копчение нутрий или кроликов

- 10 кг мяса
- 1 кг соли
- 150 г сахара
- 1 очищенная головку чеснока средней величины растертую с солью
- Немного молотого слабожгучего красного перца (паприки)
- Специи хмели-сунели

Тушки нутрий и кроликов после снятия шкурки и потрошения промывают в слегка розовом холодном растворе марганцовки. Затем тушки разрубают по хребту, каждую половинку делят поперек на четыре части и солят.

Далее необходимо подготовить посолочную смесь (соль, сахар, чеснок, специи). Этой смесью натирают куски мяса, складывают в эмалированную посуду, пересыпают остатками смеси и накрывают крышкой, наложив гнет массой 3-5 кг.

Мясо оставляют в прохладном помещении и развешивают для обсушки и проветривания на улице под навесом на сквозняке или в холодном помещении на сутки.

Затем мясо коптят холодным способом двое-трое суток.

Готовое мясо посыпают слабожгучим порошком паприки (для любителей), в результате чего сохранность продукта улучшается.

Рецепт №32. Копченая козлятина

Ингредиенты:

- 1 тушка козы
- 10 зубчиков чеснока
- 30 г сахара
- 10 г черного молотого перца
- 10 г красного молотого перца
- 70-80 г соли
- Корица, гвоздика, кориандр — по вкусу

Освежеванную тушку козы опалить, разрезать вдоль (по грудке), распластать, сделать надрезы на филейных частях, положить в них мелко нарезанный чеснок.

Приготовить смесь из соли, сахара и специй, натереть этой смесью тушку.

Оставить в прохладном месте для просаливания на 1-2 дня, затем коптить холодным способом в течение 4 недель.

Рецепт №33. Перепел холодного копчения, запеченный с помидорами и луком

Ингредиенты:

- 1 тушка перепела
- 1 л горячего мясного бульона
- 4 луковицы
- 1 стакан сметаны
- 2 ст. л. уксуса
- 7 яиц
- 100 г сыра
- 5 помидоров
- 4 ст. л. сливочного масла
- Корень петрушки
- Укроп
- Соль
- Перец

Процесс приготовления:

Натрите тушку птицы солью, положите в глубокую посуду и поставьте в холодильник на 3—4 ч. Для специального маринада в мясной бульон положите репчатый лук, сметану, перец, мелко нарезанный корень петрушки и укроп. Когда отвар вскипит, варите его примерно 15 мин. Горячим отваром залейте тушку перепела. Затем добавьте уксус. Все как следует перемешайте, чтобы растворилась соль, которой натерта тушка. Оставьте мясо на 5 ч.

Затем выньте птицу из раствора и подвесьте, чтобы стекла лишняя вода и тушка подсохла. И приступайте к копчению. Поместите птицу в коптильню и обрабатывайте холодным дымом примерно 3 суток.

После этого оставьте ее на сквозняке примерно на 2—3 ч.

Разделайте птицу на порционные куски. Очистите помидоры от кожуры, нарежьте их ломтиками и поджарьте. Сотейник смажьте маслом, поместите внутрь кусочки копченой птицы. Залейте яйцами, посыпьте мелко нашинкованным репчатым луком, сверху положите кусочки помидоров и запеките в духовке в течение 3 мин. Готовое блюдо посыпьте зеленью и подавайте к столу.

Колбасы

Горячее копчение

Рецепт №34. Ветчинно-рубленая колбаса

Ингредиенты:

- 2,5 кг говядины (задней ноги и лопаток)
- 1 кг нежирной свинины
- 1,5 кг жирной свиной грудинки
- 125 г соли
- 1 ч. ложка пищевой селитры
- 1 ч. ложка сахара
- 2-3 дольки чеснока
- 20 г красного молотого жгучего перца
- 20 г черного молотого перца
- бараньи кишки

С говядины снять жир, удалить сухожилия и пленки. Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить в фарш 1 л воды.

Нежирную мякоть свинины и жирную свиную грудинку нарезать ломтиками длиной 5-6 см и толщиной 10-15 мм и засолить в смеси соли, селитры и сахара. Мясо выдержать в течение суток.

Говяжий фарш еще раз пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с засоленной свининой, добавить измельченный чеснок, красный и черный перец и опять перевязать.

Получившейся смесью плотно набить зачищенные и промытые кишки, перевязать их шпагатом.

Подготовленную колбасу коптить горячим дымом (110° С) в течение 2-3 ч. Закопченную колбасу отварить на среднем огне в течение 1,5 ч.

Рецепт №35. Домашняя вареная салями

Ингредиенты:

- 1 кг нежирной свинины
- 600 г нежирной говядины
- 400 г шпика
- 50 г смеси соли с пищевой селитрой
- 2 дольки чеснока
- 1 ст. ложка белого молотого перца
- 1 ч. ложка тмина
- кишки (или готовые оболочки)

Свинину, говядину и шпик пропустить через мясорубку, добавить соль с селитрой, измельченный чеснок, перец и тмин и тщательно вымесить фарш.

Кишки выскоблить и промыть, заполнить фаршем.

Заготовки отварить на слабом огне в течение 1 ч.

Колбасу можно не варить, а прокоптить горячим дымом (75-95° С) в течение 1 ч, а затем отварить.

Рецепт №36. Домашняя краковская колбаса

Ингредиенты:

- 1 кг нежирной свинины
- 500 г. свиной грудинки
- 500 г нежирной говядины
- 50 г смеси соли с пищевой селитрой
- 1 ч. ложка тмина
- 0,5 ч. ложки чесночного порошка
- 1 ст. ложка черного молотого перца
- свиные кишки (или готовые оболочки)

Свинину и говядину пропустить через мясорубку, добавить смесь соли с селитрой, тмин, чесночный порошок и перец и тщательно вымесить фарш в течение 5 мин.

Получившейся смесью заполнить выскобленные и промытые кишки, концы кишок завязать.

Коптить в горячем дыму в течение 1 ч, а затем отварить на слабом огне в течение 1 ч и остудить.

Рецепт №37. Копченая домашняя колбаса

Ингредиенты:

- 6 кг нежирной говядины
- 3 кг нежирной свинины
- 1 кг свиного сала
- 5 долек чеснока
- 0,25 ч. ложки молотого черного перца
- 2 ч. ложки сахара
- 1,5 л воды
- 300 г соли
- тонкие свиные кишки

Для рассола:

- на 1 л воды —40 г соли

Подготовить кишки: тщательно вымыть, прополоскать, вымочить в холодной воде.

Сало нарезать очень маленькими кубиками. Мясо пропустить через мясорубку, влить воду, добавить соль, черный перец, сахар, толченый чеснок и сало. Тщательно перемешать. Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем и перевязать так, чтобы по размеру колбаски помещались в литровые банки.

Заготовки прокоптить горячим дымом примерно в течение 1 ч, а затем подсушить в течение 2 ч в горячем месте (возле печи).

Подкопченные колбаски сложить в стеклянные банки, залить кипящим рассолом, закатать. Стерилизовать в течение 2,5 ч, после чего снять с огня. Банки вынуть из посуды, в которой они стерилизовались, после того как вода в этой посуде остынет.

Рецепт №38. Копчено-вареная колбаса

Ингредиенты:

- 1 кг филе говяжьей лопатки и задней ноги

- 1 кг нежирной мякоти свинины
- 500 г свиного сала
- 45 г соли
- 1 ч. ложка пищевой селитры
- 1 ч. ложка сахара
- свиные кишки

Подготовить кишки: тщательно вымыть, прополоскать и вымочить в холодной воде.

Говядину пропустить через мясорубку, добавить 20 г соли, две трети селитры и две трети сахара, влить воду (немного меньше половины объема мяса) и тщательно перемешать. Фарш выложить в эмалированную посуду и выдержать в холодном месте, пока он не приобретет ярко-бордовый цвет.

Свинину и сало нарезать крупными кусками, добавить оставшиеся соль, селитру и сахар, перемешать. Выдержать на холоде в течение суток.

Говяжий фарш вторично пропустить через мясо- 52 рубку с мелкой решеткой. Свинину и сало очень мелко нарезать острым ножом. После этого все перемешать до образования однородной массы.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем (лучше всего — с помощью специальной насадки для мясорубки), завязать шпагатом оба конца, оболочку проколоть в нескольких местах иголкой, чтобы вышел весь воздух.

Колбасу коптить горячим дымом около 1,5 ч.

Она должна приобрести красновато-коричневый цвет и слегка затвердеть. Подкопченную колбасу отварить на среднем огне примерно в течение 1 ч, а затем остудить в холодной воде в течение 10-15 мин.

Готовую колбасу можно хранить не более двух недель.

Рецепт №39. Крестьянской польской колбаса

Ингредиенты:

- 800 г нежирной говядины
- 800 г нежирной свинины
- 400 г свиного сала
- 1 маленькая долька чеснока
- 1 ч. ложка семян горчицы
- 1 ч. ложка молотого мускатного ореха
- 1 ст. ложка белого молотого перца
- 50 г смеси соли с пищевой селитрой
- свиные кишки

Говядину, свинину и свиное сало пропустить через мясорубку, добавить солевую смесь, раздавленный чеснок, семена горчицы, мускатный орех, перец и тщательно вымесить в течение 5 мин.

Колбасным фаршем наполнить выскобленные и промытые кишки, перекручивая их через каждые 20 см. Можно для надежности перевязать бечевкой.

Заготовки коптить горячим дымом в течение 1 ч.

Затем отварить на слабом огне в течение получаса, следя за тем, чтобы вода не кипела. Колбасный фарш можно консервировать. Для этого его нужно положить в стеклянные банки и стерилизовать из расчета 120 мин на одну 400-граммовую банку.

Рецепт №40. Копчено-вареная колбаса

Ингредиенты

На 1 кг говядины (филе лопатки и задней ноги):

- 25 г соли
- 1 г пищевой селитры
- 1 г сахара

На 1 кг свинины:

- 20 г соли
- 0,5 г пищевой селитры
- 0,5 г сахара

Говядину пропускаем через мясорубку, добавляем соль, селитру, вливаем воды (чуть меньше половины объема мяса) и хорошенько размешиваем. Полученную массу перекладываем в эмалированную посуду и выносим на холод, пока фарш не приобретет ярко-бордовый цвет.

Свинину и шпик нарезаем на куски 50-100 г и храним сутки в холодном месте, перемешав с посолочной смесью (соль, пищевая селитра, сахар).

Засоленный говяжий фарш через сутки вторично пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой, а свинину со шпиком нарезаем острым ножом на маленькие кусочки (шпик — кубиками). После этого оба вида фарша перемешиваем, чтобы масса была однородной.

Фарш набиваем в подготовленные кишки при помощи мясорубки со специальным набивочным приспособлением, вынув из нее ножи и решетку. Концы завязываем шпагатом, оболочку колбасы прокалываем, чтобы вышел воздух.

Горячим способом колбасу коптим примерно 1,5 часа, пока она не станет твердоватой коричнево-красного цвета.

Потом варим на среднем огне примерно 1 час и на 10-15 минут погружаем для охлаждения в холодную воду.

Копченые колбасы можно хранить не более 2 недель.

Рецепт №41. Ветчинно-рубленная колбаса

Ингредиенты

На 2,5кг говядины:

- 1 кг нежирной свинины
- 1,5кг жирной свиной грудинки
- 125 г соли
- 5 г пищевой селитры

- 5 г сахара
- 20 г красного молотого жгучего перца
- 20 г молотого черного перца
- 2-3 зубчика чеснока

Говядину (с задней ноги и лопаток) отделяем от жира, сухожилий и соединительной ткани, дважды пропускаем через мясорубку, добавляем в фарш 1 л воды, чтобы масса была вязкой.

Всю свинину нарезаем ломтиками длиной 5-6 см и толщиной 10-15 мм и засаливаем.

Мясо выдерживаем сутки, говяжий фарш вторично пропускаем через мясорубку, тщательно перемешиваем со свининой, пряностями и набиваем в глухие концы бараньих ног, перевязываем шпагатом.

Колбасу коптим, горячим способом при температуре дыма 110°С 2-3 часа, а потом 1,5 часа варим на среднем огне.

Рецепт №42. Охотничья колбаса

Ингредиенты:

- 1 кг мякоти свинины
- 500 г телятины
- 2 стакана воды или бульона
- 1/4 чайной ложки пищевой селитры
- 2 чайные ложки сахара
- 0,5 столовой ложки соли
- перец черный молотый, семена тмина, плоды кориандра — по вкусу

Телятину и свинину нарезать кусками, посыпать смесью соли, сахара и селитры и поставить в холодное место на 10-12 часов. Затем пропустить мясо дважды через мясорубку, добавить воду или бульон, пряности, перемешать и наполнить этим фаршем тонкие кишки. Завязать концы и связать их вместе, чтобы получилось колечко.

Колбаски коптить в горячем дыму, после чего отваривать в воде 30 минут.

Рецепт №43. Копчено-вареная колбаса

Ингредиенты

На 1 кг филе говядины:

- 25 г соли
- 1 г пищевой селитры
- 1 г сахара

На 1 кг свинины:

- 500 г сала
- 20 г соли
- 0,5 г пищевой селитры
- 0,5 г сахара

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, селитру, влить воду на треть объема фарша и тщательно вымешать. Полученную массу вынести на холод и держать до тех пор, пока фарш не станет ярко-бордового цвета. Свинину и сало нарезать на куски по 50— 100 г, посолить, посыпать селитрой, сахаром и перемешать.

Засоленный говяжий фарш спустя сутки еще раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, а свинину с салом нарезать острым ножом на маленькие кубики. После этого все перемешать до однородной массы. Наполнить массой подготовленные кишки (лучше всего при помощи мясорубки со специальным набивочным приспособлением, вынув из нее ножи и решетку). Концы кишок завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух.

Коптить колбасу горячим способом 1,5 часа, пока она не станет довольно твердой, коричнево-красного цвета. Затем отваривать колбасу в воде около часа и на 10-15 минут погрузить ее для охлаждения в холодную воду. Копченую колбасу можно хранить не более 2 недель.

Рецепт №44. Ветчинно-рубленая колбаса

Ингредиенты:

- 5 кг говядины
- 2 кг постной свинины
- 3 кг жирной свиной грудинки
- 250 г соли
- 10 г пищевой селитры
- 10 г сахара
- 40 г красного молотого жгучего перца
- 40 г черного молотого перца
- 10 долек чеснока

Говядину дважды пропустить через мелкую решетку мясорубки и добавить в фарш 2 л воды, чтобы масса стала вязкой. Всю свинину нарезать ломтиками длиной 5-6 см и толщиной 10-15 мм, посыпать их солью, селитрой и сахаром, перемешать и выдержать сутки. Говяжий фарш еще раз пропустить через мясорубку, смешать со свининой, рубленым чесноком, пряностями, наполнить этим фаршем толстые кишки и перевязать их шпагатом.

Коптить колбасу горячим способом при температуре дыма 110 °С в течение 2-3 часов, затем отваривать в воде 1,5 часа.

Рецепт №45. Колбаса мозговая

Ингредиенты:

- 1,3 кг прослойной свиной грудинки без шкурки
- 400 г нежирной свинины
- 300 г свиных мозгов
- 50 г соли
- 1 ст. ложка белого молотого перца
- 2 ч. ложки молотого душистого перца
- 1 ч. ложка молотого мускатного ореха
- 100 г натертого репчатого лука
- свиные кишки

Мозги очистить от пленки и пропустить через мясорубку вместе с грудинкой и мякотью. Добавить лук, белый и душистый перец, мускатный орех, посолить и тщательно вымесить.

Кишки выскоблить, промыть, начинить колбасным фаршем и перекрутить в нескольких местах. Можно для надежности перевязать.

Коптить в теплом дыму не менее 1 ч, а затем отварить на слабом огне, не давая воде кипеть.

Колбаса нежирная говяжья

кг нежирной говядины, 500 г прослойкой говядины, 40 г соли, 1 ч. ложка порошка из бульонного кубика, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, 0,5 дольки чеснока, свиные кишки.

Мясо вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку. Добавить раздавленный чеснок, порошок из бульонного кубика, мускатный орех и соль. Тщательно вымесить.

Кишки выскоблить, промыть, начинить колбасным фаршем и перевязать.

Коптить в теплом дыму (45-75° С) в течение 1 ч, а затем выдержать в горячей воде (70° С) в течение получаса.

Рецепт №46. Колбаса с красным перцем по-румынски

Ингредиенты:

- 3 кг нежирной свиной мякоти
- 2 кг свиного сала
- 30 г чеснока
- 2 ст. ложки черного молотого перца
- 2 ст. ложки красного молотого перца
- 120 г соли, тонкие свиные кишки

Подготовить кишки: тщательно промыть, выполоскать, а затем вымочить в холодной воде.

Мясо вместе с салом пропустить через мясорубку с крупной решеткой или мелко порубить острым ножом. Добавить красный и черный перед, раздавленный чеснок, соль и тщательно перемешать. Выдержать в холодном месте в течение одного дня.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем, перевязать. Прокоптить в теплом дыму (45-75° С), пока колбаса не приобретет красноватый оттенок.

Рецепт №47. Колбаса «Чобо»

Ингредиенты:

- 1,5 кг мякоти говядины
- 3,5 кг мякоти телятины
- 2,5 кг мякоти свинины
- 2,5 кг свиного сала
- 20 г чеснока
- 1 ст. ложка черного молотого перца
- 2 ст. ложки красного молотого перца
- 1 ст. ложка тмина
- 3 ст. ложки соли
- 0,5 ч. ложки пищевой селитры
- тонкие свиные кишки

Подготовить кишки: тщательно вымыть, выполоскать, вымочить в холодной воде.

Телятину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, влить 1 л воды, добавить соль и селитру, вымесить в течение 5 мин, выложить в форму слоем не толще 1,5 см и выдержать в холодильнике в течение 16 ч.

Свинину, говядину и свиное сало пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить телячий фарш, черный и красный перец, толченый чеснок, тмин и тщательно перемешать.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем, перекручивая их через каждые 20-25 см. Для надежности можно перевязать бечевкой.

Подготовленную колбасу коптить в течение 25 мин теплым дымом (45-75° С), затем еще 20-25 мин —горячим (75-95° С) дымом, пока колбаса не приобретет кирпично-красный цвет. Прокопченную колбасу отварить в течение 30-40 мин, следя за тем, чтобы вода не кипела. Отваренную колбасу охладить и коптить холодным дымом еще в течение 12 ч.

Холодное копчение

Рецепт №48. Домашняя колбаса (калтабош)

Ингредиенты:

- 500 г свиных легких
- 500 г свиных сердца
- селезенка и шейный зарез
- 500 г свиного сала
- 1 луковица
- 100 г риса
- черный молотый перец, соль
- толстые свиные кишки

Свиные субпродукты (легкие, сердце, селезенку и шейный зарез) пропустить через мясорубку вместе с салом.

Рис перебрать, промыть, отварить до полу готовности в подсоленной воде, соединить с фаршем. Добавить мелко нарубленный лук, посолить и поперчить по вкусу, вымесить.

Свиные кишки тщательно промыть, натереть луком и солью и плотно набить фаршем (лучше всего —с помощью специальной насадки для мясорубки). Завязать кишки с двух концов.

Заготовки опустить в кипящую воду и варить в течение 20 мин, затем обдать холодной водой и обсушить.

Коптить в холодном дыму в течение суток.

Рецепт №49. Домашняя колбаса с перловой крупой

Ингредиенты:

- 1 кг свиного шейного зареза и головы
- 200 мл свиной крови
- 500 г перловой крупы
- 4 г чабера (чабреца)
- черный молотый перец
- соль
- свиные кишки

Свиные голову и зарез отварить, отделить мясо от костей, пропустить его через мясорубку. Добавить свиную кровь, чабер, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Перловую крупу отварить в подсоленной воде до готовности, соединить с фаршем и тщательно перемешать.

Кишки тщательно выскоблить и промыть, заполнить фаршем с перловкой, смешанными с 2-3 ст. ложками мясного бульона. Каждую кишку завязать с двух сторон. Отварить при слабом кипении в течение 1 ч.

Отваренную колбасу остудить, а затем прокоптить в холодном дыму в течение нескольких часов.

Рецепт №50. Итальянская колбаса по-крестьянски

Ингредиенты:

- 1 кг нежирной свинины
- 250 г нежирной говядины
- 450 г жирной свиной грудинки
- 60 г смеси соли с пищевой селитрой
- 2 ст. ложки белого перца крупного помола
- 1 ч. ложка молотого мускатного ореха
- 1 ч. ложка молотого сладкого перца
- кишки (или готовые оболочки)

Мясо сильно охладить и пропустить через мясорубку. Добавить смесь соли с селитрой, белый и сладкий перец, мускатный орех и тщательно вымесить фарш в течение 10 мин.

Кишки выскоблить и промыть, начинить их фаршем, перевязать. Хранить при температуре +15°С, пока колбаса не приобретет красноватый оттенок. После этого коптить ее в холодном дыме, пока окраска колбасы не станет желто-золотистой.

Рецепт №51. Колбаса с чесноком

Ингредиенты:

- 1,5 кг нежирной свинины
- 500 г свиного сала
- 3 дольки чеснока
- 50 г смеси соли с пищевой селитрой
- 2 ст. ложки белого перца крупного помола
- 1 ч. ложка глюкозы
- свиные кишки

Мясо и сало очень сильно охладить и пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарубленный чеснок, перец и соль и тщательно перемешать.

Кишки выскоблить, вымыть, заполнить колбасным фаршем, перекрутить через каждые 15 см. Можно для надежности перевязать бечевкой.

Заготовки выдержать в течение одной недели в прохладном проветриваемом помещении.

Когда колбаса приобретет красноватый оттенок, несколько раз прокоптить ее в холодном дыме.

Рецепт №52. Колбаса с картофелем

Ингредиенты:

- 1 кг нежирной свинины
- 600 г нежирной говядины
- 500 г картофеля
- 300 г молока
- 60 г смеси соли с пищевой селитрой
- 2 ст. ложки белого перца крупного помола
- кишки

Картофель отварить в мундире, остудить и очистить. Молоко прокипятить и остудить.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с картофелем. Влить молоко, добавить соляную смесь и перец. Тщательно вымесить.

Кишки выскоблить и промыть, начинить колбасным фаршем, перевязать. Просушить в течение одного дня в проветриваемом помещении.

Затем в течение недели коптить в холодном дыму один раз в день.

Рецепт №53. Колбаса «Отшельник»

Ингредиенты:

- 1 кг. нежирной свинины
- 1 кг нежирной говядины
- 500 г свиного сала
- 2 дольки чеснока
- 1 ч. ложка глюкозы
- 90 г смеси соли с пищевой селитрой
- 2 ст. ложки белого перца крупного помола
- 1 ст. ложка молотого душистого перца
- кишки (или готовые оболочки)

Мясо и сало как следует охладить: выдержать около 3 ч в морозильной камере. Затем нарезать и пропустить через мясорубку. Добавить солевую смесь, глюкозу, белый и душистый перец и тщательно вымесить фарш в течение 10 мин.

Промытые и вымоченные в холодной воде кишки наполнить колбасным фаршем, перевязать. Подвесить в прохладном проветриваемом помещении и просушить в течение трех недель. За это время колбаса должна приобрести 48 красноватый оттенок.

Подготовленную колбасу коптить холодным дымом в течение одной педели один раз в день.

Рецепт №54. Колбаса «Розы»

Ингредиенты:

- 1,25 кг нежирной свинины
- 250 г мякоти телятины
- 10 долек чеснока
- 25 г соли
- 0,25 ч. ложки пищевой селитры
- 0,5 ч. ложки черного молотого перца
- 0,5 ч. ложки красного молотого перца
- 5 горошин душистого перца
- 1 ч. ложка чабера (чабреца)

- свиные кишки

Подготовить кишки: тщательно вымыть, прополоскать, вымочить в холодной воде.

Свинину вымыть, очистить от пленок и сухожилий, очень мелко нарезать, смешать с солью и селитрой. Выдержать в эмалированной, стеклянной или керамической посуде в холодном месте в течение 1-2 дней.

Телятину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и выдержать в холодном месте в течение 24 ч.

Свинину смешать с телятиной, добавить черный, красный и душистый перец, чабер, растертый чеснок, тщательно перемешать.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем, перевязать. Подвесить на несколько часов в прохладном проветриваемом помещении.

После этого коптить в холодном дыму в течение двух дней.

Перед употреблением прокопченную колбасу обжарить на решетке над раскаленными углями.

Рецепт №55. Мини-солями для гурманов

Ингредиенты:

- 1 кг нежирной свинины
- 500 г нежирной говядины
- 500 г свиного сала
- 1 долька чеснока
- 1 ч. ложка глюкозы
- 1 ч. ложка тмина
- 1 ч. ложка молотого мускатного ореха
- 2 ст. ложки белого перца крупного помола
- 50 г смеси соли с пищевой селитрой
- тонкие свиные кишки

Подготовить кишки: тщательно вымыть, выполоскать и вымочить в холодной воде.

Мясо и сало выдержать в морозильной камере в течение 3 ч, затем пропустить через мясорубку, добавить толченый чеснок, глюкозу, мускатный орех, тмин, белый перец и соляную смесь. Тщательно вымесить в течение 10 мин.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем, перекручивая их через каждые 10 см. Для надежности можно перевязать бечевкой.

Колбаски подвесить в прохладном проветриваемом помещении и выдержать, пока они не приобретут красноватый оттенок.

После этого коптить холодным дымом в течение нескольких дней до готовности.

Рецепт №56. Свиная копченая колбаса

Ингредиенты:

- 5 кг мякоти свинины
- 30 г чеснока

- 2 ст. ложки черного молотого перца
- 2 ст. ложки красного молотого перца
- 100 г соли
- 1,5 ч. ложки пищевой селитры
- тонкие свиные кишки

Подготовить кишки: тщательно вымыть, прополоскать, вымочить в холодной воде.

Мясо очистить от сухожилий и разделить пополам. Одну половину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, а вторую — через мясорубку со средней решеткой. Обе части соединить, добавить толченый или мелко нарубленный чеснок, черный и красный перец, соль, селитру и тщательно вымесить.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем, перевязать, подвесить в прохладном проветриваемом помещении на одни сутки.

Подсушенную колбасу коптить холодным дымом в течение 2 дней.

Копченую колбасу можно хранить в холодном, темном и проветриваемом помещении в течение трех недель.

Рецепт №57. Бастурма из свинины

Ингредиенты

Посолочная смесь:

- 1 кг соли
- 15 г селитры
- 1 столовая ложка сахара
- 6-7 горошин черного перца
- 2 лавровых листка

На 1 кг мяса:

- 75 г посолочной смеси
- чеснок, острый красный молотый перец — по вкусу

Из свежего свиного окорока вырезать длинные куски мяса толщиной 3 см, удалив с них жир и пленки. Натереть мясо посолочной смесью и плотно уложить в деревянную посуду, пересыпая перцем и измельченным лавровым листом. Затем прижать куски гнетом и выдержать в течение 10-12 дней.

После этого вымочить куски в воде для удаления излишка соли, обсушить полотенцем и прокоптить холодным дымом.

Копченую бастурму выдержать 24 часа между двух досок под грузом, а затем намазать ее смесью толченого чеснока и острого красного перца, подвесить в прохладном месте.

Рецепт №58. Колбаса свиная

Ингредиенты:

- 5 кг свинины
- 1 кг сала

- 0,5 ч. ложки перца черного молотого
- 0,5 ч. ложки перца душистого молотого
- 0,5 ч. ложки кориандра
- 0,5 ч. ложки тертого мускатного ореха
- 10 г спирта
- 2 г пищевой селитры
- 10 г сахара
- 180 г соли

Свиное мясо и сало пропустить через крупную решетку мясорубки, добавить соль и немного сахара и оставить фарш в прохладном месте на 6 часов. Затем добавить перец черный молотый, перец душистый молотый, измельченный кориандр, мускатный орех, селитру и спирт. Фарш тщательно перемешать, наполнить им подготовленные кишки и завязать концы.

Колбасы подвесить для подсушивания на сутки, затем подкоптить холодным дымом.

Рецепт №59. Деликатесная колбаса 1

Ингредиенты:

- 10 кг мякоти свинины
- 1 кг сала
- 10 столовых ложек картофельного крахмала
- 1 ч. ложка молотого тмина
- 1 ч. ложка мускатного ореха
- 30 долек чеснока
- 2 лавровых листка
- 2 чайные ложки растертого имбиря
- 250 г соли
- 500 мл водки
- перец черный молотый — по вкусу

Мясо нарезать кусочками по 30-40 г, разложить на доске в один слой и выдержать на сквозняке до трех суток при температуре не выше + 10°С. За это время кусочки 2-3 раза перевернуть. Подвяленное мясо трижды пропустить через мясорубку. В первый раз вместе с мясом прокрутить лавровый лист и чеснок. Во второй раз через мясорубку пропустить еще и 500 г сала. Чем большее число раз пропускаете мясо через мясорубку, тем дольше следует перемешивать фарш, но тем вкуснее будет готовая колбаса.

Фарш переложить в эмалированный таз, обсыпать картофельным крахмалом, перцем, тмином, мускатным орехом, имбирем, добавить 500 г сала, нарезанного мелкими кубиками, влить водку (действует как консервант) и посолить. Воду в фарш не добавлять! Массу тщательно перемешивать до тех пор, пока она не станет отлипать от рук. После этого при помощи специальной насадки на мясорубку наполнить фаршем хорошо очищенные кишки. Концы колбас завязать обычной ниткой или тонким шпагатом и коптить холодным дымом.

В коптильне батоны колбасы не должны соприкасаться, иначе могут слипнуться. Топить следует ольховыми дровами, а под конец подложить веточки можжевельника. Сначала колбасы нужно основательно прогреть, затем, при тихом тлении дров, коптить в течение недели.

Во время копчения нужно постоянно следить за коптильней: подкладывать в топку дрова или опилки, переворачивать колбасу, перевешивать ее от краев камеры в середину и наоборот.

Для определения готовности колбасы ее следует остудить и сжать пальцами: если мягковата, то прокоптить еще, если упругая и твердая, то готова.

Перед копчением прокалывать оболочку колбасы не надо, так как из проколов при сильном нагревании из колбасы вытечет жир.

Рецепт №60. Деликатесная колбаса 2 (для длительного хранения)

Ингредиенты:

- 10 кг мяса
- 2 кг свиного сала
- 320 г сухой мелкой соли
- 20 г сахара
- 4 г пищевой селитра
- молотый черный и душистый перец, гвоздика, мускатный орех и кардамон, чеснок — по вкусу

Для приготовления колбасы следует использовать свежее охлажденное мясо взрослых животных. Непригодно замороженное мясо! Мясо молодых животных содержит много влаги, поэтому его нужно обсушить или, нарезав кусочками и посыпав 1/3 количества соли, предназначенной для колбас, выдержать в холодном месте около суток, тогда часть жидкости извлечет соль. Мясорубка для измельчения мяса должна быть снабжена острыми ножами, чтобы не раздавить мышцы. Для измельчения свинины в мясорубку надо вставить сетку с ячейками 13 мм, а для говядины - 5 мм. Специи должны быть предварительно размолоты. Чеснок следует очень мелко нарезать и растереть с солью. Сало для колбас должно быть упругим, но не замороженным. Лучшее сало - шейной или спинной части. Его следует нужно выдержать двое-трое суток в прохладном помещении. Сало для колбас следует нарезать острым ножом кусочками шириной 1 см и толщиной 0,5 см.

В измельченное на мясорубке мясо добавить нарезанное сало, соль, пряности, чеснок и все слегка перемешать. Месить не следует!

Для колбас, предназначенных для длительного хранения, следует использовать кишки крупного рогатого скота: они толще и прочнее, чем свиные. Тщательно очищенные и вымытые кишки промыть еще раз слабым раствором марганцовокислого калия. Перед наполнением фаршем кишки следует прижать к столу лучинкой и с усилием вытянуть кишку из-под нее, тем самым удаляя лишнюю влагу. При заполнении влажных кишок колбасы по краям приобретают сероватый оттенок. Кишки нарезать на кусочки необходимой длины и завязать с одной стороны.

У мясорубки вынуть нож и решетку, вставить в нее рожок для набивки колбас, надеть кишку на рожок до конца (до завязки) и, не увлажняя рук, пропустить фарш через мясорубку, наполнив таким образом кишки. Кишки нужно наполнять плотно, чтобы не осталось воздушных промежутков, и туго завязать.

Толстые колбасы перед копчением в течение суток выдерживают под гнетом. Коптят холодным способом.

Рецепт №61. Деликатесная колбаса 3

Ингредиенты:

- 3 кг мяса нутрии
- 1 кг свиной мякоти
- 1 головка чеснока
- тмин, черный молотый перец, соль — по вкусу

Мясо нутрии пропустить через частую решетку мясорубки, а свинину - через решетку с крупными отверстиями. Фарш тщательно перемешать и заправить измельченным чесноком, молотым перцем, семенами тмина и солью. Колбасной смесью наполнить очищенные и хорошо промытые кишки. Концы завязать ниткой.

Коптят колбасу под навесом на холодном дыму в течение 3-4 дней.

Затем изделия просушить на сквозняке. Высушенную колбасу можно хранить в сухом и прохладном месте продолжительное время. Перед употреблением ее лучше отварить в воде в течение 15 минут.

Рецепт №62. Сырокопченая колбаса

Ингредиенты:

- 3,5 кг мякоти говядины
- 3,5 кг нежирной свинины
- 3 кг соленого сала
- 1 стакан соли
- 2 чайные ложки сахара
- 1 ч. ложка черного
- 1 ч. ложка душистого перца молотого
- 30 г аскорбиновой кислоты

Лучше использовать свежие говядину и свинину после забоя. Мясо в воде не мыть, а только зачистить, затем вынуть из него сухожилия и пленки. Куски мяса (по 400г) натереть солью, уложить в эмалированную посуду, завязать плотной тканью и поставить на 5 дней в холодное место с температурой до +4°С, после чего пропустить через мясорубку.

Сало очистить от соли, нарезать мелкими кусочками и смешать с мясным фаршем, добавить сахар, перец и аскорбиновую кислоту. Аскорбиновая кислота используется как консервант, благодаря ей мясо не теряет цвета и не становится серым.

Фарш минут 30-40 вымешивать руками, как тесто, а затем разложить в эмалированные емкости так, чтобы слой мяса не был выше 5 см. На 2 дня снова поставить в холодное место, после чего можно заполнять фаршем заранее приготовленные кишки. Если при заполнении образуются небольшие воздушные полости, то эти места следует проткнуть иголкой и выпустить воздух. Готовые колбаски подвесить в прохладном месте для уплотнения.

Через 5-7 дней их можно коптить при температуре +20 °С в течение трех суток. Если есть возможность поддерживать дым ночью, то лучше не прерывать копчение, а если нет, то на ночь колбасу лучше занести в дом, а с утра опять коптить до ночи. Закопченную колбасу лучше всего подвесить в погребе.

Через 3-4 недели она вызревает и готова к употреблению.

Рецепт №63. Колбаса копченая сухая

Ингредиенты:

- 1 кг мякоти говядины
- 1 кг мякоти свинины
- 400 г свиного соленого сала
- 100 г спирта
- 1/4 чайной ложки пищевой селитры
- 1 столовая ложка сахара
- 1 столовая ложка соли
- перец черный молотый, растертые семена тмина, измельченные плоды кориандра — по вкусу Мясо, освобожденное от костей и пленок, нарезать мелкими кусками, пересыпать солью и

поставить в холодное место на 2 дня. Сало нарезать кубиками. Свинину и говядину пропустить дважды через мясорубку, добавить сахар, селитру, пряности и спирт. Всю массу перемешать, добавить сало и еще раз перемешать. Подготовленное мясо уложить в плоскую посуду слоем 10-12 см и держать 3 дня на холоде, а потом наполнить фаршем кишки длиной до 50 см, концы перевязать шпагатом и подвесить в прохладном помещении на 3 дня.

Затем коптить колбасы в холодном дыму до тех пор, пока оболочка на них не сморщится. Колбасы созревают после выдержки в прохладном помещении в течение 2 месяцев. Приготовленные таким образом колбасы можно хранить 10 месяцев.

При желании можно есть колбасу и сразу после копчения, предварительно отварив в подсоленной воде 25 минут.

Рецепт №64. Колбаса филейная

Ингредиенты:

- 1 кг свиного филе
- 0,5 столовой ложки соли
- 0,5 чайной ложки сахара
- 1/4 чайной ложки селитры
- перец черный молотый, лавровый лист, сушеные ягоды можжевельника, плоды кориандра — по вкусу От хребта свиной туши срезать в длину филе с небольшим слоем жира, натереть его смесью

соли, сахара, селитры и пряностей и оставить в прохладном месте на сутки, затем слегка обсушить полотенцем, завернуть в целлофан, перевязать шпагатом и коптить в холодном дыму.

Рецепт №65. Колбаса из крольчатины, свинины и говядины

Ингредиенты:

- 1 кг мяса кролика
- 3 кг свинины
- 1 кг говядины
- 200 г соли
- 20 г перца черного молотого
- 10 г перца душистого молотого
- 5 г гвоздики
- 3 г майорана

- 1 лавровый лист
- 10 г селитры
- 0,5 стакана спирта
- 100 г сала

Мясо мелко порубить, добавить соль, селитру, специи и все тщательно перемешать, влить спирт. Затем добавить мелко нарезанное сало, еще раз перемешать, наполнить этим фаршем подготовленные кишки и положить изделия под пресс. Колбасу выдержать 12 часов при комнатной температуре и 10 дней - в холодном помещении, каждые 3 дня увеличивая вес гнета.

После этого колбасу повесить на 7 дней в прохладное место, затем коптить ее холодным дымом в течение 9 дней, после чего подвесить в прохладном и проветриваемом помещении.

Курица и индейка

Для того чтобы наша копченая курочка обладала более утонченными вкусовыми качествами, покупайте ее в свежем и охлажденном виде (не в замороженном). Отдавайте предпочтение крупным породам птицы достаточно молодого возраста.

Подвергать холодному копчению следует только заведомо здоровую птицу, поскольку некоторые микроорганизмы, в том числе и яйца паразитов, устойчивы к копчению.

Горячее копчение

Рецепт №66. Курица горячего копчения 1

Ингредиенты:

- 1 цельная курица
- Соль и черный перец по вкусу
- Любые специи на ваше усмотрение

Обильно натираем курицу специями, перцем, солью.

После того как курочка приправлена, мы кладем ее в полиэтиленовый мешок на пару часов, для того чтобы дать ей хорошенько пропитаться.

По истечении этого времени, достаем курицу и вывешиваем ее на свежем воздухе для просыхания.

Далее укладываем курочку в коптильное устройство, устанавливаем поддон, в который будет стекать лишний жир, и коптим курицу очень горячим дымом (130С) в течение 40 минут.

С приготовленной птицы обязательно снимаем шкурку, так как она в процессе такого копчения впитала в себя всю горечь и гарь древесины.

Рецепт №67. Курица горячего копчения 2

Ингредиенты:

- 1 стакан соли
- 3 литра воды
- 1 лист лавровый
- 3-4 зубчика чеснока
- Перец черный (горошек)
- 2 стол. ложки любых специй, например, для шашлыка

Готовим рассол: для этого соль, перец, лаврушку, чеснок и специи опускаем в теплую воду и доводим до кипения, держим на огне всего 3-5 минут с момента закипания, затем рассол убираем и охлаждаем до 20-25 градусов.

Промываем хорошенько курицу снаружи, а также изнутри, срезаем с нее лишний жир (особенно в области гузки) и опускаем в рассол. Кладем в холодильник на 18-20 часов.

Затем птицу достаем, промываем под проточной водой, подвешиваем на 1-2 часа, для того чтобы с нее стекла лишняя влага, далее разрезаем ее на две половины, обвязываем их шпагатом.

Засыпаем 3 горсти щепы в коптильное устройство, ставим поддон, подвешиваем тушки и закрываем плотно крышку.

Ставим коптильный аппарат на максимальный огонь, а через 10-12 минут убавляем до умеренного и коптим в течение полутора часов.

По прошествии времени, аккуратно открываем крышку и достаем наше лакомство. На вкус курица, приготовленная по этому рецепту, получится просто отменной.

Рецепт №68. Копченая курица по-домашнему

Ингредиенты:

- тушка откормленной курицы
- 2 л воды
- 20 г соли
- 6 лавровых листов
- 4 зубчика чеснока
- Несколько горошин черного перца
- 4 ст. л. сушеных ягод можжевельника
- 1 г корицы
- 20 г сахара
- 170 мл 9% столового уксуса

Разрежьте курицу вдоль тушки и заложите между двумя разделочными досками. Затем начинайте отбивать мясо таким образом, чтобы куски стали плоскими. На несколько часов оставьте мясо на сквозняке.

В теплую кипяченую воду добавьте соль, лавровый лист, измельченный чеснок, черный перец, ягоды можжевельника, корицу, сахар, уксус. В полученном маринаде выдерживайте мясо около суток. Периодически перекладывайте его, т. е. меняйте куски местами, чтобы они лучше пропитались.

Через сутки выньте куски и в надрезы на них вложите небольшие кусочки свиного сала и дольки чеснока. Подвесьте куски, чтобы они обсохли, примерно на 3—4 ч.

Далее поместите их в коптильную печь на 3—4 ч. При копчении несколько раз обмакните мясо в рассол.

Мясо считается готовым, когда от него легко отделяется блестящая пленка, образовавшаяся на нем.

Рецепт №69. Курица с яблоками

Ингредиенты:

- Куры – 5 кг
- Яблоки – 100 г
- Гвоздика – 2 бутона
- Корица – 1 г

- Сахар – 25 г
- Соль – 300 г

Мясо подготовить, разделав и промыв каждую тушку. На спинной части сделать аккуратный надрез. Затем смешать соль, корицу и сахар, и натереть ими мясо. Нарезать тонкими ломтиками яблоки.

Подготовить посуду для посола. Уложить в неё куриные тушки, пересыпав их яблочными дольками.

Приготовление рассола:

Вскипятить 5 литров воды. Когда вода начнёт кипеть, засыпать в неё гвоздику и соль, кипятить ещё около 4-х минут. После чего рассол слить в другую посуду и остудить.

Холодным рассолом залить мясо и яблоки. Посуду накрыть, установить сверху груз. В рассоле куриные тушки должны пролежать примерно 3 – 4 часа. Выносить мясо в холодное помещение не нужно.

По истечении 4-х часов курицу вынуть из рассола, слегка подсушить бумажными полотенцами. Каждую тушку стянуть шпагатом и подвесить для копчения. Коптить лучше горячим способом.

Готовое мясо покроется красивой красноватой корочкой. После окончания копчения курицу нужно проветривать в помещении с комнатной температурой, примерно 4 – 6 дней.

Рецепт №70. Куриные крылышки, копченные с приправами

Ингредиенты:

- Куриные крылышки – 10 кг
- Душистый перец (горошками) – 10 горошин
- Гвоздика – 6 бутончиков
- Лавровый лист – 2 – 3 листочка
- Сахар – 60 г
- Соль – 600 г

Мясо промыть проточной водой, после чего обсушить полотенцами и натереть солью и сахаром (160 г соли).

Приготовление рассола:

Вскипятить 10 литров воды. Как только вода закипит, добавить в неё гвоздику, перец, лавровый лист и остатки соли. Кипятить ещё 10 – 15 минут. Готовый рассол остудить, предварительно профильтровав.

Холодным рассолом залить крылышки, уложенные в посолочную ёмкость. Сверху установить тяжёлый груз. Мясо должно находиться под прессом не менее 5-ти часов.

После того, как куриные крылышки достаточно просолятся, их нужно вынуть из рассола и промокнуть бумажными полотенцами. Стянуть нитью и подвесить для копчения. Коптить горячим способом, пока не появится аппетитная красноватая корочка. Готовые крылышки проветрить при комнатной температуре (примерно 4 – 5 дней).

Рецепт №71. Окорока куриные, копченные с можжевельником

Ингредиенты:

- Куриные окорока – 5 кг
- Можжевеловые ягоды – 100 г
- Душистый перец – 3 горошинки
- Гвоздика – 2 бутона
- Лавровый лист – 1 листочек
- Корица (молотая) – 3 г
- Соль – 300 г
- Сахар – 25 г

Мясо разделать и промыть под холодной проточной водой. Каждый окорок хорошо натереть ароматной смесью (соль, сахар и корица). Сложить кусочки в посуду для посола, добавить можжевеловые ягоды.

Приготовление рассола:

Вскипятить 5 литров воды. При закипании добавить соль, перец, лавровый лист и гвоздику. Кипятить после добавления специй ещё 5 минут. Готовый рассол отсудить.

Холодным рассолом залить куриные окорока. Положив мясо под пресс, продержать его так не менее 3-х часов.

Просоленные окорока вынуть из рассола, обсушить бумажными полотенцами. Стянув шпагатом и обернув бумагой, коптить горячим способом. На готовность мяса укажет появление красноватой корочки. После копчения проветрить куриные окорока в тёплой комнате, не менее 5-ти дней.

Рецепт №72. Курица горячего копчения под соусом «Провансаль»

Ингредиенты:

- 1 тушка птицы
- 2 л воды
- 0.5 г гвоздики
- 0.5 г корицы
- 0.5 г душистого перца
- Лавровый лист
- 10 г сахара
- 200 г сливочного масла
- 200 г сметаны
- 200 г куриного бульона
- 2 луковицы
- 100 г томатной пасты
- 100 г соли
- 5 г горчицы
- Зелень петрушки

Натрите тушку солью и поставьте в холодное помещение на 3—4 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды требуется указанное количество специй. Когда отвар вскипит, охладите его и залейте им курицу. Все как следует перемешайте и держите ее в отваре 3—4 ч на холоде.

Обсушивайте 3—4 ч и кладите птицу в коптильню, обрабатывайте горячим дымом 3 ч. После копчения оставьте курицу на сквозняке примерно на 1 ч, чтобы исчез специфический запах дыма.

Разотрите на сковороде масло с мукой, постепенно залейте бульоном, добавьте протертую вареную луковицу, сметану, томатную пасту и вскипятите. Копченую курицу разделите на порции, сложите в кастрюлю, залейте приготовленными соусом, поставьте на пар и, не давая закипеть, доведите до полной готовности. Подавайте в глубоком блюде, посыпав зеленью петрушки.

Рецепт №73. Курица горячего копчения «Нежная»

Ингредиенты:

- 1 тушка курицы

Специи для рассола из расчета на 300 г мяса:

- 2 ст. л. лимонного сока
- 2 луковицы
- 3 ст. л. сливочного масла
- 3 ст. л. пряного соуса
- Корень петрушки
- Соль

Для соуса: по 100 г грецких орехов и сливочного масла, 3 луковицы, 1 ст. л. муки, головка чеснока, 10 г винного уксуса, 5 г кинзы, шафран, специи, соль.

Процесс приготовления:

Натрите тушку солью и оставьте в холодном месте на 4—5 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды положите указанное количество лимонного сока, мелко нашинкованные репчатый лук и корень петрушки, сливочное масло, пряный соус. Доведите до кипения и прокипятите несколько минут. Затем охладите и поместите в рассол курицу на 3—4 ч. Далее подвесьте ее для обсушивания на 3—4 ч.

Коптите курицу горячим дымом примерно 12 ч, до готовности.

Для соуса обжарьте мелко нарезанный лук, через 10 мин добавьте к нему муку и постепенно разведите водой. Введите соль, уксус, зелень. В полученном соусе проварите разрезанную на части копченую курицу примерно 10 мин. Затем положите измельченные орехи, настой шафрана. Подавайте к столу как холодную закуску.

Рецепт №74. Копченые цыплята, фаршированные грибами

Ингредиенты:

- 3 цыпленка
- 100 г шпика
- 100 г сливочного масла
- 1/3 стакана соли
- 1 л горячего молока
- 1 луковица
- 1 стакан томатной пасты
- 1 стакан белого вина
- 1 стакан сметаны
- 3 ст. л. уксуса
- Перец
- Корень петрушки

- Укроп

Процесс приготовления:

Натрите тушки солью и поставьте в холодильник на 3—4 ч. В молоко положите мелко нарезанный репчатый лук, томатную пасту, перец, измельченный корень петрушки и укроп. Когда отвар вскипит, залейте им тушки цыплят. Все как следует перемешайте и маринуйте в течение 5 ч.

Обсушивайте 3—4 ч. Далее цыплят заложите в коптильную печь на 3 ч сначала при температуре 70—80°С, затем снизьте ее до 50—60°С.

Для начинки грибы отварите, нарежьте, посыпьте солью и перцем, прибавьте масло, немного сметаны и жарьте до тех пор, пока они не превратятся в густую массу. Остудите начинку, нафаршируйте ею горячих цыплят. Поместите в духовку и доведите до готовности. Готовых цыплят полейте сметаной, посыпьте зеленью. Отдельно подайте овощной салат.

Рецепт №75. Копченая фаршированная курица

Ингредиенты:

- 1 курица
- 1 стакан молока
- 1 луковица
- корень петрушки
- 3 ломтика белого хлеба
- 4 зубчика чеснока
- 200 г окорока
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- Зелень петрушки
- Перец
- Соль

Специи для рассола из расчета на 300 г мяса:

- 2 ст. л. лимонного сока
- 2 луковицы
- 3 ст. л. сливочного масла
- 3 ст. л. пряного соуса
- Зелень петрушки
- Соль

Процесс приготовления:

Натрите тушку солью и оставьте в холодном месте на 4—5 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды положите указанное количество лимонного сока, мелко нашинкованные репчатый лук и корень петрушки, сливочное масло, пряный соус. Доведите отвар до кипения и прокипятите несколько минут. Затем охладите рассол, поместите в него курицу. Все как следует перемешайте и выдержите ее в рассоле 3—4 ч. Обсушите в течение 3—4 ч на сквозняке.

Поместите тушку в коптильную печь на 3—4 ч. Сначала температура в печи должна быть 70—80°С, затем снизьте ее до 40°С.

Хлеб намочите в молоке, отожмите, измельчите лук и обжарьте его в масле. Пропустите через мясорубку окорок, хлеб, лук, добавьте измельченный чеснок, корень петрушки с зеленью,

желтки и соль. Взбейте белки в пену и вмешайте в массу. Начините копченую курицу, положите в сотейник и доведите до готовности в жарочном шкафу.

Рецепт №76. Копченый цыпленок с рисом и помидорами

Ингредиенты:

- 1 цыпленок
- 50 г куриного жира
- 100 г сливочного масла
- 100 г риса
- 10 сладких болгарских перцев
- 10 стручков фасоли
- 1 стакан зеленого горошка
- 1 стакан томатной пасты
- 1 стакан белого вина
- 4 помидора
- 1/3 стакана соли
- 1 л горячего молока
- 1 луковица
- 3 ст. л. уксуса
- Зелень
- Черный перец
- Корень петрушки
- Укроп

Процесс приготовления:

Натрите цыпленка солью и поставьте в холодильник на 3—4 ч. В молоко добавьте мелко нарезанный репчатый лук, томатную пасту, перец, измельченный корень петрушки и укроп. Когда вскипит, горячим отваром залейте цыпленка, перемешайте и оставьте на 5 ч. Подвесьте для обсушивания на 3—4 ч.

Подготовленную тушку цыпленка поместите в коптильную печь на 3 ч. Сначала температура в печи должна быть 70—80°С, затем снизьте ее до 40°С.

Копченого цыпленка положите в сотейник, залейте жиром и немного поджарьте. Затем выньте тушку, слейте жир из сотейника, положите в него вареный рис, ошпаренный и мелко нарезанный сладкий перец, стручки фасоли и зеленый горошек. Все как следует перемешайте. Сверху уложите разрезанного на куски цыпленка, полейте его маслом и бульоном. Закройте сотейник крышкой и поставьте на 10 мин в жарочный шкаф. После приготовления красиво расположите на блюде куски цыпленка и овощи.

Рецепт №77. Запеканка из курицы горячего копчения

Ингредиенты:

- 1 курица
- 2 ломтика белого хлеба
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1/2 стакана молока
- 1/2 сметаны
- 4 яйца

- Зелень петрушки
- Мускатный орех
- Панировочные сухари
- Соль

Процесс приготовления:

Натрите тушку солью и поставьте в холод на 3—4 ч. Вскипятите воду со специями. Когда отвар вскипит, охладите его и залейте курицу. Оставьте на холоде на несколько часов. Подвесьте для обсушивания на 3—4 ч.

Подготовленную тушку курицы поместите в коптильную печь на 3—4 ч при температуре 70°С. Через некоторое время температуру можно снизить. Затем выньте птицу из печи.

Пропустите копченую курицу через мясорубку, добавьте в фарш намоченный в молоке белый хлеб, мягкое сливочное масло, желтки яиц, сметану, соль, измельченный мускатный орех, мелко нарезанную зелень петрушки и все как следует перемешайте. Взбейте белки в крепкую пену, посолите и вмешайте белки в фарш. Выложите массу в форму, предварительно смазанную маслом, посыпьте панировочными сухарями. Поставьте форму в духовку и запекайте при умеренной температуре несколько минут. К столу подавайте с овощными салатами.

Рецепт №78. Грудинка горячего копчения вареная

Ингредиенты:

- 2 кг грудинки Для

рассола на 1 л воды:

- 110 г смеси соли с селитрой
- 3 ч. ложки сахара

Воду довести до кипения, добавить соль и сахар, перемешать, снова довести до кипения, снять с огня и остудить. Мясо охладить, залить рассолом и поставить в холодное место на 20 дней. Затем вынуть мясо из рассола и подвесить на одни сутки.

Коптить горячим (35° С) дымом не более 3 ч. После этого отварить грудинку в течение 1 ч. Готовую грудинку можно хранить в прохладном месте не дольше пяти дней.

Рецепт №79. Куриные бедрышки горячего копчения

Ингредиенты:

- 4-6 куриных бедрышек
- Черный молотый перец
- Соль

Бедра вымыть, обсушить, натереть смесью соли и перца и выдержать в течение 3 ч.

На дно толстостенной посуды положить ольховые опилки и немного ягод можжевельника. Куриные бедра обсушить бумажной салфеткой, положить в дуршлаг, установить его на посуду с опилками, накрыть крышкой и прогреть на среднем огне, пока опилки не начнут дымиться. После этого уменьшить огонь до слабого и коптить около получаса. Выключить огонь, подержать посуду под крышкой еще около 10 мин.

Копченые индейка, курица

Обработанную чистую тушку разрезают пополам вдоль позвоночника, натирают отрубями и оставляют на сутки под гнетом в таком маринаде: на 3 кг мяса — 1 стакан воды, столовая ложка уксуса, 25 г черного молотого перца, 7—8 зубчиков измельченного чеснока. После этого полуфабрикат коптят холодным способом 5—6 ч при температуре дыма 15—25 °С.

Срок хранения на холоде — максимум неделя.

Рецепт №80. Копченый бройлер

Ингредиенты:

- 1 тушка

бройлера Для рассола:

- 1 стакан соли
- 3,2 л. воды
- лавровый лист
- черный перец горошком
- 3 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки специй (для шашлыка или курицы)

Специи, чеснок, лаврушку, перец, соль опускаем в воду и доводим рассол до кипения. Кипятим 2 — 3 минуты и выключаем. Охлаждаем рассол до комнатной температуры и опускаем в него курицу. С нее нужно срезать лишний жир в районе гузки. И конечно перед засолом курицу нужно промыть внутри и снаружи.

Курица в рассоле должна находиться 15 — 20 часов в холодильнике. Это время достаточно для полного среднего просаливания курицы.

Затем курицу достаем из рассола и промываем проточной водой. Подвешиваем ее на пару часов, для того чтобы стекла лишняя влага. В идеале курочку нужно подержать на сквозняке, для подвяливания. Обтираем курицу салфеткой.

Курицу перед копчением разрезаем на две части, если хотите сэкономить место в коптильне. После этого обвязываем обе части шпагатом. Засыпаем щепу в коптильню примерно 2-3 горсти. Ставим поддон, для стекания жира, подвешиваем курицу, закрываем крышку коптильни.

Горячее копчение курицы в домашних условиях продолжается 1,5 часа.

Затем коптильню выносим на свежий воздух и открываем. Курочка должна приобрести характерный коричневато-золотистый цвет. В некоторых местах мясо может отойти от кости, что говорит нам о готовности продукта.

Рецепт №81. Копчение курицы в домашних условиях (быстрый способ)

Ингредиенты:

- 1 курица средних размеров
- 150 мл. вина полусладкого белого
- 3 ст. ложка соли
- 1 ст. ложка сахар
- Специи для курицы

Первым делом курицу нужно разрезать вдоль по грудке, как для цыпленка табака, в таком случае она прокоптится лучше. Все лишнее срезать, небольшим ножом сделать проколы по филейной части для лучшего маринования, курицу хорошо промыть и обсушить.

Готовим смесь для маринования курицы: смешиваем специи с солью и сахаром, заливаем вином, смешиваем до однородной пастообразной массы. Этой массой обильно натираем курицу со всех сторон. Сахар в маринаде нужен для карамельной корочки и служит, как натуральный усилитель вкуса. Если вы планируете быстрое маринование, то достаточно 1-2 часа постоять курице в комнатных условиях, если более дольше — лучше поместить в холодильник.

Коптильню нужно вымыть, если вы до этого коптили рыбу.

Поддон можно застелить фольгой, чтобы легче было потом чистить.

На дно коптильни насыпать щепу.

Копчение курицы проводим при температуре 110-120С около 1 часа.

После копчения курице нужно дать время остыть (так всегда вкуснее). Когда курица остынет, просто проведите по ней рукой и лишнее специи сами осыпятся.

Копченая курица по этому рецепту и способу получается ароматная, мягкая, по структуре напоминает курицу гриль, но с отчетливым копченным вкусом и ароматом.

Рецепт №82. Индейка горячего копчения

Ингредиенты на 1 кг индейки:

- 25 г соли
- 3 дольки чеснока
- 2 лавровых листка
- 2 луковицы
- 2 корня петрушки
- 1 корень сельдерея
- 2 моркови
- 10 горошин черного перца

Индейку опалить и промыть, затем отрезать голову, укоротить кости ножек и разрезать вдоль пополам. Мясо натереть солью, растертым чесноком, измельченным лавровым листом и держать в закрытой посуде в холодном месте 1-2 суток. В большой кастрюле вскипятить воду, подсоленную, с добавлением кореньев, лука и перца, опустить в нее индейку и под крышкой нагревать на слабом огне 1,5-2 часа, не допуская кипения. Для копчения наиболее пригодна сваренная, но не переваренная птица!

Подготовленное мясо вынуть и обсушить, затем подвесить его в коптильне и коптить горячим дымом около 3 часов.

Холодное копчение

Рецепт №83. Курица копченая

Ингредиенты:

- 1 курица

- 100 г чеснока
- 0,5 ч. ложки душистого молотого перца
- 0,5 ч. ложки черного молотого перца
- 1 чайная ложка соли
- 0,5 чайной ложки сахара
- 2-3 можжевеловые ягоды
- 1/4 чайной ложки лимонной кислоты

Лучше всего коптить молодую мясистую курицу. Грудку разрезать, натереть тушку снаружи и изнутри смесью соли со специями, положить в посуду, придавить грузом и мариновать 2 дня. Перед копчением тушку промыть и тщательно обсушить.

Коптить курицу лучше холодным способом (температура дыма 20 °С) в течение 2 суток ольховыми ветками.

Рецепт №84. Птица холодного копчения

Ингредиенты:

- 5 кг птичьего мяса
- 1 стакан воды
- 0,5 ст. ложки уксуса
- 7-8 долек чеснока
- 25 г черного молотого перца
- Отруби
- Соль

Птицу или кролика выпотрошить, вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам, натереть отрубями.

Воду вскипятить, соединить с уксусом, измельченным чесноком, перцем и солью и остудить. Получившимся маринадом залить мясо. Придавить его гнетом и замариновать в течение нескольких часов.

Коптить 5-6 ч холодным дымом (25-30° С). Готовое мясо можно хранить на холоде не больше 10 дней.

Рецепт №85. Курица холодного копчения

Ингредиенты:

- 1 кг куриной тушки
- 200 гр. отрубей
- 1 столовая ложка соли
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 0,5 чайной ложки перца

Процесс приготовления:

Тщательно потрошим и промываем курицу, разрубаем ее на 2 половинки, которые кладем под гнет в прохладное место (2-3 градуса) на двое суток, натерев половинки предварительно лимонным соком. Непосредственно перед копчением курицу необходимо со всех сторон густо обвалять в смеси из отрубей и перца.

Коптить птицу следует при температуре не более 30 градусов в течение 7-10 суток холодным способом.

Рецепт №86. Курица холодного копчения по-деревенски

Ингредиенты:

- 1 кг курицы
- 2 ст. л. 3% раствора уксуса
- 1/3 стакана соли
- 1 ч. л. молотого черного или красного перца

Тушку птицы обработайте, промойте в холодной воде и залейте рассолом. Для заливочного рассола на 1 кг птицы возьмите 1 500 мл воды и растворите в ней уксус и 60 г поваренной соли. Курицу выдерживайте в рассоле в течение 12—18 ч в холодном месте. Цельные тушки распластайте и держите в рассоле под гнетом. После выдержки в рассоле курицу обсушите, натрите остатком соли и варите.

Вареную курицу натрите перцем, немного подсушите и разместите в коптильной камере. Коптите 3 суток холодным дымом. После копчения курицу выдержите 40—60 мин на сквозняке, затем отварите в воде с добавлением специй и лаврового листа. Готовую птицу разделывайте на части и подавайте с гарниром и зеленью.

Рецепт №87. Курица холодного копчения, запеченная с яйцами

Ингредиенты:

- 1 кг курицы
- 1 ст. л. 3% раствора уксуса
- 5 ст. л. соли
- 5 г молотого черного или красного перца
- 6 яиц
- 2 ст. л. сливочного масла
- 4 картофелины
- Лук зеленый
- Соль

Процесс приготовления: Тушку обработайте, промойте в холодной воде и залейте рассолом. Для заливочного рассола в воде растворите уксус и соль. Курицу выдерживайте в нем 12—18 ч в холодном месте.

После выдержки курицу обсушите 10—15 мин, натрите остатком соли, перцем и коптите холодным дымом в коптильной печи при низкой температуре примерно 3—5 суток. После окончания процесса копчения проветривайте ее примерно 1 ч.

Картофелины нарежьте, посолите, обжарьте на сковороде с маслом до полуготовности. Добавьте кусочки копченой курицы и мелко нарезанный зеленый лук. Все обжарьте и залейте яйцами. Поставьте блюдо в духовку и выпекайте примерно 2—3 мин.

Рецепт №88. Курица холодного копчения с грибами

Ингредиенты:

- 1 тушка курицы
- 1 л горячего молока
- 1 луковица
- 1 стакан томатной пасты
- 1 стакан белого вина
- 500 г свежих грибов
- 300 г сметаны
- 3 ст. л. сливочного масла
- 3 ст. л. уксуса
- 3 г гвоздики
- Соль
- Перец
- Корень петрушки
- Укроп
- Лавровый лист
- Зелень петрушки

Процесс приготовления:

Натрите тушку солью и поставьте в холодильник на 3-4 ч. Для маринада в молоко добавьте мелко нарезанный репчатый лук, томатную пасту, перец, мелко нарезанный корень петрушки и укроп. Когда вскипит, горячим отваром залейте тушку. Все как следует перемешайте, чтобы растворилась соль, которой натерта тушка, и маринуйте 5 ч.

После маринования подвесьте курицу обсохнуть на 3—4 ч. Далее заложите ее в коптильню и обрабатывайте холодным дымом около 3 суток, проветривайте на сквозняке в течение 2—3 ч.

Грибы нарежьте дольками, посолите и обжарьте, сложите их в кастрюлю и залейте кипяченой сметаной. Разделайте копченую курицу на кусочки и положите ее в кастрюлю с грибами. Тушите до готовности. При подаче к столу посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Рецепт №89. Курица холодного копчения с горчицей и луком

Ингредиенты:

- 1 тушка курицы

Специи для рассола из расчета на 300 г мяса

- 2 ст. л. лимонного сока
- 2 луковицы
- 3 ст. л. сливочного масла
- 3 ст. л. пряного соуса
- 4 ст. л. горчицы
- 3 луковицы для обжаривания
- Корень петрушки
- Соль

Процесс приготовления:

Обработанную солью тушку курицы оставьте в холодном месте на 4—5 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды положите указанное количество лимонного сока, мелко нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанный корень петрушки, сливочное масло, пряный соус. Доведите отвар до кипения и прокипятите несколько минут. Затем охладите рассол, поместите в него

курицу. Все как следует перемешайте для растворения соли, которой натерта тушка. После маринования птицу подвесьте на 3—4 ч для обсыхания.

Поместите птицу в коптильню и держите ее под холодным дымом при низкой температуре примерно 2—3 суток. Каждый день вынимайте курицу из коптильной печи примерно на 2—3 ч. Готовую птицу оставьте на сквозняке для проветривания. Затем разделите ее на мелкие кусочки. Каждый кусочек смажьте горчицей, выложите на хорошо разогретую с жиром сковороду, обжарьте, потом переложите на блюдо, а на сковороде поджарьте репчатый лук, нарезанный кольцами. Поверх каждого кусочка курицы поместите лук и посыпьте измельченной зеленью.

Рецепт №90. Тарталетки из курицы холодного копчения с помидорами

Ингредиенты:

- 1 тушка курицы

Специи для рассола из расчета на 300 г мяса:

- 2 ст. л. лимонного сока
- 2 луковицы
- 3 ст. л. пряного соуса
- 130 г сливочного масла
- 100 г пшеничной муки
- 1 яйцо
- 5 помидоров
- Корень петрушки
- Зелень укропа
- Соль

Процесс приготовления:

Натрите курицу солью и оставьте в холодном месте на 4—5 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды положите указанное количество лимонного сока, мелко нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанный корень петрушки, сливочное масло, пряный соус. Доведите отвар до кипения и прокипятите несколько минут. Затем охладите и поместите в него курицу. Все как следует перемешайте, чтобы растворилась соль, которой натирали курицу. После маринования обсушивайте 3—4 ч.

Поместите курицу в коптильную печь и обрабатывайте ее холодным дымом при низкой температуре. Затем оставьте на сквозняке для проветривания.

Масло порубите с мукой, хорошо перемешайте, посолите, добавьте желток и быстро замесите тесто. Поставьте его в холодильник на 10 мин, затем выньте, раскатайте в пласт толщиной около 1 см и уложите на смазанные маслом, посыпанные мукой формочки. Сделайте из пласта кружочки, уложите их в формочки, придавая им форму тарталеток. Тарталетки поместите на лист и поставьте в нагретую духовку. Когда они подрумянятся у краев сверху, заполните их приготовленным фаршем и запеките до образования золотистой корочки.

Для фарша разделайте копченую курицу и нарежьте мелкими кубиками, очистите помидоры от кожицы и семян, нарежьте и обсушите в дуршлаге. Разотрите желток с солью, перцем и укропом. Перемешайте с мясом и помидорами и соедините со взбитым белком.

Рецепт №91. Крокеты из мяса цыплят холодного копчения

Ингредиенты:

- 1 тушка цесарки
- 1 л горячего молока
- 2 луковицы
- 3 ст. л. уксуса
- 3 ст. л. муки
- 1 стакан томатной пасты
- 1 стакан белого вина
- 1 стакан вареного риса
- 150 г свежих грибов
- 100 г сливочного масла
- 1/3 стакана измельченного мускатного ореха
- Жир для жарки
- Зелень
- Корень петрушки
- Укроп
- Соль
- Перец

Процесс приготовления:

Натрите тушку цесарки солью и поставьте в холодильник на 3—4 ч. В молоко положите измельченный репчатый лук, томатную пасту, перец, мелко нарезанный корень петрушки и укроп. Когда отвар вскипит, залейте им цесарку. Все как следует перемешайте и держите в маринаде 5 ч.

Поместите тушку в коптильную печь и обрабатывайте холодным дымом при низкой температуре примерно 2 суток. Готовую птицу подвесьте на сквозняке для проветривания.

В небольшой сковороде растопите сливочное масло и поджарьте в нем муку в течение 1 мин. Добавьте 1/2 стакана молока, непрерывно помешивайте и продолжайте варить до получения густого соуса. Введите черный перец, мускатный орех и соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук потушите в масле до готовности, введите нарезанные грибы. Продолжайте тушить. Положите мясо копченой цесарки, нарезанное на кусочки, рис, все хорошо перемешайте и добавьте к соусу. Когда смесь остынет, сделайте из нее крокеты, обваляйте их в муке и обжарьте на сильно разогретом жире. Выложите готовые крокеты в тарелку и украсьте веточками петрушки и дольками помидоров и огурцов.

Рецепт №92. Индейка копченая

Ингредиенты:

- 10 кг индейки
- Душистый молотый перец
- Лавровый лист

Посолочная смесь:

- 700 г соли
- 15 г сахара
- 15 г аскорбиновой кислоты

Рассол:

- 10 л холодной кипяченой воды
- 1.9 кг соли
- 50г сахара
- 25г аскорбиновой кислоты

Потрошеную тушку разрубить вдоль на две равные части: положить тушку на чистую доску спинкой, поставить острие большого ножа на середину спинной части и, ударяя по ножу деревянным молотком или скалкой, последовательно разрубить кости спины. Таким же образом, перевернув тушку, разрубить и грудную кость. В образовавшихся половинах тушки удалить остатки внутренностей. При случайном загрязнении части тушки промыть чистой холодной водой.

Вначале полутушки натереть посолочной смесью с обеих сторон и уложить в эмалированную тару. Дно тары перед укладкой посыпать солью. Полутушки следует укладывать как можно плотнее и обязательно кожей вниз. На последний ряд положить кружок с гнетом. Выдержать двое суток в холодном месте. Образующегося рассола недостаточно для покрытия всех посоленных полутушек, поэтому его следует добавлять для равномерного просаливания птицы. Спустя двое суток залить полутушки рассолом и выдержать в течение 8—12 суток в зависимости от веса птицы. Перед копчением полутушки промыть водой и подвесить за шейку. В подвешенном состоянии птицу подсушивать 8—10 часов в прохладном месте под навесом или на чердаке.

Коптить лучше холодным способом (температура дыма 20 °С) 2 суток.

Рецепт №93. Индейка холодного копчения с кабачками и фасолью

Ингредиенты:

- 1 тушка индейки
- 1 л горячего мясного бульона
- 2 стакана растительного масла
- 3 ст. л. уксуса
- 1 стакан сметаны
- 1 г гвоздики
- 1 г корицы
- 1 луковица
- 4 яйца
- 200 г стручковой или консервированной фасоли
- 200 г свежих кабачков
- 4 ст. л. сливочного масла
- Зелень петрушки
- Лавровый лист
- Корень сельдерея
- Корень петрушки
- Укроп
- Соль
- Перец

Процесс приготовления:

Натрите тушку птицы солью, положите в глубокую посуду и поставьте в холодильник на 3—4 ч. Для маринада в мясной бульон введите мелко нарезанный репчатый лук, перец, растительное масло, мелко нарезанный корень петрушки, сельдерей, укроп, лавровый лист, гвоздику, корицу.

Когда отвар вскипит, варите его примерно 10 мин. Горячим отваром залейте подготовленную индейку. Все как следует перемешайте, чтобы растворилась соль, которой натерта тушка. Добавьте уксус и держите тушку в отваре 5 ч.

Выньте индейку, подвесьте на 3—4 ч для обсыхания и приступайте к копчению. Поместите птицу в коптильную печь и обрабатывайте холодным дымом при низкой температуре 2—3 суток. Готовую индейку держите на сквозняке примерно 3 ч, чтобы мясо проветрилось от специфического запаха гари.

Отварите фасоль в слегка подсоленной воде. Нарежьте ломтиками кабачки. Обжарьте все в масле. Затем разделайте на кусочки копченую птицу и положите к фасоли и кабачкам. Залейте яйцами и обжаривайте на медленном огне в течение 3—5 мин. При подаче к столу посыпьте зеленью петрушки или укропа и сбрызните сметаной.

Рецепт №94. Индейка холодного копчения с сыром и помидорами

Ингредиенты:

- 1 тушка индейки
- 1 л горячего мясного бульона
- 2 стакана растительного масла
- 3 ст. л. уксуса
- 1 стакан сметаны
- 1 г гвоздики
- 1 г корицы
- 1 луковица
- 8 помидоров
- 100 г сливочного масла
- 100 г сыра
- Соль
- Перец
- Корень петрушки
- Укроп
- Лавровый лист
- Корень сельдерея

Процесс приготовления:

Натрите тушку индейки солью и поставьте в холодильник на 3—4 ч. Для маринада в мясной бульон положите мелко нарезанный репчатый лук, перец, растительное масло, мелко нарезанный корень петрушки, сельдерей, укроп, лавровый лист, гвоздику, корицу. Когда отвар вскипит, варите его примерно 10 мин. Горячим отваром залейте индейку, перемешайте, добавьте уксус и оставьте на 5 ч.

После маринования подвесьте индейку на 3—4 ч для обсыхания. Обрабатывайте ее холодным дымом при низкой температуре в течение 2—3 дней. Каждый день вынимайте ее из печи примерно на 2 ч. Готовую птицу повесьте на сквозняк для проветривания на 2 ч.

Освободите помидоры от плодоножек, разрежьте каждый пополам, посолите и оставьте в холодном месте примерно на 20 мин. Слейте помидорный сок, хорошо разогрейте с жиром сковороду, выложите на нее помидоры, посыпьте тертым сыром и обжарьте. Затем копченую индейку порежьте на мелкие кусочки и слегка обжарьте на сковороде с жиром. Но не

пережаривайте индейку, иначе она будет невкусной. Выложите кусочки на середину блюда, разместите вокруг помидоры, посыпьте зеленью петрушки и подавайте к столу.

Рецепт №95. Рулет из индейки холодного копчения

Ингредиенты:

- 1 тушка индейки
- 1 л горячего мясного бульона
- 2 стакана растительного масла
- 3 ст. л. уксуса
- 1 стакан сметаны
- 1 г гвоздики
- 1 г корицы
- 1 луковица
- 100 г пшеничного черствого хлеба
- 100 г тертого сыра
- 3 яйца
- 2 моркови
- Зелень петрушки
- Корень петрушки
- Корень сельдерея
- Укроп
- Лавровый лист
- Соль
- Перец

Процесс приготовления:

Натрите индейку солью и поставьте в холодильник на 3—4 ч. В мясной бульон добавьте мелко нарезанный репчатый лук, перец, растительное масло, мелко нарезанный корень петрушки, сельдерей, укроп, лавровый лист, гвоздику, корицу. Когда отвар вскипит, варите его примерно 10 мин. Горячим отваром залейте индейку, перемешайте, добавьте уксус и отставьте на 5 ч.

После маринования обсушите индейку 3—4 ч. Поместите ее в коптильню и обрабатывайте холодным дымом при низкой температуре в течение 2—3 суток. Готовую птицу вывесьте на сквозняк на 2 ч.

Готовую птицу разделайте на кусочки и пропустите через мясорубку вместе с ломтиком хлеба, предварительно намоченным в воде и отжатым. Добавьте натертую на терке или мелко нарезанную небольшую луковицу, зелень петрушки, сырое яйцо, соль и молотый черный перец. Смесь тщательно перемешайте, разложите пластом на мокрой доске. На одну половину положите нарезанную соломкой или натертую сырую морковь и яйца, сваренные вкрутую и разрезанные пополам по длине. Морковь и яйца посолите по вкусу, мясо сверните в виде рулета, уложите на смазанный маслом сотейник или сковороду, полейте растопленным жиром, посыпьте тертым сыром и запеките.

Готовый рулет охладите, нарежьте ломтиками и уложите на блюдо. На гарнир подавайте овощи, отварной рис с маслом или картофельное пюре. Перед подачей к столу рулет посыпьте зеленью.

Овощи и фрукты

Рецепт №96. Копченые грибы

Ингредиенты:

- 500 г крупных свежих грибов
- 0,3 стакана оливкового масла
- Измельченный свежий базилик
- Измельченное свежее орегано
- Черный перец крупного помола

Грибы очистить, вымыть, не разрезая, залить оливковым маслом, поперчить, посолить, добавить травы, перемешать.

Выложить грибы на решетку для копчения, коптить при 60С 1,5-2 ч.

Рецепт №97. Копченые груши

Ингредиенты:

- 4 крупные груши
- Сахар
- Кориандр
- Сухое вино или коньяк

Груши очистить, разрезать пополам, аккуратно удалить семена. Половинки фруктов положить в поддон барбекю, посыпать сахаром и кориандром по вкусу, влить немного белого сухого вина или коньяка.

Коптить на опилках фруктовых деревьев до готовности. Готовую грушу должна легко протыкать деревянная зубочистка.

Рецепт №98. Копченая кукуруза

Ингредиенты:

- 4-5 початков кукурузы
- сливочное масло
- лимонный перец
- соль

Початки аккуратно очистить от оболочек, стараясь не повредить их, удалить все волоски. Очищенную кукурузу натереть смесью растопленного сливочного масла, соли и перца, снова обернуть початки оболочками и перевязать бечевкой либо тонкой проволокой. Положить на решетку и коптить при 70С на древесных опилках около 1,5 ч.

Початки можно также завернуть в фольгу, предварительно натерев их указанной смесью. В этом случае их нужно коптить 3 ч. Специфического запаха у них не будет.

Рецепт №99. Копченые овощи 1

Ингредиенты:

- 500 г замороженных овощей
- сливочное масло
- черный молотый перец
- соль

Овощи, не размораживая, выложить на лист толстой алюминиевой фольги, положить сверху кусочки масла, посолить и поперчить по вкусу. Края фольги соединить так, чтобы образовался плоский пакет.

Положить пакет на решетку и закоптить овощи до готовности. В конце приготовления в фольге сделать несколько отверстий, чтобы вышел пар и испарилась лишняя жидкость.

Рецепт №100. Копченые овощи 2

Ингредиенты:

- 1 баклажан
- 1 маленькая тыква
- 1 небольшой кабачок
- 4 крупных свежих гриба
- оливковое масло
- черный перец крупного помола
- соль

Баклажан вымыть, обсушить, нарезать толстыми ломтиками вдоль. Тыкву и кабачок очистить, нарезать ломтиками вдоль, а затем каждый ломтик разрезать пополам. Грибы очистить, вымыть, обсушить, крупно нарезать. Овощи и грибы смазать оливковым маслом, посолить и поперчить по вкусу.

Выложить заготовки на мелкую решетку. Коптить на древесных опилках примерно по 10 мин с каждой стороны. Готовые овощи и грибы должны быть мягкими.

Рецепт №101. Копченый лук

Ингредиенты:

- 2 крупные луковицы
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 1 ломтик бекона или копченого сала
- вино «Марсала»
- черный перец крупного помола
- соль

Лук очистить, срезать верхнюю и нижнюю части луковиц. Каждую луковицу надрезать сверху вниз на три четверти высоты, посолить и поперчить по вкусу, сверху положить по 1 ст. ложке масла, по 0,5 ломтика бекона или сала, сбрызнуть вином. Завернуть луковицы отдельно друг от друга в фольгу, оставив сверху довольно большое отверстие.

Поддон для жидкости наполнить водой на четверть. Лук положить на решетку и коптить на древесных опилках в течение 2 ч. Готовые луковицы должны раскрыться, как цветок, и легко прокалываться деревянной зубочисткой.

Рыба

Горячее копчение

Рецепт №102. Скумбрия горячего копчения

Ингредиенты:

- Скумбрия
- Соль

Шаг 1: чистим Первичная подготовка скумбрии зависит от того какую рыбу вы купили, если она замороженная
тогда тушки надо разморозить природным путем, то есть просто уложить их в глубокую миску и поставить в прохладное место или в холодильник на 1 - 2 часа за это время рыбка полностью растает. Ни в коем случаем не пытайтесь разморозить рыбу в теплой воде этим можно испортить всю скумбрию, ее мясо станет мягким и отойдет от костей.

После того как рыбка растаяла, поочередно укладываем каждую тушку на разделочную доску, отрезаем у них головы, потрошим от внутренностей, промываем под струей холодной проточной воды и сушим скумбрию бумажными кухонными полотенцами от лишней влаги.

Теперь с помощью острого, тонкого ножа, поочередно делаем в хвостовой части тушек один небольшой продольный разрез с примерной длиной в 1 сантиметр. Берем плотную нить или промасленный шпагат, нарезаем его ножницами на отрезки длиной до 20 сантиметров и вдеваем по 1 веревочке в разрезы на хвостах. После связываем концы каждого шпагата плотным узлом так, чтобы получилась петля. В глубокую тарелку всыпаем соль, первая подготовка закончена, пора приступать к просаливанию.

Шаг 2: просаливаем Ставим на кухонный стол пару лотков из нержавеющей стали. Берем в руки одну рыбную тушку и
начните втирать в скумбрию соль, сначала внутри по всем реберным косточкам.

Затем снаружи в кожу рыбки. Сильно не усердствуем, рыбка в любом случаем будет солиться, а при повышенном трении с нее может сойти кожа, это сделает, готовый продукт не очень эстетически качественным.

Вполне хватит легкого ненавязчивого соления со всех боков и внутри, но соли при этом не жалеем, примерно по 1 столовой ложке на каждую тушку.

Просоленные тушки скумбрии укладываем в лотки, затягиваем емкости полиэтиленовой пищевой пленкой так, чтобы не было щелей, и ставим в холодильник на 7 – 8 часов, а лучше всего на ночь.

Шаг 3: подсушиваем По истечении нужного времени удаляем лотки с рыбой из холодильника и снимаем
полиэтиленовую пленку. Перекладываем рыбу в раковину и промываем тушки под холодной проточной водой от избытка соли. После сушим скумбрию бумажными кухонными полотенцами и даем еще немного подсохнуть. Например, натягиваем веревку в удобном месте, одеваем на нее

тушки и даем им повисеть в таком виде хотя бы 1 час. Если у вас есть обогреватель — это еще лучше, просто поставьте его рядом с висящей скумбрией и включите на среднюю температуру, за 30 минут рыбка будет сухая.

Также подготавливаем ольховые опилки, если они сухие укладываем их в глубокую миску и поливаем небольшим количеством воды, на 2 горсти опилок примерно 4 – 5 столовых ложек обычной проточной воды. Опилки не должны быть сухими, но и не должны быть полностью влажными. В первом случае если они будут очень сухие, то начнут гореть, в итоге рыба обгорит, а если опилки будут очень влажные, тогда они могут перестать давать дым и рыба будет прокопчена не качественно, что может привести к отравлению.

Шаг 4: подготавливаем коптильню и коптим На дно коптильни ровным слоем в 1 сантиметр выкладываем смоченные в воде ольховые опилки.
Подсохшие тушки скумбрии одеваем на металлические шесты так, чтобы между ними было небольшое расстояние, вполне хватит 5 – 6 см свободного пространства и устанавливаем их на начавшую пыхтеть коптильню. Температура дыма должна быть всегда средней!

Накрываем машину крышкой и коптим скумбрию в течение 15 минут, после снимаем крышку и выпускаем из коптильни дым, это избавит рыбу от горечи. Затем снова накрываем «горячую машину» крышкой и коптим рыбу еще 25 - 30 минут до полной готовности. После снимаем с коптильни крышку, удаляем из нее шесты с рыбой и перекладываем тушки обратно в лотки. Даем ей слегка остыть, и подсушиваем в прохладном месте от 3 до 8 часов.

По истечении нужного времени удаляем с каждой рыбы промасленный шпагат.

Затем заворачиваем каждую тушку в полиэтиленовую пищевую пленку для того чтобы сохранить скумбрию от высыхания, вновь раскладываем рыбу по лоткам и ставим емкости в холодильник. Хранить такую рыбку надо только в прохладном месте при температуре от -2 до +3 градусов желательно не более 3 – 4 дней.

При более длительном хранении происходит окисление жировых тканей, ухудшается вкус, а также запах рыбы. Так что если вы приготовили очень большую порцию, поделитесь скумбрией горячего копчения с близкими людьми и наслаждайтесь великолепной рыбкой!

Рецепт №103. Рыба горячего копчения по-фински

Ингредиенты:

- 1 кг рыбы

Рассол

Для рассола:

- 1 л воды
- 3 ст. ложки крупной соли

Рыбу очистить, выпотрошить, опустить в холодный рассол и выдержать в течение 2 ч. Затем вынуть из рассола и присыпать рыбу небольшим количеством соли. Подготовленную рыбу положить на бересту или кору, выложить на решетку, поставить в печь или духовку. Коптить на слабом огне в течение нескольких часов до готовности. Во время копчения несколько раз

перевернуть рыбу. Следить за тем, чтобы береста или кора не тлела. Тлеющую бересту или кору нужно заменить. Коптить можно также на соломе, лучине, березовых прутьях.

Рецепт №104. Копченый угорь

Минимальная толщина угря должна быть 4 см.

Угрей нужно как следует вымыть, удалить слизь, потом выпотрошить, сделав разрез на 2—3 см ниже анального отверстия, так как нужно удалить почки, чтобы предотвратить гниение. Голова остается на месте, и угорь опускается в 80% соляной раствор на 20—30 мин.

Угрей нужно нанизать на металлические прутья через горло, прокалывая его спереди назад. Во вскрытую брюшную полость следует вставить несколько деревянных распорок, чтобы не допустить смыкания краев и содействовать высыханию и проникновению дыма.

Угри должны обсыхать в дыму около 2 ч при температуре 32 °С. Затем температуру нужно поднять на полчаса до 50 °С, завершающий период должен длиться 1 ч при 75 °С. Иногда самым большим угрям требуется находиться в коптильне при этой температуре больше часа. Свежий выпотрошенный угорь должен потерять 15—20% первоначального веса.

Рецепт №105. Копченая пикша или хек

Рыбу засаливают от 30 до 45 мин в 70—80%-ном соляном. Эти рыбы тощие, поэтому они просаливаются быстрее жирных.

Рыбу нужно сушить в течение 2—4 часов, потом поместить ее в холодный дым (30°С) на полчаса. Затем температуру повышают до 70°С и поддерживают на этом уровне в течение часа. Потом температуру понизить до 65 °С и поддерживать на

этом уровне полтора часа. Потеря веса должна составлять 30%.

Рецепт №106. Копченый карп

Ингредиенты:

- 2 крупных карпа
- 1 стакан тонко нашинкованной белокочанной капусты
- 0,5 луковицы
- нарезанной колечками
- майонез
- черный молотый перец
- соль

Карпов очистить, выпотрошить. Капусту смешать с майонезом, посолить и поперчить, положить в брюшко рыбы. Добавить по несколько колечек лука.

Коптить на дубовых опилках 20- 30 мин.

Рецепт №107. Копченый лосось

Ингредиенты:

- 4 свежих средних лосося
- 2 лимона

- оливковое масло
- черный молотый перец
- 3 ст. ложки жасминового чая

Рыбу очистить, выпотрошить, начинить кружочками лимона, полить оливковым маслом, посыпать перцем. Запечь в духовке в течение 25 мин, выложить рыбу на бумажное полотенце. Коптить рыбу в течение 10 мин.

Рецепт №108. Линь горячего копчения

Ингредиенты:

- 1-1,5 кг свежего линя
- соль

Рыбу выпотрошить, промыть, обсушить, натереть солью снаружи и изнутри. Положить в коптильню с ольховыми ветками, коптить на горячем дыме 10 минут. Затем огонь уменьшить до слабого и коптить 30-40 мин.

Готовую рыбу можно подавать и горячей, и холодной.

Рецепт №109. Форель горячего копчения

Ингредиенты:

- 1 форель (700-800 г)
- соль крупного помола

Рыбу выпотрошить, удалить жабры. С внутренней стороны сделать надрез вдоль позвоночника так, чтобы не повредить кожу. Рыбу равномерно посолить изнутри и выдержать ее в течение получаса. В барбекю на прогоревшие угли положить лист фольги, на него — щепу или опилки для копчения, сверху установить решетку. Па решетку положить подготовленную рыбу, накрыть ее крышкой котла барбекю. Коптить в течение 15-20 мин.

Холодное копчение

Рецепт №110. Копченые крабы, омары, креветки

Ингредиенты:

- 1-1,5 кг омаров, крабов или креветок
- сливочное масло
- лимонный сок

Морепродукты очистить, натереть смесью лимонного сока и растопленного сливочного масла.

Поддон для воды заполнить на две трети. Решетку для копчения смазать жиром, выложить на нее морепродукты (мелкие креветки лучше положить на фольгу. Коптить на древесных опилках в течение 1-2 ч в зависимости от размеров морепродуктов.

Креветки и омара можно предварительно замариновать в смеси готового соуса для салатов «Итальянский» и лимонного сока (пропорции — по вкусу) в течение 1-3 ч.

Рецепт №111. Рыба, копченая на стружке

Ингредиенты:

- 1 -2 кг рыбы
- соль
- растительное масло или жир

Рыбу выпотрошить, удалить жабры, промыть, обсушить, посолить изнутри. Сложить рыбу спинками вниз, выдержать в течение 2 ч, затем перевернуть и выдержать еще полчаса.

На дно коптильни положить яблоневую, ольховую или осиновую стружку слоем в 1,5-2 см. Решетку натереть маслом или жиром. Подготовленную рыбу выложить на решетку в один ряд так, чтобы тушки не касались друг друга, закрыть коптильню крышкой и коптить не менее 30 мин. В процессе приготовления один раз перевернуть. Готовая рыба должна приобрести ровный золотистый оттенок.

Рецепт №112. Копченая ряпушка

Ингредиенты:

- 600 г ряпушки
- соль крупного помола

Рыбу вымыть, обсушить, выложить па решетку коптильни, поставить под нее поддон, чтобы в него стекал жир. Насыпать ольховую стружку.

Коптить в течение 10-20 мин в зависимости от размера рыбы. Прокопченную рыбу пересыпать солью, сложить в деревянный ящик так, чтобы тушки неплотно примыкали друг к другу. Ящик накрыть и дать рыбе постоять 30-40 мин.

Так же можно закоптить и другую рыбу. Если она крупная или средняя—солить перед копчением. Крупную рыбу, кроме того, нужно предварительно выпотрошить.

Рецепт №113. Щука, копченая кольцом

Ингредиенты:

- 1 кг рыбы
- 0,5 белого вина
- 3 головки репчатого лука
- 1 корень петрушки
- 1 корень сельдерея
- 1 корень лука порея
- 3 лавровых листа
- душистый перец 12 горошин
- 2 соленых огурца
- соль

Щуку очистить, выпотрошить, тщательно промыть. Свернуть ее кольцом так, чтобы в пасть входил хвост, закрепить деревянной лучиной. Натереть солью и положить в коптильню.

Готовую рыбу положить на блюдо и украсить зеленью и овощами.

На гарнир отварить картофель и сделать пюре.

Рецепт №114. Щука, копченая с шампиньонами

Ингредиенты:

- 1 кг рыбы
- 10-12 шампиньонов или белых грибов
- 2 головки репчатого лука
- 2 корочки цедры лимона
- 2,5 ст. ложки растительного масла
- 0,5 стакана сухого виноградного вина
- 1 ст. ложки муки
- 2 желтка
- зелень петрушки
- соль
- молотый перец по вкусу

Очищенные, тщательно промытые шампиньоны нарезать тоненькими ломтиками. Мелко нашинковать репчатый лук. Сложить грибы и лук в сотейник и слегка обжарить. Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками и сложить в ту же посуду. Посыпать измельченной зеленью петрушки и мелко натертой цедрой лимона. Влить сухое виноградное вино. Коптить на слабом дыме.

Готовую рыбу выложить на блюдо. На гарнир можно подать отварной картофель или зеленый салат.

Рецепт №115. Щука, копченая с орехами

- 800-1000 г филе щуки
- 50-70 г сливочного масла
- 400 г сливок
- 20 шт. ядер грецкого ореха
- сок 1 лимона
- Мука
- Соль
- Перец

Подготовленное филе щуки промыть, посолить, поперчить и закоптить в смеси сливочного и растительного масла.

Готовую рыбу выложить на блюдо.

В чистую сковороду влить сливки, вскипятить и уварить на треть, положить орехи, полить лимонным соком, добавить соль и перец. Вылить соус на блюдо, сверху уложить кусочки рыбы и посыпать зеленью.

Рецепт №116. Щука, копченая с лимоном

Ингредиенты:

- 600 г рыбы
- 0,5 стакана молотых сухарей
- Половина лимона
- 1,5 ст. ложки растительного масла
- мускатный орех на кончике ножа
- лавровый лист
- соль
- перец по вкусу

Коптить до готовности. При подаче на стол украсить зеленью и дольками лимона и яблока. На гарнир подать гречневую кашу или отварной картофель.

Рецепт №117. Щука копченая в томатном соусе

Ингредиенты:

- 400 г рыбы
- 150 г томата-пюре
- 50 г лука
- 0,5 ст. ложки масла
- букетик зелени

Очищенный лук мелко нарезать, поджарить в масле, смешать с томат-пюре, добавить 0,5 стакана бульона или воды, соль, перец, 0,5 чайной ложки сахара и вскипятить.

Рыбу коптить до готовности.

Готовую рыбу выложить на блюдо, и посыпать зеленью. Соус подается отдельно.

Рецепт №118. Судак копченый с помидорами и сладким перцем

Ингредиенты:

- 500 г судака
- 10 г копченого сала
- 50 г моркови
- 10 г петрушки
- 20 г муки
- 200 г сладкого перца
- 50 г помидоров
- 100 г томатного соуса

Нафаршировать рыбу ломтиками копченого сала, кружочками помидоров, кореньями, сладким перцем, пассированным луком. Коптить до готовности.

Подавать на стол с отварным картофелем, гречневой кашей и салатом.

Рецепт №119. Копченый угорь

Разрезать вдоль позвонка, снять кожу, выпотрошить, отрезать голову, просолить, посыпать перцем, лавровым листом и сухим эстрагоном. Через 2—3 дня вынуть из рассола, вытереть, обвязать бумагой и коптить 4—5 дней.

Рецепт №120. Сельдь копченая

Сельдь вымачивать в воде 12-15 часов, вытереть, обвязать бумагой и коптить 4—5 дней

Рецепт №121. Копченый лосось по-шотландски

Ингредиенты:

- 1 крупный лосось
- оливковое масло
- солевой раствор
- густой сахарный сироп

Рыбу выпотрошить, разрезать пополам вдоль, удалить хребет. Получившееся филе вымочить в солевом растворе средней насыщенности (по вкусу) в течение суток, затем подвесить рыбу и обсушить в течение 6 ч. После этого смазать филе оливковым маслом и выдержать еще 6 ч.

Затем обтереть рыбу тканью, смазать густым сиропом, положить в солевой раствор средней насыщенности и выдержать еще сутки. Рыбу опять просушить, натереть оливковым маслом, промокнуть тканью. Коптить дымом тлеющего торфа до готовности.

Сало

Рецепт №122. Копченое сало

Ингредиенты:

- 1 кг нежного сала
- 100 г соли

Сало на шкурке тщательно натереть солью и выдержать в течение 1-3 суток. Затем соль соскрести, сало промыть в теплой воде и обсушить в подвешенном состоянии не менее 12 ч.

Коптить холодным (до 20° С) дымом в течение 24 ч, пока сало не приобретет желтовато-коричневый оттенок. Готовое сало можно хранить в холодном месте около полугола.

Рецепт №123. Шпик холодного копчения

- 1 кг сала со спинной или боковой частей туши
- 30%-й раствор соли

Дня раствора:

- 1 л воды
- 50 г желатина
- красный молотый

перец Для рассола:

- 1 л воды
- 130 г соли
- 1 ч. ложка сахара
- 0,3 ч. ложки пищевой селитры

Сало со шкуркой толщиной не менее 1,5 см зачистить, опустить в соляной раствор и выдержать в течение нескольких часов. Затем вынуть его из раствора, положить в эмалированную или стеклянную посуду шкуркой вниз, залить холодным рассолом, приготовленным из воды, соли, сахара и селитры. Выдержать не менее восьми суток в прохладном месте (не теплее +4°С). После этого сало обдать крутым кипятком и погрузить в горячий (65° С) раствор из воды, желатина и красного перца (количество перца —по вкусу).

Выдержать не менее получаса, вынуть из раствора, обсушить так, чтобы стекла лишняя влага. Подготовленное сало коптить холодным (20 25° С) дымом в течение суток.

Рецепт №124. Сало копченое

Рассол:

- 1 л воды
- 165 г соли

Сало нарезать пластами толщиной 5-8 см и длиной примерно 25 см. Соль растворить в воде, довести раствор до кипения, погрузить в него подготовленные куски сала и выдержать в кипящем растворе около 3 минут. Затем сало уложить в кастрюлю, пересыпая пласты чесноком и луком, залить охлажденным раствором соли и держать 5-7 дней под гнетом.

После этого вынуть сало из раствора, обсушить, подвялить в течение 24 часов, а затем коптить горячим дымом в течение 2 часов. Готовность продукта можно определить по цвету: сало на разрезе к центру должно быть розовым.

Свинина

Горячее копчение

Рецепт №125. Копченые окорок или лопатка

Ингредиенты:

- 5 кг мяса
- Рассол

Для рассола:

- 2,5 л воды
- 125 г соли
- 10 г пищевой селитры
- 1 ст. ложка сахара

Воду довести до кипения, добавить соль, селитру и сахар, перемешать и остудить. Мясо залить рассолом и выдержать в течение суток. После этого рассол слить, залить мясо пресной кипяченой водой и вымочить около 3 ч. Затем мясо подвесить и обсушить на сквозняке. Обсушенное мясо на той же петле подвесить в коптильне.

Чтобы получить варено-копченый окорок или лопатку, коптить горячим способом при температуре дыма 50- 60° С около 12 ч. После этого мясо отварить до тех нор, пока оно не будет легко прокалываться тонким ножом или спицей, а затем обсушить на сквозняке.

Чтобы получить сырокопченое мясо, коптить в холодном дыму при температуре 22-25°С примерно четверо суток, после чего еще просушить в проветриваемом помещении около месяца.

Окорока и лопатки холодного копчения хранятся и холодном месте до 7 месяцев.

Рецепт №126. Запеченная корейка горячего копчения

Ингредиенты:

- 1,6 кг свиной корейки
- Рассол

Для рассола на 1 л воды:

- 110 г смеси соли с селитрой
- 3 ч. ложки сахара

Воду вскипятить, соединить с солью и сахаром, охладить.

Мясо охладить, положить в эмалированную посуду, залить рассолом, накрыть посуду крышкой. Выдержать в течение 20 дней в холодном месте.

Затем рассол слить, выдержать корейку в течение суток. Коптить горячим дымом (около 50° С) в течение 3 ч.

Прокопченную корейку положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке, разогретой до 180° С, в течение 1 ч. Готовое мясо можно хранить в холодном месте не более пяти суток.

Рецепт №127. Ребра свиные копченые

Ингредиенты:

- 650 г свиных ребер без шкурки
- Рассол

Для рассола на 1 л воды:

- 120 г смеси соли с селитрой
- 1 ч. ложка сахара

Воду довести до кипения, добавить соляную смесь, сахар, размешать и остудить.

Ребра залить рассолом, выдержать в течение трех суток при нулевой температуре, затем промыть теплой водой и обсушить в течение 4 ч в подвешенном состоянии.

Когда вода стечет, коптить мясо в течение 4 ч горячим дымом — 33° С.

Прокопченные ребра опустить в кипящую воду и варить при слабом кипении до готовности. Готовые ребра охладить.

Рецепт №128. Копченый соленый окорок

Ингредиенты:

- 10 кг свинины (задняя часть)
- 12 г пищевая селитры
- 50 г сахара
- 6-8 лавровых листьев
- 10 л воды
- 250-300 г соли

Подготовленное мясо натереть смесью соли, селитры и сахара, уложить в посолочную емкость, установить сверху кружок с грузом, оставить в теплом помещении на 1-1,5 суток.

Выветривать на воздухе в течение 24 часов, коптить при температуре 40-45 °С в течение 3-4 часов.

Добавить в воду сок, который выделился при солении, положить лавровые листья, опустить в нее окорок и варить 1-2 часа.

Рецепт №129. Шинка из свинины

Ингредиенты:

- 10 кг свинины (лопаточная часть)
- 2-3 зубчика чеснока
- 10 г селитры
- 30 г сахара
- 2 г черного молотого перца
- 2 г красного молотого перца
- 300 г соли

Для копчения использовать лопаточную часть свиной тушки. Куски свинины промыть, просушить и натереть смесью из соли, селитры, сахара и специй. Уложить в посолочную емкость, переложив измельченным чесноком, установить гнет и, продержав 2-3 часа в теплом помещении, убрать в прохладное место на 5-7 дней, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. По

истечении положенного времени достать куски мяса и переложить их для вымачивания в холодную воду на 3-4 часа. Промыть в проточной воде, сделать узкие прорези, протянуть сквозь них шпагат (или тонкую пеньковую веревку) и подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 2-3 часа. Затем обернуть бумагой каждый кусок (это предохранит окорок от загрязнения копотью), бумагу следует слегка увлажнить, чтобы предотвратить ее тление и загорание.

Коптить горячим способом при температуре дыма 40-45 °С в течение 4-5 часов. Внизу подставить емкость для сбора вытапливаемого жира. Для дымообразования использовать дрова лиственных пород.

Копченые свиные лопатки должны иметь сухую поверхность желтовато-коричневого цвета. Далее с кусков снять бумагу, разложить их на подносе (или противне), накрыть чистым листом бумаги, который позволит сохранить сочность продукта, и охладить.

В дальнейшем можно либо отварить копченый окорок, либо обжарить его в тесте. Варить следующим образом: опустить копченые лопатки в кипящую воду и варить на среднем огне до полной готовности.

На каждый килограмм веса требуется 40-50 минут, соответственно, если куски свинины весят по 5 кг, их следует варить 3,5-4 часа. Проверить готовность окорока можно с помощью вилки: если она свободно входит в толщу мяса, значит, окорок готов.

Для обжаривания нужно использовать полукопченые окорока. Куски свинины покрыть слоем теста из пшеничной или ржаной муки (слой теста в 1,5 см). Запекать в разогретой духовке до 180°С в течение 1,5 часов.

Запеченный в тесте окорок сохраняет сочность и приобретает великолепные вкусовые качества. После приготовления хлебную корочку с окорока нужно снять.

Хранить его в прохладном месте около 1 недели.

Рецепт №130. Копченые свиные лопатки

Ингредиенты:

- 10 кг свинины (лопатки)
- 250 г ржаной муки
- 3-4 лавровых листа
- Перец горошком по вкусу Для рассола:

- 10 л воды
- перец по вкусу
- 1,5 кг соли

Мясо проветривать в течение 2-3 дней, уложить в посолочную емкость, пересыпать лавровыми листьями и перцем горошком.

Приготовить рассол: в воде растворить соль и перец, остудить. Залить приготовленным рассолом мясо, установить гнет, через 1 сутки убрать в прохладное место на 4 дня. Затем свиные лопатки достать, подвесить для просушивания в сухом теплом помещении на 5-6 часов.

Обсыпать ржаной мукой и коптить горячим способом. Дым должен обволакивать лопатки со всех сторон. Когда свиные лопатки покроются коричневато-красной корочкой, их можно считать готовыми к употреблению.

Рецепт №131. Ветчинные свиные ножки

Ингредиенты:

- 10 кг свинины (ножек)
- 5-6 зубчиков чеснока
- 5 лавровых

листьев Для рассола:

- 10 л воды
- 100 г сахара
- 10 г красного молотого перца
- Корица по вкусу
- 550 г соли

Свиные ножки обработать, промыть и уложить в посолочную емкость, переложив нарезанным чесноком и измельченными лавровыми листьями.

В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить перец и корицу по вкусу, охладить. Готовым рассолом залить свиные ножки, накрыть кружком с грузом, убрать в прохладное место на 6-7 дней. Затем достать ножки из рассола, промыть, просушить и, подвесив в коптильной камере, обработать горячим дымом в течение 30 минут. Охладить, перетянуть суровой нитью, опустить в кипящую воду и варить на среднем огне 1-1,5 часа. Сушить в проветриваемом помещении в течение 2-3 дней, обернув свиные ножки сухой бумагой, чтобы мясо не пересохло.

Рецепт №132. Грудинка копченая и вареная

Ингредиенты:

- 10 кг свинины (грудинки)

Для рассола:

- 10 л воды
- 200 г сахара
- 5 г селитры
- 5 г красного молотого перца
- 3 г черного молотого перца
- 3 лавровых листа
- 2 зубчика чеснока
- 500 г соли

Куски грудинки (уже промытой и просушенной) уложить в посолочную емкость, залить холодным рассолом (чеснок, соль, сахар и прочие специи кипятить в воде в течение 2-3 минут, затем профильтровать). Убрать в прохладное помещение, через 6 дней подвесить для просушивания в проветриваемом помещении. Спустя 12 часов грудинку можно коптить. Коптить горячим способом в течение 30 минут, затем сразу же опустить в кипящую воду и варить 1,5 часа на слабом огне.

Холодное копчение

Рецепт №133. Ветчина холодного копчения

Ингредиенты:

- 1 кг свиного окорока
- рассол

Для рассола на 1 л воды:

- 50 г смеси соли с селитрой
- 1 ч. ложка сахара

Приготовить рассол: воду довести до кипения, растворить в ней сахар и соляную смесь, остудить.

Окорок вымочить в холодной воде в течение 1 -2 суток, затем залить рассолом, выдержать в нем 1-3 недели, вынуть и подвесить в прохладном проветриваемом месте. Когда окорок обсохнет, несколько раз прокоптить его холодным (до 20° С) дымом до полной готовности. Прокопченный окорок снова подвесить и проветрить.

Рецепт №134. Ветчина холодного копчения

Ингредиенты:

- 1 кг свиного окорока
- Рассол

Для рассола на 1 л воды:

- 50 г смеси соли с селитрой
- 1 ч. ложка сахара

Приготовить рассол: воду довести до кипения, растворить в ней сахар и соляную смесь, остудить.

Окорок вымочить в холодной воде в течение 1 -2 суток, затем залить рассолом, выдержать в нем 1-3 недели, вынуть и подвесить в прохладном проветриваемом месте. Когда окорок обсохнет, несколько раз прокоптить его холодным (до 20° С) дымом до полной готовности. Прокопченный окорок снова подвесить и проветрить.

Рецепт №135. Ветчина холодного копчения с запахом укропа

Ингредиенты:

- 1 кг окорока
- 50 г смеси соли с селитрой
- 1 ч. ложка 6 сахара
- 1 долька чеснока
- 1 ч. ложка семян укропа

Чеснок измельчить, смешать с сахаром, укропом и солью с селитрой. Мясо нарезать, натереть со всех сторон получившейся смесью, уложить в стеклянную или эмалированную посулу. Накрыть посуду крышкой и поставить в прохладное место. Выдержать три недели, перекладывая куски каждые четыре дня.

Затем выделившийся сок слить, мясо обсушить. После этого залить его холодной водой, вымочить в течение 12-14 ч, а потом промыть теплой водой.

Просушить в прохладном проветриваемом месте и прокоптить семь раз холодным дымом — через каждые два дня. Для копчения использовать буковые опилки и сушеные виноградные листья.

Рецепт №136. Ветчина холодного копчений с чесноком

Ингредиенты:

- 1 кг окорока
- 50 г смеси соли с селитрой
- 2-3 дольки чеснока
- 1 ч. ложка сахара

Чеснок мелко порубить, смешать с солью и сахаром. Мясо со шкуркой крупно нарезать, охладить, натереть со всех сторон чесночной смесью.

Положить в стеклянную или эмалированную посуду шкуркой вниз, накрыть посуду крышкой и выдержать в прохладном месте три недели, перекладывая куски каждые четыре дня.

После этого выделившийся сок слить, мясо обсушить на воздухе.

Затем залить мясо холодной водой, вымочить в течение 12-20 ч, обмыть теплой водой и обсушить в подвешенном состоянии в течение суток. Коптить в холодном (до 20° С) дыму в несколько приемов, подкладывая на опилки ветку сосны.

Рецепт №137. Ветчина холодного копчения в рассоле

Ингредиенты:

- 1 кг окорока
- рассол

Для рассола:

- 900 мл воды
- 100 ли красного вина
- 120 г смеси соли с селитрой
- 1 ч. ложка сахара
- 1 ч. ложка ягод можжевельника
- 1 долька чеснока
- 1 лавровый лист

Воду довести до кипения, добавить вино, соляную смесь, сахар, ягоды, чеснок и лавровый лист, перемешать, опять довести до кипения, снять с огня и охладить. Мясо нарезать крупными кусками, залить рассолом. Накрыть посуду крышкой и выдержать в холодном месте две недели.

Затем рассол слить, мясо вымыть теплой водой, просушить в течение суток. Коптить холодным (до 20° С) дымом в несколько приемов, подкладывая перед каждым на опилки еловые ветки.

Рецепт №138. Ветчина холодного копчения с запахом кориандра

Ингредиенты:

- 1 кг окорока
- Рассол

Для рассола 1 л воды:

- 120 г смеси соли с селитрой
- 1 ч. ложка сахара
- 2 ч. ложки зерен кориандра

Мясо крупно нарезать, охладить, сложить в эмалированную или стеклянную посуду. В холодной воде растворить соль с селитрой и сахар, всыпать кориандр. Получившимся рассолом залить мясо

Закрыть посуду крышкой и выдержать в прохладном месте 15 дней. Затем мясо обмыть теплой водой, просушить в подвешенном состоянии в течение одного дня. Коптить холодным (до 20°С) дымом, насыпав на опилки 1 ч. ложку цельных зерен кориандра.

Рецепт №139. Ветчина холодного копчения из кабана

Ингредиенты:

- 1 кг окорока кабана
- Рассол

Для рассола на 1 л воды:

- 1 ч. ложка глюкозы
- 2,5 ч. ложки ягод можжевельника
- 125 г смеси соли с селитрой
- 1 измельченная долька чеснока
- 1 ч. ложка кориандра

Воду довести до кипения, добавить глюкозу, можжевельник, соль, чеснок, кориандр, перемешать, еще раз довести до кипения, снять с огня и остудить.

Мясо без костей положить в эмалированную или стеклянную посуду, залить рассолом, накрыть крышкой и выдержать в прохладном месте две недели. После этого мясо вымыть теплой водой, просушить в подвешенном состоянии в течение двух дней.

Коптить в десять приемов холодным (до 20° С) дымом.

Рецепт №140. Ветчина холодного копчения с запахом тмина

Ингредиенты:

- 1 кг окорока
- 50 г смеси соли с селитрой
- 1 ч. ложка сахара
- 1 ч. ложка тмина

Смешать соль с селитрой, сахар и тмин. Мясо со шкуркой крупно нарезать, охладить, натереть соляной смесью. Выложить в стеклянную или эмалированную посуду шкуркой вниз. Накрыть посуду крышкой и поставить в прохладное место на три недели, перекладывая куски каждые четыре дня. Затем образовавшийся сок слить, мясо просушить в течение четырех дней, залить холодной водой и вымочить в течение 14 ч. После этого обмыть мясо теплой водой и просушить в течение суток.

Коптить в несколько приемов холодным (до 20° С) дымом, каждый раз насыпая на опилки немного гмина.

Рецепт №141. Копчено-пареная ветчина

Ингредиенты:

- 1 кг свиного окорока
- Рассол

Для рассола на 1 л воды:

- 50 г смеси соли с селитрой
- 1 ч. ложка сахара

Приготовить рассол: воду довести до кипения, растворить в ней сахар и соляную смесь, остудить.

Окорок вымочить в холодной воде в течение 1-

суток, затем залить рассолом, выдержать в нем 1-3 недели, вынуть и подвесить в прохладном проветриваемом месте.

Когда окорок обсохнет, несколько раз прокоптить его холодным (до 20° С) дымом до полной готовности.

Прокопченный окорок подвесить так, чтобы вода в посуде доходила до голяшки, варить около 1,5 ч, потом снять с крюка или прута, положить в посуду целиком и варить еще 1,5 ч. Проверить готовность: проткнуть окорок шилом. Оно должно легко входить в мясо.

Готовый окорок можно хранить в прохладном месте около месяца.

Рецепт №142. Окорок холодного копчения по-английски

Ингредиенты:

- 4 кг окорока
- 4 кг патоки
- 1,2 л воды
- 500 г соли
- 250 г сахара
- 12 г селитры
- 1 ч. ложка ягод можжевельника
- 0,5 ч. ложки молотой гвоздики
- 1 ст. лож ка черного молотого перца

Смешать соль, селитру, сахар, можжевельник, гвоздику и перец. Получившейся смесью натереть мясо, положить его в эмалированную посуду и выдержать в течение недели. После этого залить смесью воды и патоки. Выдержать мясо еще 1 месяц, затем вынуть из рассола, обсушить.

Коптить холодным (до 20° С) дымом до готовности.

Рецепт №143. Окорок холодного копчения

Ингредиенты:

- 6 кг окорока
- 300 г соли
- 10 г селитры
- 20 г сахара
- гвоздика

- молотый кориандр
- лавровый лист
- молотый душистый перец

Смешать соль, селитру, перец, измельченный лавровый лист, гвоздику, кориандр и сахар. Получившейся смесью натереть окорок, положить его в эмалированную или стеклянную посуду.

Выдержать 2 дня при комнатной температуре, переворачивая и пересыпая остатками смеси два-три раза в день. После этого плотно закрыть посуду, поместить ее в холодное место и выдержать в течение недели. Затем окорок вымыть в холодной воде и просушить в подвешенном состоянии в течение грех дней. Коптить холодным (примерно 20° С) дымом в течение 20 дней.

Рецепт №144. Рулет свиной холодного копчения

Ингредиенты:

- 1 кг свиной лопатки
- 50 г смеси соли с селитрой
- 1 ч. ложка сахара
- 1 ч. ложка молотого душистого перца
- 0,5 лаврового листа
- 1 ч. ложка цельных зерен кориандра

Смешать соляную смесь, сахар, перец, кориандр и измельченный лавровый лист. Кусок мяса свернуть рулетом и натереть его со всех сторон засолочной смесью. Положить заготовку в эмалированную или стеклянную посуду, накрыть крышкой и поставить в прохладное место на семь дней. Перекладывать рулет каждые три дня. Через неделю слить образовавшийся сок, обсушить рулет в течение четырех дней, затем залить его холодной водой и вымочить в течение 12 ч. После этого рулет обмыть теплой водой и просушить в течение одного дня в подвешенном состоянии.

Подготовленный рулет коптить холодным (около 20°С) дымом до готовности.

Рецепт №145. Свиное филе холодного копчения с тмином

Ингредиенты:

- 1 кг свиного филе
- Рассол

Для рассола на 1 л воды:

- 110 г смеси соли с селитрой
- 1 долька чеснока
- по 0,5 ч. ложки сахара и тмина

Воду довести до кипения, растворить в ней сахар и соляную смесь, снять с огня, остудить, добавить измельченный чеснок и тмин, перемешать. Мясо положить в эмалированную или стеклянную посуду, залить рассолом, накрыть крышкой и поставить в прохладное место на четыре дня. Затем обмыть его теплой водой, просушить в проветриваемом помещении в течение суток. Подготовленное филе коптить холодным дымом в несколько приемов до готовности.

Рецепт №146. Окорок, копченный с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты:

- 10 кг свинины (задняя часть)
- 70 г сахара
- 8 г селитры
- 8 г перца
- 150 г можжевеловых ягод
- 130 г соли

Для заливки:

Мясо промыть и нарезать кусками. Соль, селитру, сахар и перец истолочь вместе, натереть этой смесью окорока, уложить в посолочную емкость и пересыпать можжевеловыми ягодами. Накрыть кружком с грузом и оставить при комнатной температуре на 1 день, затем убрать в прохладное место на 6 дней.

В кипящей воде растворить соль, сахар, положить гвоздику и корицу, варить 2-3 минуты, профильтровать, охладить и залить мясо. Оставить в прохладном месте на 2-3 недели. Достать мясо, слегка просушить, коптить холодным способом в течение 1,5-2 недель.

Рецепт №147. Копченый окорок мокрого посола с пряностями

Ингредиенты:

- 10 кг свинины (задняя часть)
- 400 мл красного вина
- 2-3 зубчика чеснока
- 150 г ягод можжевельника
- 20 г соли

Для рассола:

- 10 л воды
- 900 г соли
- 100 г сахара
- 2 бутона гвоздики
- 3 лавровых листа

Куски свинины промыть, просушить, натереть солью, измельченным чесноком и уложить в посолочную емкость, добавив ягоды можжевельника.

Приготовить рассол, смешав все компоненты, варить на среднем огне 15 минут, затем профильтровать и охладить. Залить готовым рассолом свинину, убрать в прохладное место на 1 неделю.

Просоленные куски мяса достать, просушить в течение 6 часов и варить в кипящей воде до пол у готовности. Охладить, просушить и обернуть в бумагу, увлажнив ее красным вином и плотно перетянув шпагатом.

Коптить холодным способом в течение 1-1,5 недель, периодически смачивая бумагу вином.

Рецепт №148. Свиные копченые вырезки

Ингредиенты:

- 10 кг свинины
- 10 г селитры

- 40 г сахара
- 3-4 лавровых листа
- 3-4 зубчика чеснока
- 5 г душистого перца
- 5 г черного молотого перца
- 5 г красного молотого перца
- 450 г соли

Для копчения используется свиной окорок. Нарезать его длинными кусками толщиной 3-4 см, удалить лишний жир и соединительные ткани. Соединить соль, сахар, черный и красный перец и селитру.

Приготовленной смесью натереть свиные вырезки с двух сторон, уложить в посолочную емкость, добавив измельченные лавровые листья и душистый перец. Накрыть кружком с грузом и оставить в прохладном месте на 10-12 дней.

По истечении этого времени куски достать и, уложив в холодную воду, вымачивать 2-3 часа. Затем просушить в проветриваемом помещении (достаточно 6 часов), натереть измельченным чесноком, коптить в течение 3-4 дней холодным способом.

После этого куски свинины на 4-5 часов положить между двумя кухонными досками, придавив грузом, и подвесить для выветривания в прохладном месте.

Спустя 5 часов свинину можно употреблять в пищу.

Рецепт №149. Ветчина, копченная по-вестфальски

Ингредиенты:

- 10 кг свинины (задняя часть)
- 12 г селитры, 60 г сахара
- 400 г соли

Мясо промыть, нарезать большими кусками, просушить, натереть смесью из соли, сахара и селитры. Уложить в емкость и придавить грузом. Оставить в теплом помещении на 24 часа. Достать, просушить пшеничными отрубями (можно обойтись и бумажными салфетками), повесить на воздухе на 2-3 дня, коптить холодным способом в течение 2 недель с перерывами на 2-3 дня. Для образования дыма использовать душистое смолистое сырье.

Рецепт №150. Копченая ветчина сухого посола с чесноком

Ингредиенты:

- 10 кг свинины
- 100 г сахара
- 10 зубчиков чеснока
- 500 г соли

Чеснок растолочь и смешать с сахаром и солью. Полученной смесью натереть куски свинины и уложить их в посолочную емкость. Установить гнет и убрать в прохладное место на 3 недели. В течение этого времени куски мяса следует регулярно перекладывать сверху вниз.

По истечении положенного срока образовавшийся сок слить, куски мяса оставить в емкости для досаливания еще на 4 дня. Залить холодной водой и вымачивать 14 часов, подсушить в хорошо

проветриваемом помещении и через день приступить к копчению. Коптить холодным способом в течение 2 недель.

Если для дымообразования в последние дни копчения использовать ветки можжевельника, то готовую ветчину можно будет хранить дольше.

Рецепт №151. Копченая ветчина мокрого посола с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты:

- 10 кг свинины
- 250 г ягод можжевельника
- 100 г соли

Для рассола:

- 7 л воды
- 50 г сахара
- 200 г соли

Куски ветчины промыть, просушить, натереть солью и уложить в посолочную емкость, перекладывая ягодами можжевельника.

В кипящей воде растворить соль и сахар, охладить и готовым рассолом залить мясо.

Убрать в прохладное место на 2 недели, периодически проверяя состояние рассола и перекладывая куски мяса сверху вниз.

Затем достать их из рассола, промыть в чуть теплой воде, подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении на 24 часа.

Коптить холодным способом в течение 1,5 недель, добавляя в конце процедуры в дымогенератор можжевеловые ветки.

Рецепт №152. Копченая ветчина мокрого посола с чесноком

Для рассола:

- 10 л воды
- 250 г сахара
- 12 г селитры
- 700 г соли

Задние свиные окорока замочить в холодной воде на 2 дня, затем вынуть и просушить на сите (или решете). Уложить их в посолочную емкость (кадку и т. п.), переложить измельченным чесноком.

В кипящей воде растворить соль, сахар и селитру, охладить и залить рассолом окорока, накрыть кружком с грузом. Оставить в теплом помещении на 1-2 дня, затем убрать в прохладное место. Через 3 недели окорока достать, обсушить бумажными салфетками или дать стечь рассолу, коптить 4 недели в холодном дыму. В последние дни коптить с можжевеловыми ветками.

Рецепт №153. Копченая ветчина сухого посола с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты:

- 10 кг свинины
- 400 г ягод можжевельника
- 100 г сахара
- 500 г соли

Куски мяса промыть и просушить. Ягоды можжевельника растереть с солью и сахаром, полученной смесью натереть куски мяса. Уложить мясо в посолочную емкость (шкуркой вниз), установить гнет и убрать в прохладное место на 2-3 недели. По истечении этого времени образовавшийся сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3-4 дня. Затем залить куски мяса водой и вымачивать 14 часов. После этого достать и промыть в проточной воде, подвесить для выветривания в сухом помещении. Коптить холодным способом в течение 2-3 недель, делая перерывы на 2 дня. В последние дни копчения добавить для дымообразования можжевеловые ветки.

Рецепт №154. Копченая ветчина со специями

Ингредиенты:

- 10 кг свинины (задняя часть)
- 50 г сахара
- 4-5 зубчиков чеснока
- 5 лавровых листьев
- 5 г черного молотого перца
- 5 г красного молотого перца
- 3 г гвоздики
- 2 г корицы
- 300 г соли

Чеснок, лавровые листья, соль, сахар и специи истолочь вместе. Приготовленной смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость жировой частью вниз, установить гнет и убрать в прохладное место, регулярно, через каждые 2-3 дня, перекладывая верхние куски на дно емкости. Через 3 недели образовавшийся сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3 дня. Соленую ветчину залить водой и вымачивать 14 часов. Затем промыть чуть теплой водой, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 4 дня. Коптить холодным способом в течение 1-1,5 недель. Для дымообразования использовать древесные опилки, на которые сверху нужно сыпать при каждом копчении щепотку черного молотого перца.

Рецепт №155. Копченая ветчина мокрого посола с тмином

Ингредиенты:

- 10 кг свинины

Для рассола:

- 5 л воды
- 70 г сахара
- 2 бутона гвоздики
- корица по вкусу
- 130 г соли

Подготовленные куски ветчины уложить в посолочную емкость.

В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить тмин и кипятить 2-3 минуты, затем охладить и залить приготовленным рассолом куски мяса.

Убрать в прохладное место на 2 недели, затем куски ветчины достать из рассола, промыть в чуть теплой воде и просушить в проветриваемом помещении в течение 24 часов. Коптить холодным способом, ежедневно обрабатывая мясо дымом с температурой 20 °С. Во время копчения на тлеющие опилки нужно подбрасывать немного тмина, который способствует улучшению вкусовых качеств ветчины.

Рецепт №156. Копченая ветчина мокрого посола с кориандром

Ингредиенты:

- 10 кг свинины

Для рассола:

- 5 л воды
- 50 г сахара
- 100 г зерен кориандра
- 350 г соли

Куски ветчины уложить в посолочную емкость и залить холодным рассолом, приготовленным из воды, соли, сахара и кориандра (рассол кипятить 1-2 минуты). Емкость с мясом накрыть марлей, сложенной в 2- 3 слоя, и убрать в прохладное место на 1,5-2 недели. Спустя положенное время куски мяса достать, промыть чуть теплой водой, подвесить в сухом помещении для просушивания, а через 24 часа приступить к копчению. Коптить холодным способом в течение 2 недель, затем выветривать еще 2-3 дня.

Рецепт №157. Копченая ветчина с красным вином и пряностями

При копчении в качестве сырья для дымообразования следует использовать сосновые и еловые опилки, а также шишки этих пород. Коптить ветчину нужно до образования корочки коричневато-красного цвета.

Ингредиенты:

- 5 кг свинины

Для рассола:

- 5 л воды
- 50 г сахара
- 50 г ягод можжевельника
- 10 г перца
- 500 г соли

Шейную часть свиной тушки разрезать на куски, уложить их в емкость и залить холодным рассолом.

Рассол приготовить следующим образом: опустить в кипяток растертые ягоды можжевельника, добавить соль, сахар и перец, кипятить в течение 2-3 минут, затем профильтровать и охладить. Свинина должна находиться в рассоле 2 недели, после чего ее нужно вынуть, подвесить в проветриваемом помещении для просушивания. Через 2 дня можно приступать к копчению, которое производится холодным способом в течение 2 недель, подкладывая сверху на опилки луковую шелуху, которая придаст мясу приятный аромат.

Рецепт №158. Копченая грудинка

Ингредиенты:

- 10 кг свинины (грудинки)
- 50 г сахара
- 3 лавровых листа
- 4 зубчика чеснока
- 100 г соли

Для копчения используется грудинка с небольшой прослойкой мяса, толщина жира должна быть 2-3 см. Грудинку нарезать кусками прямоугольной формы, промыть и просушить. Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, измельченных лавровых листьев и толченого чеснока. Этой смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость и оставить при комнатной температуре на 12 часов.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, сахар и добавив перец.

Рассол остудить и залить им грудинку, убрать в прохладное место на 7-10 дней. Затем слить его, куски свинины опустить в холодную воду и вымачивать 12 часов. Промыть в чуть теплой воде, просушить и коптить холодным способом в течение 1-2 дней. Температура дыма не должна превышать 25 °С. Подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 5-6 дней.

Рецепт №159. Мясной рулет

Ингредиенты:

- 8 кг мякоти свинины с прорезью
- 500 г соли
- 12 г аскорбиновой кислоты в порошке
- 1 столовая ложка сахара

Рассол:

- 5 л кипяченой воды
- 1 кг соли

Для рулета обычно используют свинину с боков, шкурку снимать не надо.

Подготовленные тонкие длинные куски мяса натереть сухой смесью из соли, аскорбиновой кислоты и сахара, свернуть рулетами и перевязать шпагатом, делая петли через каждые 10 см.

Приготовить рассол: в кипяченой воде растворить соль и оставить на 3 часа для оседания примесей, затем жидкость аккуратно слить с осадка и охладить до температуры +5 °С.

Рулеты уложить в эмалированную емкость или подготовленную бочку, залить рассолом и прижать деревянным кружком и легким гнетом. Солонина будет готова через 20-30 дней.

Коптят рулеты при температуре 20-30°С в течение 12-24 часов.

18 полезных советов для начинающего коптильщика

1. Приступая к копчению, надо обязательно позаботиться о том, чтобы под рукой был песок на случай возникновения пожара. Тушить огонь водой нельзя, так как под действием образующегося водяного пара можно получить тяжелые ожоги.

2. Не используйте щепу хвойных деревьев. Из-за их смолы еда приобретает неприятный горьковатый вкус. При горячем копчении также не используйте слишком сухую или мокрую щепу: сухая может загореться и сжечь блюда, а слишком мокрая придаст неприятный привкус. Сухие нужно слегка увлажнить, а рассыпать тонким слоем на чистой подстилке и просушить.

3. Для того чтобы копченая рыба стала по-настоящему вкусной и ароматной, берут самую свежую, только что пойманную рыбу. Это особенно важно, если учесть, что рыба обладает свойством забирать и накапливать в своих тканях отравляющие вещества, металлы, ртуть.

4. Величина рыбы должна быть одинаковой, иначе копчение будет неравномерным и одна рыба окажется хорошо прокопченной, а другая — сырой.

5. Объем коптильни будет определять и количество закладки. В коптильной камере размером с небольшой ящик можно коптить мелочь, в бочке — среднюю рыбу, а в просторной камере размером со шкаф прекрасно закоптится крупная рыба целиком.

6. Коптить надо только просоленную рыбу. Благодаря предварительному посолу ускоряется процесс копчения, замедляется процесс разложения. Под действием соли происходит свертывание белков, теряется вкус и запах сырой рыбы, мясо ее уплотняется и становится пригодным к употреблению без дальнейшей кулинарной обработки.

7. Для посола используют только крупную соль. Применение мелкой соли во всех случаях посола недопустимо, так как с ней глубокий эффект просола не достигается. Мелкая соль как бы обволакивает мясо рыбы, быстро просаливается только верхний, подкожный слой. Рыба полностью не обезвоживается и процесс гниения не предотвращается. Использование йодированной соли недопустимо: йод обжигает кожу и подкожный слой тушки рыбы, при этом, резко повышая ее температуру, что приводит к быстрой порче продукта.

8. По окончании срока засола готовая к промывке продукция должна быть твердой во всех участках тела, включая желудок. Твердость желудка проверяется нажатием пальцев. Если в кишечнике рыбы после засола хлюпает воздух и обнаруживается неприятный запах, а рассол запузырился и помутнел — продукция испорчена и к употреблению в пищу не годится. Чаще всего это происходит по следующим причинам: недостаточный вес гнета; рыба была уложена неравномерно или гнет располагался не по центру подставки; недостаточное количество соли по отношению к весу рыбы; форма подставки под гнет не обеспечивала плотного контакта с рыбой, в результате, образовались воздушные карманы.

9. Самая лучшая тара для засолки — деревянные бочки, но за неимением их можно использовать пластиковую и глиняную посуду и в последнюю очередь — металлическую (пищевая нержавеющая сталь).

10. Основное правило подготовки птицы (кур, уток, гусей): разрезанную вдоль на две половины тушку заложить между двумя разделочными кухонными досками и отбить обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы, выпустить мозговую жидкость и сделать тушки почти плоскими.

11. При горячем копчении лучше уложить тушки рыбы в коптильне горизонтально, разрезав по хребту и развернув, то есть сделав как бы плоскими. В разрез брюшины, можно положить специи.

12. Весной, осенью в местах с постоянной температурой воздуха мокрый посол необязателен. Важнейшими составляющими соления являются: правильная разделка (подготовка) рыбы для засола, правильная весовая пропорция соли и рыбы. Не выполнив указанные условия, правильно засолить рыбу практически невозможно.

13. Коптить рыбу в коптильнях объемом от 40 л быстрее, надежнее, а самое главное проще, чем в малогабаритных коптильнях, где минимальный перегрев приводит к непоправимым последствиям.

14. Если соление рыбы производится в походных условиях при отсутствии оборудованного для посола места: ледник, холодильник, глубокий погреб, а температура воздуха превышает (25-28С), то применяется только тузлучный посол или экспресс-засолка.

15. Чтобы сократить цикл холодного копчения, рыбу перед самой загрузкой в камеру тщательно промажьте кистью или тампоном с рыбьим жиром или любым растительным маслом. На масляной поверхности рыбы быстрее оседает дым, что и ускоряет процесс копчения, делая его проведение приемлемым в домашних условиях.

16. Позволяйте через крышку коптильни проходить незначительной части дыма, это положительно сказывается на вкусовых качествах продукции. Испаряется излишняя влага, рыба подсушивается, процесс копчения идет быстрее.

17. Перед копчением любым способом чешую с рыбы удалять нельзя, так как она защищает мясо от копоти и грязи.

18. Не употребляйте копченую продукцию раньше, чем 24 ч спустя после конца процесса копчения, позволив ей «созреть». Если попробовать раньше срока, никакого вреда, конечно, не будет, но настоящие вкус и запах не успеют сформироваться.

15 хитростей для улучшения вкуса разных копченостей

1. Фруктовая щепа, ягоды или ветки можжевельника сделают любое копченое блюдо ароматнее и вкуснее.

2. Продукты желательно вначале подвергнуть слабому воздействию дыма, чтобы не иссушить мясо, и чтобы он равномерно пропитал его. Затем действие дыма постепенно усиливают, после чего уже поддерживают ровную температуру дыма.

3. Чем меньше копченые куски, тем дольше будет храниться продукт.

4. За время процесса соления мясо впитывает соль и утрачивает влагу, образуется рассол, который покрывает только нижние слои мяса. Поэтому куски необходимо перекладывать сверху вниз.

5. Чтобы придать неповторимый аромат копченому лососю, в рассол можно положить коричневый сахар, мелиссу, ром, белый перец, селитру, гвоздику или лавровый лист.

6. Для приготовления жирных пород морских рыб (скумбрия, сельдь, палтус, ставрида, кефаль) в коптильню обязательно добавляют свежеспиленные ветви молодой акации. Это придает жирной рыбе остроту и оригинальный вкус.

7. В качестве вкусовых добавок в ограниченных количествах добавляют ветки дуба, эвкалипта. Отличный результат по вкусу и цвету дают ветви граба. Гурманы, придающие особое значение вкусу копченой рыбы, подбирают свой состав древесины.

8. При горячем копчении рыба отлично пахнет, если ее набить зеленью внутри и под жабрами. Судак и щука «любят» зелень сельдерея, прекрасно получается с побегами лука и чеснока.

9. Если готовая рыба имеет тусклый, закоптелый вид, ее протирают мягкой тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром (в крайнем случае, подсолнечным маслом).

10. При копчении скумбрии, в соль можно добавить такие специи как красный молотый перец, черный молотый перец, измельченный лимонник или любые другие пряности, которые подходят для копчения.

11. Если рыба перед началом копчения немного пересохла, достаточно окунуть ее в воду на 1—2 мин и дать воде впитаться. Рыба должна быть мягкой, почти как бочковая селедка.

12. Заметим, что пересолка рыбы — не беда. Соленость рыбы можно уменьшить вымачиванием ее в свежей воде, так называемой отмочкой.,

13. Для придания рыбе изысканного вкуса перед копчением ее обкладывают кружочками баклажанов и кольцами сладкого перца. Внутрь рыбы вместе со свежей зеленью по желанию можно добавить консервированный чеснок и стебли. Для горячего копчения рыбы подходит большинство специй.

14. На последней стадии копчения лосося хорошо добавить в опилки несколько веточек можжевельника.

15. Прежде чем поместить угрей в горячую печь, рекомендуется окунуть их в тепловатую воду. Тогда кожа их становится более упругой, не трескается, брюшные кожные складки легче вытягиваются.

Дополнительно

Наилучшее сочетание видов копчения и рыбы:

Горячее копчение	Холодное копчение
Барабулька	Белорыбица
Белуга	Белуга
Морской окунь	Кета
Осетр	Кефаль
Салака	Морской окунь
Севрюга	Натотения
Сельдь	Нерка
Скумбрия	Омуль
Стерлядь	Осетр
Треска	Рыбец
	Сельдь
	Треска
	Шемая

Наши контакты:

gurman.in.ua

gurman@mail.ua

097 495 73 50

Список используемой литературы

1. Бойко Е. «Вкуснейшее мясо. Копчение, вяление, запекание», 2007
2. Румянцев М. «Все о копчении продуктов», 2007
3. Киреевский И.Р. «Дачная коптильня», издательство «АСТ — Сталкер», 2004
4. Выдревич Г.С. «Домашние копчености и колбасы», издательство «Эксмо», 2007
5. Жалпанова Линиза, Нестерова Алла «Консервирование, копчение, виноделие»
6. Надеждина Вера «Летняя кухня, мангал, коптильня, пергола: постройки на приусадебном участке», издательство «Харвест», 2006.
7. Курко В. И. «Основы бездымного копчения», 1984
8. Пышков А.В., Смирнов С.Г. «Правильное копчение и вяление рыбы»», издательство «Рыбацкая Академия», 2007
9. Без автора «Рыба солёная, вяленая, копчёная». Издательство «ИКТЦ «Лада» , 2009
10. Блогер Artyom «Рыба соленая, копченая, вяленая»
11. Зинева Л.А. «Рыба: вяление, копчение», издательство «Феникс», 2005
12. Без автора «Сало и копчености домашнего приготовления», издательский дом «Владис», ЗАО «Книга», 2003
13. Кротов Сергей «Коптим, вялим, солим. Вкуснее не бывает!», 2006
14. Костина Д. «Соление, маринование, вяление, копчение», издательство «АСТ», 2010
15. Мурашова С.А., Морозов В.В., Смирнов С.Г. «Сохранение улова и способы приготовления рыбы», издательство «Рыбацкая Академия», 2003