

КОПЧЕНИЕ ВЯЛЕНИЕ И СОЛЕНИЕ МЯСА

МАСТЕР-КЛАСС

- *Разделка, первичная обработка и подготовка к копчению разных животных*
- *Созревание и хранение парного мяса*
- *Посолка мяса*
- *Коптильни и топливо*
- *Копчение мяса*
- *Копченые колбасы*
- *Рецепты блюд из мяса*



Владимир Онищенко
Копчение, вяление и соление мяса
Серия «Мастер-класс»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=4559330
Копчение, вяление и соление мяса: Фолио; Харьков; 2009
ISBN 978-966-03-4833-2

Аннотация

Когда заходишь в продуктовый магазин – глаза разбегаются от разнообразия выложенных на прилавке мясных изделий. Тут и всевозможные колбаски, и балыки, и копченые куры, и окорока... Словом, бери все, что пожелаешь. Но... Давайте говорить честно; вы всегда можете быть уверены в том, что предлагаемая продукция и свежая, и приготовлена без добавления всяких-разных ненужностей? То-то и оно. Так что же – отказывать себе в удовольствии полакомиться мясными деликатесами? Ни в коем случае! Просто чтобы до конца быть уверенным в том, что это будет не только вкусно, но и безопасно, приготовьте их самостоятельно. И поможет вам эта книга. В ней не только подробно расписан процесс приготовления копченых и вяленых изделий, но и дается описание разных видов коптилен. Так что смелее – и результат превзойдет ваши ожидания.

Содержание

От автора	4
Разделка, первичная обработка и подготовка к копчению мяса разных животных. Созревание и хранение парного мяса	5
Разделка говяжьей полутуши	6
Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши	7
Разделка телятины	8
Кулинарная разделка и обвалка свиной туши	9
Созревание мяса	10
Признаки доброкачественности мяса	11
Хранение парного мяса	12
Разные виды мяса	13
Говядина	13
Телятина	15
Свинина	16
Баранина	17
Курятина	18
Мясо утки	19
Мясо гуся	19
Мясо страуса	19
Мясо оленя	20
Мясо косули	20
Мясо кролика	20
Мясо зайца	21
Посолка мяса	22
Приготовление солонины	25
Подготовка солонины к употреблению в пищу	26
Приготовление мякотной солонины	27
Малосольная солонина из говяжьего мяса	28
Солонина на костях	29
Приготовление соленых рулетов	30
Посол свиных окороков	31
Посолка в рассоле	33
Посолка сухой солью	34
Смешанная посолка	35
Конец ознакомительного фрагмента.	36

Владимир Онищенко

Копчение, вяление и соление мяса

От автора

Приготовление мясных копченостей в домашних и полевых условиях (на даче, на природе и даже в экстремальных ситуациях) вполне доступно каждому человеку. Во все времена разные народы готовили вкусные, питательные блюда из мяса домашних животных и дичи, а обработка копчением позволяла длительное время их хранить. Со временем были отработаны основные технологии изготовления солено-копченых изделий, включающие в себя посол, копчение, нагревание и проветривание. Копченые изделия из мяса питательны, ароматны, имеют своеобразный, неповторимый вкус и аппетитны на вид. Они могут храниться довольно долго в любое время года и украшают любой стол, являясь прекрасной закуской. Копчение представляет собой процесс тепловой обработки мяса и рыбы, в результате которого эти продукты консервируются коптильным дымом, обладающим бактерицидными свойствами, приобретая своеобразный аромат. Копчение может быть холодным, оно применяется главным образом для копчения жирных продуктов и происходит при температуре от 15 до 25 °С. Горячее копчение предпочтительно для нежирных сортов мяса и происходит при температуре 40–45 °С.

Конструкций коптилен множество: от промышленных (позволяющих вести прибыльный бизнес) до самых простых (которые может устроить любой желающий). Свойства дыма, образующегося при сгорании древесины, существенно влияют на качество копченых продуктов. Лучшим является дым от сгорания твердых пород деревьев (яблоня, дуб, бук, ольха и др.). При этом предпочтение надо отдавать сырой древесине. Березу следует перед сжиганием освободить от коры, которая содержит березовый деготь. Хвойные породы древесины при сгорании образуют дым, загрязняющий продукты, которые к тому же приобретают не свойственный им запах и горчат на вкус. Древесина в коптильне во время процесса копчения мяса или рыбы должна находиться в состоянии активного тления при хорошем доступе воздуха, когда выделяется прозрачный, светлый дым и продукты при этом хорошо видны. Для копчения, как правило, применяются щепки, стружки, опилки и тонкие ветви. Продукты, подвергнутые правильному копчению, должны иметь насыщенный золотисто-коричневый цвет, блестящую сухую поверхность, особенный вкус и аромат. По окончании процесса копчения продукты следует охладить и повесить в хорошо проветриваемом помещении, где температура не превышает 10 °С, для просушивания примерно на 10 дней. Самыми лучшими для копчения являются передние и задние окорока, грудинки, лопатки, корейка, шейка, филе. Эти же части предпочтительны и для изготовления колбас. Более подробно тонкости копчения мясных изделий и приготовления различных блюд из копченостей будут описаны в соответствующих разделах.

Разделка, первичная обработка и подготовка к копчению мяса разных животных. Созревание и хранение парного мяса

Качество готового мясного блюда в значительной степени зависит от того, насколько правильно осуществлены разделка туши и выбор соответствующего сорта мяса.

Разделка говяжьей полутуши

Разделка полутуши состоит из последовательных операций: деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка и зачистка. Основным назначением разделки и обвалки является получение частей мяса, различных по своему кулинарному назначению.

Обвалка — это отделение мякоти от костей. Эту операцию производят очень тщательно, чтобы на костях не оставалось мяса, а полученные куски не имели глубоких надрезов (не более 10 мм).

Жиловка и зачистка — это удаление сухожилий, пленок, хрящей. При зачистке частей удаляют грубые поверхностные пленки, сухожилия, хрящи и лишний жир, с краев обрезают закраины. Межмышечные соединительные ткани и тонкие поверхностные пленки оставляют. Зачищают мясо для того, чтобы оно не деформировалось при тепловой обработке. Из зачищенного мяса удобнее нарезать порционные полуфабрикаты. Разделку мяса производят в помещении с температурой воздуха не выше 10 °С, чтобы мясо не нагревалось. Полутушу говядины делят на переднюю и заднюю четвертины. Линия деления проходит по последнему ребру и между 13-м и 14-м позвонками, при этом ребра остаются в передней части.

Разделка передней четвертины. При разделке передней четвертины получают отруба: лопаточную часть, шейную часть, грудинку и спинно-реберную часть. Для отделения лопаточной части четвертину кладут на стол внутренней стороной вниз, левой рукой приподнимают лопатку, по определившемуся контуру разрезают мышцы, соединяющие ее с грудной частью, и отрезают. После этого отделяют шейную часть по последнему шейному позвонку. Затем отрезают грудинку по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего. Остается спинно-реберная часть, состоящая из толстого края, подлопаточной части и покромки. Затем производят обвалку.

Для обвалки лопаточную часть кладут на стол наружной стороной вниз, срезают мясо и сухожилия с лучевой и локтевой костей. Разрезают сочленение этих костей с плечевой костью и отделяют лучевую и локтевую кости. Срезают мясо с плечевой кости, перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с лопаточной, и отделяют лопаточную кость. Затем вырезают плечевую кость. У полученной мякоти отрезают жилистую часть, а оставшее мясо разрезают на два куска: плечевую часть, отделенную от плечевой кости и кромки лопаточной кости, и заплочную часть, снятую с лопаточной кости.

У *шейной части* срезают мякоть целым пластом, стараясь полностью отделить ее от позвонков. У грудинки срезают мякоть с грудной кости и реберных хрящей. Спинно-реберную часть обваливают. Затем срезают мякоть с ребер целым пластом. Полученную мякоть делят на подлопаточную часть, толстый край и покромку. После этого мясо жилят и зачищают.

Разделка задней четвертины. Четвертину делят на поясничную часть и тазобедренную. У поясничной части подрезают мякоть вдоль спинных позвонков и срезают ее. Полученную мякоть разделяют на тонкий край и пашину.

При обвале тазобедренной части вырезают подвздошную кость (тазовую), мясо разрезают вдоль по бедренной кости и срезают по отделяющемуся слою внутренний кусок. После этого вырезают бедренную и берцовую кости. У полученной мякоти отрезают жилистую мякоть и сухожилия, а оставшуюся мякоть разрезают по пленкам на куски: верхний, боковой и наружный.

Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши

У бараньей туши удаляют почки (если поступила с почками), затем по выступу тазовой кости делят поперек на переднюю и заднюю части.

Разделка и обвалка передней части туши. У передней части вначале отделяют лопатки, затем отрубают шейную часть по последнему шейному позвонку. У оставшейся части вдоль спинных позвонков подрезают мякоть с двух сторон позвоночника, вырубая позвоночник, разрубают грудную кость и получают две половины. Полученную половину кладут на стол внутренней стороной вверх, делают надрез поперек так, чтобы ширина корейки по всей длине была одинаковой, перерубают реберные кости и отделяют корейку от грудинки.

При обвалке шейной части делают продольный разрез мякоти по шейным позвонкам и срезают мякоть целым пластом. Лопаточную часть обваливают так же, как у говяжьей туши. При зачистке удаляют сухожилия и грубую соединительную ткань. Пленку с наружной стороны не снимают. Корейку и грудинку полной обвалке не подвергают, у корейки с наружной стороны удаляют сухожилия, у грудинки от заднего конца отрезают жилистое мясо (часть пашины).

Разделка и обвалка задней части туши. Заднюю часть делят вдоль по позвонкам на две тазобедренные части. Обвалку задних ног ведут так же, как и говяжьей туши, мякоть тазобедренной части массой не более 5 кг оставляют целиком. У более крупных туш тазобедренную часть разрезают по пленкам на 4 части. Для жарки в целом виде обвалку можно осуществить не полностью, удалив только тазовую кость. В результате кулинарной разделки и обвалки получают лопаточную и шейную части, грудинку и тазобедренную часть.

Разделка телятины

Производится так же, как и разделка баранины. Части туш, полученные после обвалки и зачистки, сортируют в зависимости от кулинарного использования. Тазобедренную часть используют для жарки целиком, панированными порционными кусками и мелкими кусочками. Корейку – для жарки целиком, порционными натуральными и панированными кусками и мелкими кусочками. Лопаточную часть – для жарки целиком (рулетом), варки, тушения порционными кусками и мелкими кусочками. Грудинку – для жарки в фаршированном виде, варки, тушения мелкими кусочками. Шейная часть – для приготовления рубленой массы.

Кулинарная разделка и обвалка свиной туши

В первую очередь у свиной туши отделяют вырезку. Тушу или полутушу делят на переднюю и заднюю части по выступу тазовой кости, между крестцовыми и поясничными позвонками. У передней части отделяют лопатки. У жирной свиной туши со спинной части срезают шпик целым пластом, оставляя его на мякоти толщиной не более 1 см. Оставшуюся часть (коробку) разрубают по позвоночнику и грудной кости на две половины, вырубая позвоночную кость и отделяют грудинку. Затем от корейки отделяют шейную часть.

Заднюю часть разделяют на две тазобедренные части и производят обвалку. Полученную мякоть тазобедренной части можно разделить по пленкам на четыре части так же, как у говядины. При кулинарной разделке получают лопаточную часть, корейку, грудинку, шейную часть, тазобедренную часть и шпик (у жирной туши). При разделке туши со шкурой ее снимают и используют при варке студней.

Созревание мяса

Сложный процесс, в ходе которого пищевые свойства мяса становятся оптимальными. Жесткость и влагоемкость мяса достигают наилучших показателей после убоя на 5—7-е сутки (при 0—4 °С), органолептические свойства – на 10—14-е сутки.

Для мяса, которое реализуют на кулинарные цели без предварительной фасовки, продолжительность созревания должна составлять 10–14 суток (при 0–4 °С). Но ее можно увеличить и до 20–30 суток. После созревания мясо становится нежным, сочным и хорошо усваивается. Однако такая продолжительность процесса экономически невыгодна, поэтому в большинстве случаев продолжительность выдержки мяса (при 0–4 °С) не должна превышать 5–6 суток, иначе при его механической обработке (обвалка, жиловка) будут большие потери мясного сока.

Если мясо предназначается для замораживания, то достаточно выдержки в течение 24–48 часов. Если ферментативные процессы будут приостановлены в самом начале производства, рекомендуется выдержка в течение 5–6 суток.

Признаки доброкачественности мяса

Показателями свежести мяса являются запах, цвет, консистенция. Но в некоторых случаях для определения свежести мяса этих признаков недостаточно. Так, например, совершенно непригодное мясо в замороженном виде не имеет неприятного запаха. Несвежесть может обнаружиться при пробной варке кусочка мяса. Иногда мясо протыкают разогретым ножом, так как бывает, например, что запах наружного слоя нормален, а в толще мышц уже начался процесс разложения. Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам. Цвет его красный (мясо крупного скота), беловато-розовый (телятина), коричнево-красный (баранина) и розовато-красный (свинина), сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается. Доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое и при постукивании издает ясный звук. На поверхности и на разрезах мясо красного цвета с сероватым оттенком, который придают мясу мелкие кристаллы льда. Даже при незначительном нагревании (например, если приложить палец) образуется ярко-красное пятно.

Мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха. По запаху определить его свежесть можно только после того, как оно оттаяет. Если мясо дважды замораживалось, то по качеству оно значительно ниже. Цвет дважды замороженного мяса на поверхности темно-красный, а на разрезе вишнево-красный. При согревании пальцем цвет мяса не изменяется. Мышцы и костный мозг должны быть красного цвета. Мороженое мясо следует обмыть, положить в кастрюлю или тазик, покрыть и оставить так на 2–3 часа, чтобы оно постепенно оттаяло. Нельзя размораживать мясо в воде или класть его в теплое место, так как от этого качество мяса сильно ухудшается.

Хранение парного мяса

Остывшее парное мясо хранят в погребах или подготовленных кладовых, заполненных зимой утрамбованным снегом или льдом, поверх которого укладывают слой опилок. Мясо заворачивают в полиэтиленовую пленку или низко подвешивают. Иногда для непродолжительного хранения мясо можно повесить в неотапливаемом помещении.

Разные виды мяса

Говядина

Мясо быков, коров и волов. Качество мяса зависит от породы животного, от его упитанности, возраста (не старше двух лет), от кормов и многого другого. Говядина хорошего качества не уступает по нежности телятине. Свежесть мяса можно определить по многим признакам. Одним из хороших показателей качества мяса является его цвет. Он может варьировать от сочно-красного до темно-красного, а жир при этом должен быть мягким и беловато-кремового цвета. Свежее мясо имеет приятный запах, нежную и мраморную структуру. Оно должно быть упругим, и при нажатии пальцем вмятина быстро распрямляется. Свежеобрезанное мясо блестящее, края среза – влажноватые. Для быстрого обжаривания лучше всего подходит мясо с мраморными прожилками и прослойками жира. Различные части туши можно коптить, вялить, солить.

Шея, или зарез, – мясо, значительной частью которого являются сухожилия. Оно считается недорогим, но обладает хорошим вкусом. Основные способы приготовления – это варка и тушение, поэтому из него получается хорошее тушеное мясо и крепкий бульон. Мясо шеи продается в рубленом виде.

Шейная часть, или затылок, имеет прослойки жира и сухожилия. Этот кусок мяса можно запекать, и из него получается сочное жаркое. Также его используют для маринования и для мясного фарша. В продажу поступает нарезанным кубиками или в рубленом виде.

Хребтовый край шеи можно назвать постным мясом. Оно высокого качества и хорошо подходит для тушения, маринования, для жаркого и мясного фарша. После удаления костей из него получаются прекрасные бифштексы.

Лопатка (мякоть лопатки). Мясо вкусное, имеет небольшое количество жира и высокое качество. Оно считается нежным, поэтому его используют для приготовления бефстроганова, жареных и тушеных рулетов, а также для тушения и бифштексов. В продажу кусок мяса поступает с удаленной лопаточной костью.

Толстый край, или лопатка с подплечным краем. Это часть спины, которая граничит с поясницей, мясо тонковолокнистое, мраморное, с прослойками жира. Кусок мяса имеет также в наличии 4–5 ребер. Из этого куска получается особенно нежное отварное мясо, а также его используют для тушения и запекания крупным куском, для ростбифа на ребрышках и без ребер для рулета (кусок мяса сворачивают и закрепляют ниткой) с начинками. Оно продается с ребрами или без них.

Тонкий край. Этот кусок мяса тоже содержит 4–5 ребер. Мясо очень нежное и прекрасно подходит для ростбифа, который нарезают толщиной в 2–3 ребра. При запекании в духовке целым куском мясо нужно оставить на костях и запекать его при высокой температуре, тогда оно получится сочным и ароматным. Мясо, приготовленное на решетке, имеет превосходный вкус.

Оковалок – очень нежное мясо на последних трех ребрах. Его можно зажарить целиком без костей или с ребрами. Очень нежные получаются бифштексы на ребрышках и без них, которые можно жарить и на углях, и на сковороде. В задней поясничной части под позвоночником находится кусок нежной вырезки. Она может быть зажарена целиком или нарезана на порционные куски. Это мясо хорошо подходит для фондю и маленьких рулетов с изысканной начинкой.

Кострец имеет прослойки жира. Нарезанный порционными кусками, он хорошо подходит для жарки и для тушения, а из большого куска (1 кг и более) может получиться отлич-

ный ростбиф. Мясо без костей нарезают поперек волокон, получаются бифштексы с прекрасным вкусом, которые можно жарить и на углях, и на сковороде.

Бедро — кусок нежирного мяса с превосходным вкусом. Его можно варить, жарить, тушить. Бедро используют для блюд медленного приготовления и для засолки. Из него готовят прекрасные ростбифы, разное (шпигованное, тушеное и т. д.) жаркое, фондю, бифштекс, блюда из фарша, нежные говяжьи рулеты, бульоны и разные супы, можно зажарить на шампурах. Бедро делится на четыре отруба: шуп, подбедерок, огузок, ссек.

Голяшка. Мясо постное, очень вкусное, нежное и ароматное. Его нарезают на куски толщиной 4–5 см вместе с мозговой костью и сухожилиями. Этот кусок мяса содержит много желатина, и поэтому оно хорошо подходит для холодца, а также для бульонов и густых супов с разнообразными заправками. Мясо, удаленное с костей, имеет превосходный вкус в тушеном виде, поэтому из него получается вкусное и нежное рагу.

Диафрагма — кусок мяса с разнообразными небольшими внутренними мышцами. Мясо прекрасно подходит для тушения, жарки и варки, но для его приготовления нужно длительное время. Бифштексы, приготовленные на открытом огне или сковороде, обладают прекрасным вкусом.

Пашина. Это тонкий слой мышечной ткани, который является оболочкой брюшной полости, имеет приятный вкус и состоит на треть из хрящей и костей. Подходит для варки, из него получается хороший бульон. Его можно и тушить, но для этого нужно удалить грубые пленки и нарезать его кусочками.

Покромка — мясо на ребрах с прослойками жира. Готовое мясо остается сочным и обладает хорошим вкусом. Оно одинаково хорошо и для варки, и для тушения, и для фарша. Мясо тушат нарезанным кусочками на ребрышках и без них.

Грудинка имеет слоистую структуру с жировыми прослойками и состоит из 4 частей: грудинки, передней части грудинки, ядра грудинки, средней части грудинки.

Грудинка — кусок, образующийся из грудной клетки, он имеет хорошее сочетание мяса, жира и костей. Используют для разных супов и крепких бульонов, но после приготовления жир следует снять.

Передняя часть грудинки почти не имеет костей и богата жиром. Из нее получается хороший бульон или разные супы, но жир при этом лучше удалить.

Ядро грудинки — ценная часть говяжьей туши, имеет грудинную кость и жировую прослойку. Грудинку можно потушить, но лучше всего ее сварить. Из нее получается вкусное и сочное вареное мясо. Этот кусок продается с костями и без костей, в засоленном виде и как рулет.

Средняя часть грудинки — один из лучших кусков грудинки. Он постный, и в нем мало костей. Из него получается прекрасное жаркое и вкусные супы.

Рулька. Это часть мяса от передней ноги. Кусок имеет мозговую кость и сухожилия, а также мышцы с толстым слоем соединительных тканей. Его можно варить вместе с костью или тушить, отделив от кости. Рулька содержит желатин. При варке получают хорошие бульоны, а при тушении — вкусный сок.

Плечевая часть лопатки. Этот кусок мяса не такой нежный, как лопатка. Он больше подходит для тушения и варки. Из него получается очень вкусное и нежное вареное мясо. Если вы хотите его пожарить, то мясо нужно отделить от костей большим куском. Жареное мясо имеет превосходный вкус, но жарить кусок нужно медленно на небольшом огне.

Вырезка — внешняя часть спины коровы. Она очень ценится, так как мясо у нее вкусное и нежное. Из вырезки можно приготовить цельным куском жаркое, ростбиф, бифштексы и т. д.

Филе – мясо для жарки, самый дорогой и лучший кусок говяжьей туши. Он находится в спинной части под ребрами. Шатобриан вырезают из середины, турнедо – из самой тонкой части, а филе миньон – из острого конца филе.

Мякоть задней части — постный кусок, при этом он суше и тверже, чем мясо огузка, поэтому перед жаркой его следует нашпиговать и обложить салом. Кроме того, из этой части мяса можно готовить блюда быстрого приготовления, например бефстроганов.

Телятина

Это мясо телят в возрасте 4–5 месяцев. Телятина имеет более изысканный вкус, и ее нежное мясо от слишком долгого приготовления становится жестким, так как имеет тонкий слой наружного и внутреннего жира. Способ приготовления телятины зависит от куска мяса. Самым дорогим и вкусным считается мясо молочных телят. Эти телята вскармливаются только молоком и имеют мясо бледно-розового цвета, почти белое и с нежным запахом, а на ощупь оно бархатистое и твердое. Значительно дешевле стоит мясо телят, вскормленных на зерновых. Их мясо более красное и пахнет чуть резче. Различные части туши можно коптить, вялить, солить.

Шея, или зарез. При покупке шеи нужно попросить мясника, чтобы он удалил кости и сухожилия. Мясо можно тушить большим куском или нарезанное маленькими кусочками, а косточки с мясом прекрасно подойдут для приготовления бульона.

Затылок, или шейная часть туши. Это часть начинается от основания шеи и доходит до пятого ребра. Лопаточную кость нужно удалить и после этого мясо можно легко срезать с ребер. Продается цельным куском и прекрасно подходит для жарки в духовке, а также можно тушить маленькими кусочками или использовать для приготовления мясного фарша.

Спинная часть считается высококачественным мясом. Мясо на средних ребрах очень подходит для отбивных котлет с косточками, которые нужно нарезать порционно. Мясо может продаваться и большим куском. Он может быть с костями или в виде филе без костей. Эту часть можно использовать для жарки в духовке или для приготовления отбивных котлет на гриле.

Мясо из хребтовой части на последних ребрах очень нежное. Используют его для приготовления жаркого или отбивных котлет. При подготовке мяса на отбивные котлеты нужно удалить выступающую часть позвонка и кончик ребер. Отбивные котлеты из этой части мяса можно нарезать более толстыми кусками.

Поясничная часть туши — нежное и постное мясо. Из него получаются отличные отбивные котлеты. Филе, которое находится в позвоночной части, можно нарезать медальонами и жарить на сковороде. Для жарки в духовке мясо желательно срезать с костей вместе с филе и свернуть рулетом.

Кострец. В духовке кострец жарят большим куском, а для жарки на гриле его нарезают порционными кусками. Эскалопы (ровный круглый тонкий кусок мяса, толщиной не более 1 см) подходят для жарки на сковороде. Филе можно также нарезать и в виде медальонов.

Бедро разрезается на три части по линиям главных соприкосновений бедренных мышц. *Задняя часть верхнего куска, или шуп,* – очень нежное мясо. С внутренней части бедра мясо тонковолокнистое и прекрасно подходит для приготовления (высочайшего качества) эскалопов большого размера.

Толстая пашина, или нижняя часть, тоже имеет нежное мясо, из которого получаются хорошие эскалопы небольшого размера.

Мясо передней части верхнего куска, или ссека, немного грубее и толще. Ссек хорошо подходит для жарки в духовке, шпигования или тушения.

Голяшка (задняя нога) и рулька (передняя нога) – это вкусное мясо, содержащее сухожилия и клейкие вещества. Они прекрасно подходят для приготовления бульона. Мясо этих частей лучше тушить или отваривать. Для тушения ломтиками подходит более мясистая голяшка с косточкой, в которой содержится костный мозг. Рулька менее мясистая, поэтому ее используют для нарезки кусочками.

Пашина — брюшная стенка, которая является одной из самых тонких частей туши. Ее рекомендуется готовить при наличии жидкости. Она хороша для приготовления рубленой телятины. Свернутую рулетом (иногда начиненную фаршем) ее отваривают. Нарезанную кубиками тушат вместе с овощами.

Грудинка — костистая часть, где вперемешку идут слои мяса со слоями жира и пленкой. Грудина (грудная кость и ребра) находится в передней части грудинки. В задней части находятся хрящевые концы ребер. Грудинку можно тушить, нарезав ломтиками, или отделить от костей для рулетов с фаршем.

Свинина

Свиней обычно забивают в возрасте 6 месяцев. Свинина бывает жирная, у которой толщина сала более 4 см; беконная и мясная с толщиной сала 1,5–4 см.

К свинине также относится и мясо поросят. Поросят делят на молочных и немолочных. Молочные поросята весят до 5 кг, а немолочные – 5–12 кг. Мясо у свинины приятного красного цвета с прослойками жира, а сало светлое и плотное. У парной постной свинины мясо светло-розового цвета с блеском, твердое и как бы слегка влажноватое. Прослойки жира должны быть мало, а жир при этом белый и твердый. Мясо нужно нарезать поперек волокон и готовить на умеренном огне, тогда оно будет нежным.

Свинину можно варить, жарить, тушить, солить и коптить. Соленая свинина – это та, которую для хранения натирают солью или помещают в рассол, но не коптят. Пармская ветчина – это соленый и высушенный окорок, который тоже не коптят, а копченая свинина – это мясо, копченое после засолки. Вкус и аромат у такой свинины намного лучше.

Зашейная часть (шейный край) – очень нежное и сочное мясо с жировыми прослойками. Оно превосходно подходит для жарки на гриле, на сковороде, в духовке, для варки и тушения. Мясо, отделенное от костей, можно использовать для приготовления рулетов с начинкой или со специями. Из него можно сделать отбивные, гуляш, прекрасное жаркое, или отварить в соленой воде и подавать холодным, или приготовить вкусный шашлык.

Филе — всегда самое нежное мясо с превосходным вкусом. Его можно тушить или запекать целым куском, или приготовить вкусные шашлыки и фондю, или нарезать на медальоны и жарить на гриле, на сковороде или на углях.

Вырезка — одно из наиболее ценных кусков мяса в свиной туше. Его можно жарить целым куском или нарезать на порционные куски. Из вырезки можно приготовить много разных и вкусных блюд.

Лопаточно-шейная часть — это часть передней ноги. Имеет более нежное мясо, чем лопатка. Его можно тушить, варить и жарить, из него готовят вкусное жаркое со специями, сделав неглубокие надрезы (в виде ромбов или квадратов) на коже.

Лопатка (мякоть) — этот кусок мяса передней ноги немного жестковат, поэтому его лучше всего тушить или варить. Мякоть используют для приготовления тушеных блюд, свинины со специями, рагу и для рубленого мяса.

Рулька — кусок мяса передней ноги. Лучше всего варить, но мякоть, отделенную от кости, можно и потушить. Мясо рульки, снятое с кости, можно скрутить в рулет со специями, а потом жарить, тушить или варить.

Грудинка — этот кусок мяса обычно бывает достаточно жирным. Из него готовят жаркое быстрого приготовления. Оно годится для жарки на гриле, на сковороде, а также для варки, тушения и копчения. Ребрышки можно готовить как самостоятельное блюдо и подавать с острым соусом или в сочетании с другими продуктами, например, жаркое из ребрышек в горшочке.

Остроконечная часть грудинки имеет немного мяса и находится ближе к задней ноге. Из нее можно приготовить хороший гуляш, фаршированную грудинку, рулет с начинкой или со специями, разные супы и тушеные блюда, фарш и многое другое. Крупные куски можно солить или коптить для бекона с прослойками жира.

Подбедерок является нижней частью бедра. Его можно тушить, варить, жарить на гриле, на сковороде.

Окорок — это дорогостоящее мясо первого сорта. Из зажаренного целиком окорока можно приготовить превосходное жаркое. Из него готовят мясное ассорти, шницели, бефстроганов. Окорок отваривают с овощами или готовят из него разные тушеные блюда. Из мяса, отделенного от кости, можно приготовить много разных и очень вкусных блюд. Его также используют и для приготовления сырокопченого окорока.

Ножки — это нижняя часть ноги, в ней мало мяса. Обычно их используют для приготовления холодца, так как они содержат желатин. Их также можно отварить в соленой воде и подавать холодными с соусом или запанировать (вареные), зажарить и подать с соусом.

Голова — часть туши, которую продают целиком или разрубленной на две половины. Ее отваривают для приготовления холодца, а из вареного языка и мозга можно приготовить вкусные блюда. Деликатесом считается блюдо из свиных ушек.

Лопатка (плечо). Лопатка разрезается на три части, которые имеют разную степень нежности. Обычно лопатка (без кости) жарится в духовке, а также ее можно тушить или приготовить из нее бефстроганов, рагу и много других блюд.

Покромку чаще всего полностью отделяют от костей. Нарезанное ломтиками мясо тушится или отваривается. Покромка по структуре мяса похожа на грудинку. Жировые прослойки помогают сохранить сочность мяса во время приготовления. Покромка имеет высокие вкусовые качества.

Баранина

Мясо барана, овцы или ягненка. Из мяса этих животных готовят много разных и вкусных блюд. Вкус мяса ягнят (как и у телят) зависит от того, чем их кормили. Ягнята молочные — это ягнята, которых кормят молоком до 6 месяцев. Мясо у них имеет нежный вкус, светло-розового цвета, с белым жирком. Ягнята откормочные — это ягнята, которые пасутся до года на лугах. Мясо откормочных ягнят светло-красное, жир белого цвета. Баран или овца — это мясо животных не старше двух лет, имеет темно-кирпичный цвет, а жир с желтоватым оттенком. Животные старше двух лет имеют мясо темно-красного цвета и желтый жир. Их мясо жесткое, не такое вкусное, с резким запахом. На вкус баранина тяжелее ягнятины, и запах у нее резче, поэтому чем моложе баран или овца, тем мягче будет у них запах, а мясо нежнее и вкуснее. Баранину рекомендуется готовить на умеренном огне и не слишком долго, так как потом она становится суховатой. Различные части туши можно коптить, вялить, солить.

Шея. Представляет собой плоский кусок мяса, используют для тушения и варки. Оно считается недорогим и немного жестковатым, поэтому его стоит готовить на медленном огне с добавлением жидкости. Из шеи получается хорошее тушеное мясо и очень вкусные густые супы и просто супы. Этот кусок можно также скатать в рулет (с начинкой или без) и приготовить его на медленном огне.

Часть спинки. Мясо считается недорогим, в нем относительно много костей. Его можно срезать с костей и скатать в рулет. Из этой части туши получается хорошее тушеное мясо и очень вкусные густые супы и просто супы, фаршированные рулеты и рулеты со специями, рубленое мясо и многое другое, а мясо молодых животных очень вкусно в жареном виде.

Шейная часть позвоночника у животного относительно мала, поэтому эту часть не делят пополам, а нарезают целиком из шейно-затылочной части. Косточка позвоночника при этом остается в центре котлеты. Она имеет нежное мясо, мало жира и очень хороша для жарки на гриле или на сковороде, но не стоит ее жарить слишком долго.

Грудинка молодого животного не очень мясистая, а у более взрослого животного она с жирком. Она считается недорогой и менее нежной, поэтому ее стоит готовить на медленном огне с добавлением жидкости. Грудинку используют для разных супов, рагу, плова и просто тушеного мяса со специями. Мякоть, срезанную с ребер, используют для приготовления фаршированного жаркого, рулетов. Грудинку можно и запекать, но для того чтобы она получилась сочной, ее нужно положить жиром вниз на противень или в форму для запекания.

Лопатка. Мясо лопатки плотное и содержит мало жира. Из него можно приготовить разные супы, тушеное мясо, рагу, плов, рулеты, рубленое мясо, шашлык и многое другое. Очень популярна лопатка, запеченная целиком со специями или фаршированная. Для того чтобы она получилась сочной, ее нужно положить жиром вниз на противень или в форму для запекания.

Пояснично-крестцовая часть — это самое нежное мясо самого высокого сорта. Подходит для жарки и для гриля, продают его на косточках или отделенным от костей. Из него делают рулеты, готовят разные изысканные блюда из филе и много других блюд.

Бедро. Это великолепный кусок мяса весом не менее 2 кг. Жир на бедре обычно бывает покрыт тонкой влажной пленкой с сильным запахом, которую при необходимости очень легко можно срезать. Из него можно приготовить сочное жаркое, стейки большими или тонкими (небольшими) кусками, рубленые изделия и много разных блюд. Мясо используют для барбекю, жарят на гриле, на сковороде, запекают в духовке. Бедро барашка, запеченное целиком, так же популярно, как лопатка или грудинка. Его запекают со специями или фаршированным, но для того чтобы бедро получилось сочным, его нужно положить жиром вниз на противень или в форму для запекания.

Курятина

Мясо кур мягкое. Молодых кур обычно жарят, старых – варят или используют для приготовления куриных котлет. Возраст кур определяют по лапкам. У старых кур кожа грубая, желтоватого оттенка, ножки покрыты крупными чешуйками, а у молодых – кожа нежная, белая, с прожилками, ножки мягкие, покрыты мелкими чешуйками.

Ошипывать домашнюю птицу нужно непосредственно после убоя, так как у остывшей птицы перья выдергиваются с трудом и может порваться кожа. Чтобы ускорить и облегчить ошипывание только что убитой птицы, ее на несколько минут следует погрузить в горячую (70–80 °C) воду.

Перед опаливанием тушку птицы следует расправить, чтобы на коже не было складок. Опаливать надо осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир.

Кожу с ножек домашней птицы и с петушиных гребешков снимают, предварительно ошпарив их.

Мясо кур и петухов используют для приготовления кнельной и котлетной массы. Из филе отборных кур (лучше молодых) готовят натуральные и фаршированные котлеты. В раз-

нообразные салаты добавляют холодное отварное, жареное и копченое мясо кур и цыплят, а также его можно подавать с разнообразными соусами и овощными маринадами.

Желудок, сердце, печенку домашней птицы используют для приготовления рассольников и тушения.

Мясо утки

Домашняя утка используется в основном для жарки и тушения, так как бульоны из нее получаются мутные, жирные, со специфическим запахом.

Ошипывание и опаливание производят так же, как и курицы.

Утку готовят с добавлением картофеля, риса, яблок, абрикосов, ими устраняют специфический запах птицы. Утку обычно жарят целой тушкой. Старую утку лучше тушить. В мясе домашних уток содержится от 20,5 до 49 % белков. Масса взрослой утки 3–3,5 кг, масса селезня несколько больше – 3,5–4,2 кг.

Тушку утки надо уметь правильно обработать. Ее следует опалить, очистить, срезать лишний жир в брюшной части, натереть изнутри смесью соли, черного молотого перца, майорана, тмина, а затем можно ее и жарить, и тушить.

Из утиной печенки получают вкусные паштеты и фарши.

Мясо гуся

Из домашнего гуся готовят в основном вторые блюда. Главным показателем качества гуся является его упитанность.

Жирного гуся следует перед потрошением продолжительное время выдержать в холодильнике или обложить снегом. Чем лучше гусь застынет, тем лучше его потрошить.

Для смягчения привкуса жира к блюдам из жареного гуся подают гарниры с кисловатым вкусом (тушеная квашеная капуста, кислые яблоки). Гусиное мясо и потроха добавляют в рассольники, щи, борщи, солянки.

Из нежирных гусей получают неплохие заправочные супы с кашей, вермишелью и макаронными изделиями.

Из упитанных тушек гусей лучше всего готовить жареные блюда.

Хорош гусь для приготовления холодных закусок, заливных, начинок, фаршей. Из гусиной печенки делают очень вкусные паштеты. Для котлетной массы используют филе и мякоть ножек.

Мясо страуса

По мнению диетологов, считается самым постным. Поэтому страусятина становится все больше и больше популярной во всем мире. Мясо отличается высоким содержанием белка, очень большим набором микроэлементов, а жира и холестерина в нем содержится почти в два раза меньше, чем в говядине, курятине и свинине. Мясо страуса рекомендуется людям с сердечно-сосудистыми заболеваниями и сахарным диабетом, а также при повышенном артериальном давлении и анемии. Мясо страусов очень легко и быстро в приготовлении, хорошо сочетается с любыми специями и почти не ужаривается. Мясо очень нежное, а по цвету, вкусу и структуре напоминает говядину, но более сладкое. Несмотря на небольшое содержание жира, после приготовления оно остается мягким и сочным. На ветчину, шашлык и стейк обычно употребляют грудную часть. Возраст птицы для забоя на мясо – 10–14 месяцев.

Мясо оленя

На Руси мясо оленя всегда считалось изысканным деликатесом. Из него готовили много разных праздничных блюд со сметаной и грибами. Мясо оленя, как и мясо домашнего скота, рубится на разные части и употребляется для разных блюд. Для приготовления блюд предпочтительнее использовать мясо молодых животных. Из оленины делают варено-копченые, полукопченые и сырокопченые изделия.

Вырезка — самая нежная и деликатесная часть туши. Из этого мяса получается не только идеальное карпаччо, но и много других блюд.

Корейка — мясо на ребрышках из спинной части. Оно отлично подходит для гриля и барбекю.

Филей — кусок спинной части туши, из которого удаляют все кости.

Окорок — кусок задней части туши, из которого готовится много разных блюд.

Шея. Эта часть туши имеет ярко выраженный вкус. Из нее готовят разные тушеные блюда, пряное мясо, паштеты.

Лопатка обычно продается отделенной от костей. Из нее готовят много разных тушеных блюд, но мясо самки оленя подходит и для жарки.

Грудинка и *пашина*. Из этих частей туши получается отличное тушеное мясо, рагу, паштеты, бульоны и супы.

Мясо косули

Те, кто не пробовал мясо косули и не знает его вкуса, по своему незнанию отдают предпочтение мясу домашнего скота. Среди диких копытных мясо косули считается самым ценным. Оно очень нежное и хорошо усваивается, а жир плавится лучше, чем у других диких четвероногих. Мясо старых самцов жесткое и имеет специфический запах, поэтому его нужно сначала вымачивать в уксусе и потом долго готовить, а мясо молодых животных немного водянистое и содержит меньше жира. Наиболее ценными считаются печенька, почки и сердце, так как именно там собираются самые нужные для организма вещества. Из мяса и ливера (печенки, почек и сердца) косули готовят много разных блюд, таких как пирожки с ливером, ливер, жаренный на противне и сковороде, пельмени, котлеты, жаркое, запеченный окорок целиком, бифштексы, шницели, небольшие рулеты, жареные медальоны или отбивные котлеты. Из мяса косули делают варено-копченые изделия, ветчину можно приготовить методом сухого или мокрого посола.

Спинка. В этой части туши находится замечательный постный филейный кусок. Из него получается изысканное жаркое, которое для сочности обкладывают салом. Его можно использовать для приготовления жареных медальонов и отбивных котлет.

Задняя нога (кострец) имеет постное и нежное мясо. Этот кусок в среднем весит около 2,5 кг, из него можно приготовить отличное жаркое (на 8—10 человек), бифштексы, шницели, рулетики.

Мясо кролика

Относится к белому мясу — здоровая, питательная и диетическая пища. У него приятный вкус и тонкий аромат. Мясо легко переваривается организмом человека. В отличие от любого другого мяса, оно меньше всего содержит холестерина и жиров, а белков, наоборот, больше. Мясо кролика помогает поддержанию в организме нормального жирового обмена и баланса питательных веществ, поэтому диетологи советуют чаще использовать его в своем

рационе питания. Мясо дикого кролика темнее и с более выраженным вкусом, чем мясо домашнего кролика. Мясо старых животных нужно мариновать и тушить продолжительное время. Из него готовят превосходное жаркое, студень, рагу или кролика в белом соусе.

Передние ноги, шея и лопатка. Из этих частей тушки готовят рагу или основу для соусов.

Спинка и брюшко. Из спинки кролика получается отличное жаркое, а брюшко отделяют, нарезают на маленькие кусочки и используют для приготовления соуса.

Задние ноги кролика часто продаются отдельно. Их используют для приготовления жаркого и тушеных блюд.

Мясо зайца

Самым вкусным мясом считается мясо зайцев не старше одного года. Молодые зайцы имеют толстенькие окорочка, короткую шею и мягкие ушки. Мясо зайца покрыто пленкой, от которой его нужно освободить острым ножом. Оставить следует только тонкий слой кожицы. Мясо жесткое, поэтому перед употреблением его помещают в маринад не менее чем на 10 часов, что придаст ему дополнительную мягкость. Маринад может быть водно-уксусным, или уксусно-растительным, или молочной сывороткой.

Спинку зайца, как и другое мясо, нужно очистить от пленок. Мясо взрослого зайца перед тушением следует сначала замариновать.

Окорочка. Для того чтобы окорочка были вкусными, их желательно нашить салом. Мясо молодого зайца имеет светло-красный цвет, и его не нужно мариновать, а мясо взрослого зайца имеет темно-красный цвет – его маринуют.

Посолка мяса

Посолка мяса, сала и других продуктов – один из самых распространенных способов их сохранения в условиях положительных температур. Посолка является также одной из технологических операций при изготовлении окороков, ветчины, копчений и др. Консервирующее действие соли заключается в том, что ее наличие приводит к обезвоживанию присутствующих в продукте микроорганизмов. Учтите, что сами микроорганизмы, развитие которых задерживается солью, не уничтожаются. Поэтому посолка не может служить средством обеззараживания мяса. Мясо, предназначенное для посола, должно быть только от здоровых животных, свежее и доброкачественное.

Оптимальная температура посола 2–4 °С. При более высокой температуре одновременно с посолкой могут происходить процессы, вызывающие порчу мяса. При температурах ниже оптимальной мясо и мясопродукты просаливаются неравномерно, медленно и недостаточно. При посолке мясо подвергается воздействию ферментов самой ткани. В результате, просаливаясь, мясо приобретает более нежную, сочную консистенцию, приятный вкус и запах, ветчинный аромат.

При посолке в рассол экстрагируются растворимые части мяса. Поэтому получаемая солонина будет качественнее и вкуснее, если рассол используется для посола неоднократно. Ведь тогда в рассол из мяса уйдет меньше растворимых компонентов, придающих соленому мясу специфический вкус. В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. При простом посоле используется только соль. Такой посол применяют для консервирования жирных мясопродуктов, в том числе шпика (сала). В сложный рассол кроме соли добавляют аскорбиновую кислоту или ее соли, сахар и другие компоненты – преимущественно пряности. Поваренная соль изменяет естественную окраску мяса. Следовательно, для придания солонине естественного розового цвета применяют селитру и некоторые другие соли азотной, а также азотистой кислоты. В настоящее время в промышленности селитру стараются не использовать, так как продукты ее разложения (нитриты и нитраты) считаются ядовитыми. Однако в домашнем хозяйстве селитру еще применяют. Поэтому приводим состав посолочной смеси с селитрой с той целью, чтобы указать предельно допустимую дозу ее в рассоле. Лучше же ее не применять совсем!

Итак, в рассол, состоящий из 10 л воды, 1,6 кг соли, 100 г сахара, положить можно не более 0,05 г селитры. Не забудьте добавить в рассол черный и душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок и др. Воду для рассола лучше прокипятить, а сам рассол профильтровать. При очень хорошей, чистой, мягкой, без посторонних запахов и привкуса водопроводной или артезианской воде ее не кипятят. Профильтровать же рассол никогда не мешает, так как в соли иногда попадают нерастворимые включения (камешки, песок, порода). Мясо и мясопродукты обрабатывают тремя способами: сухим (сухой солью или соленой гущей), мокрым (в рассоле) или смешанным.

Посол применяют в двух целях:

- чтобы сохранить мясо (говядину, птицу, дичь) в течение длительного времени при отсутствии других возможностей сохранения; таково назначение посола при изготовлении солонины, рулетов, шпика и т. п.;

- как вспомогательное значение, необходимое для проведения последующих технологических приемов обработки – приготовления колбасных изделий, различных видов копченостей.

Заготовка солонины и других соленых изделий из мяса. К приготовлению солонины из свежего мяса следует прибегать лишь в крайних случаях, когда нет иных возможностей для сохранения его в натуральном состоянии, например путем хранения в замороженном виде.

Если замороженное мясо практически не изменяет своих вкусовых и питательных свойств в процессе хранения, то при посоле теряется вместе с соком часть (правда, небольшая) белковых и экстрактивных веществ, мясо становится сухим и жестковатым. Но с другой стороны, посол мяса является одним из очень простых, доступных и надежных в домашних условиях способов сохранения мяса в течение длительного времени. Кроме того, при наличии в хозяйстве хранилища со льдом или, погреба можно свести до минимума нежелательные изменения в качестве мяса путем использования более слабой концентрации соли в посолочном рассоле и добавления пряностей. Чтобы обеспечить правильный посол и получить доброкачественные соленые продукты, хорошо сохраняющиеся длительное время, необходимо придерживаться следующей техники посола.

Существуют три вида посола: сухой – натирка мяса посолочной смесью, мокрый – погружение продукта в рассол, смешанный – натирка мяса солью, выдерживание в таком виде некоторое время и последующая заливка рассолом.

Независимо от вида применяемого посола важно следить за тем, чтобы мясо равномерно просаливалось во всех его частях. С этой целью необходимо тщательно подготовить мясо перед посолом: правильно надрубить кости при изготовлении солонины, на костях тщательно обработать «карманы» (надрезы в мышечной ткани мяса) посолочной смесью и т. д.

Равномерное просаливание продукта обеспечивается также своевременным и периодическим перекалыванием отдельных кусков мяса в процессе посола (верхние – вниз, нижние – вверх), правильным положением изделий со шкуркой в посолочной таре (шкуркой вниз) и соблюдением других деталей техники посола, указанных ниже.

Посолочные ингредиенты (смеси). Для посола употребляют поваренную соль, селитру (калиевую или натриевую), сахар, а также по желанию для придания особого аромата и вкуса соленым изделиям различные пряности – лавровый лист, перец душистый, гвоздику и т. д. Для посола нельзя применять загрязненную посторонними примесями соль, а также техническую соль; наиболее пригодна пищевая столовая соль. Помол соли имеет значение только при сухом посоле, для которого больше всего подходит соль среднего помола. Слишком крупную соль трудно равномерно распределить и втереть в продукт, очень мелкая соль может образовать корку на продукте, плохо растворяющуюся в процессе посола, что ведет к неравномерному просаливанию мяса и может вызвать порчу продукта.

Рассол можно готовить из пищевой соли любого посола. Селитру применяют с целью придания мясу и изделиям из него свойственного мясным продуктам розоватого или красноватого цвета. Кроме того, селитра усиливает консервирующее действие соли. Можно использовать как калиевую, так и натриевую селитру, но в разных количествах. Например, если калиевой селитры требуется 10 г, то натриевой селитры берут несколько меньше – 8,5 г. Селитра должна быть химически чистой, сухой, без посторонних запахов. Техническая селитра, употребляемая в качестве удобрений, для посола непригодна.

Важно, чтобы взятое для посола количество соли и селитры соответствовало определенным нормам, указанным в рецептурах тех или иных изделий. Чрезмерный избыток соли ухудшает и вкус и консистенцию продукта; точно так же вреден и избыток селитры. При недостатке соли продукт может испортиться, а при недостатке селитры – слабо окраситься. Применение селитры желательно, но не обязательно, так как на вкусовые качества посоленного мяса она влияния не оказывает.

Обычно в состав посолочной смеси или рассола вводят небольшое количество сахара. Сахар нужен для лучшего прокрашивания мяса и придания более приятного вкуса соленым продуктам.

Для приготовления рассола во всех случаях используют только кипяченую воду. Готовый рассол фильтруют и обязательно охлаждают до самой низкой температуры, возможность в домашних условиях. Вообще следует помнить, что температурный фактор при

посоле мяса является решающим для получения качественной продукции. Поэтому для заготовки солонины надо брать только хорошо охлажденное мясо, холодный рассол, а посол и хранение проводить при температуре, не превышающей 4–6 °С.

Тара. Лучшая тара для посола мяса – дубовые и буковые бочки. Вполне пригодны и хорошо изготовленные осиновые бочки, а также бочки из платана и граба. Основные требования к бочкам – прочность, чистота и водонепроницаемость.

Для приготовления солонины можно использовать как новую тару, так и бывшую в употреблении, за исключением бочек из-под керосина, красок, соленой рыбы и других сильно пахнущих веществ.

Новые бочки, а также бочки из-под овощных маринадов, моченых фруктов и других продуктов подготавливают следующим образом. Вначале очищают внутренность бочек щеткой или метлой, затем ее дважды моют крутым кипятком и наполняют водой для отмачивания. Бочки из-под квашеной капусты, соленых огурцов необходимо перед употреблением тщательно вымыть, ошпарить крутым кипятком, а еще лучше сильным паром, проветрить и отмочить. Чтобы проверить бочку на прочность, в нее наливают ведро кипятка, быстро закрывают отверстие в крышке пробкой и сильно встряхивают. Повреждения или щели обнаруживаются по выходящему в этих местах пару.

Приготовление солонины

Солонину, предназначенную для длительного хранения, готовят из говяжьего мяса. Свиное мясо лучше сохранять в виде копченых окороков, кореек и грудинки, которые перед копчением также солят. Из говяжьего мяса можно приготовить три вида солонины: на костях, мякотную и деликатесную. Отметим еще раз, что консервирование мяса солью требует точного и правильного соблюдения температурного режима как при посоле, так и в процессе последующего хранения. Если условия обработки и хранения будут нарушены, посоленное мясо может испортиться.

Перед употреблением солонины необходимо проверить ее качество. Доброкачественная солонина должна иметь на разрезе розоватый или светло-красный цвет при слабом посоле и темно-красный – при крепком посоле. Поверхность такой солонины чистая, без плесени и слизи, запах не кислый и не гнилостный, рассол красный, прозрачный, без пены; мясо плотное. Признаки недоброкачественной солонины: рассол мутный, с плесенью, имеет гнилостный запах; мясо мягкое, дряблое, серого или коричневого цвета, покрыто плесенью, издает неприятный кислый запах. Солонина с указанными признаками в пищу непригодна.

Подготовка солонины к употреблению в пищу

Ввиду того, что в солонине содержится много соли (от 6 до 12 %), перед употреблением в пищу ее вымачивают. Куски солонины хорошо промывают, зачищают, затем заливают холодной водой. Толстые куски разрезают перед вымачиванием на 2–4 части. На 5 кг солонины берут ведро воды. Меняя воду несколько раз, удастся снизить содержание соли в солонине до 2 %. Деликатесную солонину вымачивают меньшее время, чем обычную. Мелкие куски солонины (50–60 г) можно не вымачивать, а варить в пятикратном объеме воды. Вымоченную солонину заливают холодной водой и варят до готовности. Деликатесную солонину можно вначале подкоптить в течение нескольких часов, что улучшает ее вкусовые качества, а затем сварить.

Приготовление мякотной солонины

На приготовление солонины используют охлажденное (не ранее 1–2 суток после убоя) говяжье мясо, освобожденное от костей. При удалении костей обращают внимание на то, чтобы выделить из отрубов более крупные куски мяса и сохранить их целыми, стараясь делать меньше глубинных порезов ножом и «разлохмачивания» поверхности мяса. Удалять кости надо быстро.

В домашних условиях лучше солить мясо комбинированным способом. Для этого подготовленное мясо вначале тщательно натирают посолочной смесью, которая готовится путем смешивания поваренной соли с селитрой из расчета 1 кг соли на 10 г калиевой селитры (или 8,5 г натриевой селитры). Селитру лучше брать мелкокристаллическую. Кусочки слегка жавшейся селитры перед смешиванием с солью следует хорошо измельчить в ступке. Расход посолочной смеси должен составлять 1/10 веса мяса. Небольшим количеством подготовленной посолочной смеси посыпают дно тары, а остальное количество используют для натирки кусков мяса и пересыпания их при укладке в бочку. Куски мяса следует натирать как можно тщательнее, обращая внимание на зарезы и «карманы», куда обязательно вносят посолочную смесь. В очень толстых кусках мяса делают надрезы. Натертые куски мяса плотно укладывают рядами подкожной стороной вниз, пересыпая каждый ряд, в том числе самый верхний слой, посолочной смесью. Окончив укладку мяса, бочку прикрывают сверху чистой тканью (от мух) и оставляют стоять двое суток в холодном месте (погреб, подвал) при температуре не выше 4–6 °С тепла. Через двое суток мясо заливают рассолом. Крепость рассола зависит от того, насколько длительно предполагается хранить солонину. Если солонина предназначена для продолжительного хранения, готовят более крепкий рассол, для изготовления 10 л которого берут 2 кг соли, 25 г селитры и 100 г сахара. Для слабого посола количество соли уменьшают до 1,5 кг. После растворения всех компонентов рассола его фильтруют через сложенную в четыре слоя марлю и охлаждают до температуры погреба или подвала, где стоят бочки с посоленным мясом. Охлажденным рассолом заливают мясо так, чтобы оно все было покрыто жидкостью. Сверху мяса кладут предварительно ошпаренный деревянный кружок, изготовленный из чистых досок, а на кружок – гнет.

Мякотная солонина будет готова примерно через три недели. Этот вид солонины можно потом использовать для приготовления колбас, как добавку к свежему мясу и для других целей.

Малосольная солонина из говяжьего мяса

Это очень вкусный деликатесный продукт. Для его приготовления берут спинную часть и грудинку, которые осторожно освобождают от костей. Посол производят посолочной смесью с уменьшенным содержанием соли, без заливки рассолом. Посолочную смесь готовят в таком соотношении: 175 г соли, 65 г сахара и 12 г селитры (общий расход ее: 250 г – 1 стакан – на 5 кг мяса). Куски мяса натирают этой смесью и укладывают в подготовленную тару рядами, не больше 3–4 рядов. Ряды мяса пересыпают оставшейся посолочной смесью и между ними кладут 3–4 лавровых листика и 5–7 горошин душистого перца. Поверх последнего ряда помещают кружок с гнетом и выдерживают мясо в холодном месте две недели, после чего деликатесная солонина готова для кулинарной обработки.

Солонина на костях

Мясо на костях просаливается в течение более длительного времени, чем мякотная солонина, но требует меньше труда на подготовку к посолу. Подготовка мяса для солонины на костях несколько отличается в зависимости от величины применяемой тары. Если имеется крупная тара, например бочка емкостью 20 ведер, то говяжьи полутуши разрубают на крупные части: окорока, лопатки, грудинку и т. д. При посоле в более мелкой таре солят куски мяса меньшей величины, для чего каждый из отрубов разрубает еще на 3–4 части. Перед посолом кости следует надрубить. Реберные и трубчатые кости надрубают поперек, позвонковые – косыми надрубками, по позвонкам, а кости суставов – крест-на-крест. В толстых мышцах (задние конечности, лопатки, соколок) делают ножом 2–3 надреза («карманы») глубиной до 10 см, шириной около 5 см.

Дальнейший процесс обработки мяса такой же, как и при приготовлении мякотной солонины. Надо только особенно тщательно обрабатывать места надрубов и разрубки костей, стараясь больше и плотнее набивать их посолочной смесью. Натертые куски укладывают в бочку костями кверху. Длительность посола солонины на костях составляет около четырех недель.

Приготовление соленых рулетов

Для приготовления рулета берут куски мяса, отделенные от костей. Более тонкие куски (филейная, грудная, шейная части) свертывают в рулет без дополнительной обработки. Более толстые (лопатки, окорочная часть) либо распластывают на полосы, либо на них делают несколько надрезов, примерно через 5 см.

Подготовленные куски натирают посолочной смесью, после чего свертывают в виде рулета. Свернутые рулеты перевязывают шпагатом, сначала накладывая петли примерно через 10 см, затем рулет переворачивают (другим концом к себе) и вновь накладывают петли шпагата в промежутках уже сделанных петель; при этом узлы вторичных петель накладывают с противоположной стороны. Указанные приемы позволяют получить плотный компактный рулет, хорошо сохраняющий свою форму при дальнейшей обработке. Поверхность перевязанных рулетов натирают солью, плотно укладывают их в бочку, дно которой перед этим посыпают солью. Далее поступают, как при изготовлении солонины.

Если рулетов не хватает для заполнения бочки, их можно закладывать вместе с мясом, предназначенным для приготовления солонины. Это можно делать как в процессе посола, так и при хранении уже посоленного мяса. Отварной соленый говяжий рулет – хорошая закуска. Он может подаваться к столу как в горячем, так и в холодном виде, в крошке, с хреном и другими приправами.

Посол свиных окороков

Лучшим сырьем для посола являются окорока нежирной свинины, предварительно выдержанной на холоде одни-двое суток.

После отделения задней конечности от свиной полутуши приступают к разделке окорока. Для этого удаляют ножку по скакательному суставу, хвостовые позвонки с прорезами жира и, отрезав часть пашины, придают ему правильную форму. При желании иметь менее жирный окорок с внутренней части его надо срезать сало. В ножке окорока между большой и малой берцовыми костями делают надрез и приступают к натиранию окорока посолочной смесью.

Посолочную смесь готовят из расчета: 1 кг соли, 16 г химически чистой селитры и 50 г сахара. Для аромата можно добавить толченый чеснок, молотые душистый перец и корицу. Общий расход смеси – 1 стакан на 5 кг окорока.

Окорока следует обрабатывать посолочной смесью очень тщательно, втирая ее в окорок со всех сторон. Разрез в ножке окорока набивают посолочной смесью.

Подготовленные окорока укладывают в бочку, кадку и т. п. На дно тары насыпают небольшой слой посолочной смеси, после чего укладывают окорока в горизонтальном положении, кожей вниз, пересыпая каждый ряд посолочной смесью. При посоле одновременно окороков, лопаток, грудинки и кореек соблюдают определенный порядок укладки их в тару. На слой посолочной смеси вначале укладывают более толстые части (окорока и лопатки), на них корейки, а сверху грудинки.

Посыпав последний ряд посолочной смесью, бочку прикрывают крышкой или деревянным кружком и ставят в холодное место. Лучше всего хранить посоленные окорока при температуре 2–5 °С тепла.

Примерно через две недели окорока заливают рассолом (0,5 кг соли, 100 г сахара и 50 г селитры на 10 л кипяченой воды). Рассол перед употреблением процеживают и охлаждают. На залитые рассолом окорока накладывают кружок, а на него гнет – ошпаренный кипятком гладкий камень. Посол заканчивается через 2–3 недели после вливания рассола. Посоленные окорока можно затем варить (солено-вареные окорока), или коптить (сырокопченые окорока), или коптить и варить (варено-копченые окорока), или, наконец, запечь в тесте (запеченные окорока).

Солонина. Как уже говорилось, посолка – необходимая операция при производстве варено-копченых и копченых изделий. Используется посолка также для консервирования мяса, получения шпика. При заготовке свинины применяются все виды засола: сухой (шпик), мокрый (окорока), смешанный (окорока, грудинки, рульки, корейки). Солить мясо лучше всего в хорошо охлажденном или подмороженном виде. После отделения ножек и хвоста тушу делят либо пополам, разрубая по хребту, либо на три части (переднюю, среднюю и заднюю). Снимают аккуратно шпик, который разрезают на куски примерно 20х20 см. Куски шпика солят обычно сухим способом, складывая их в чистый деревянный ящик или плотный мешок. Шпик должен солиться в холодном и темном помещении.

Грудинка. Для этой заготовки лучше выбрать грудинку на ребрах: сало здесь чередуется с мясом. Прежде всего грудинку режут на полосы шириной 7–8 см и длиной не более 30 см. Полосы укладывают на разделочную доску кожей вниз и через каждые 6–7 см делают поперечные надрезы, стараясь не повредить кожицу. После этого куски грудинки обильно шпигуют чесноком со всех сторон, кроме кожицы, натирают солью, в том числе в надрезах. Затем грудинку натирают смесью из трех частей молотых семян кинзы, двух частей красного душистого перца и одной части черного молотого перца. Пряности должны прикрывать грудинку со всех сторон довольно густым слоем. После этого полосы грудинки

кладут на бок и сворачивают спиралью: из каждой полосы получается плотный круг. Эти круги обвязывают бечевой, как круглую коробку, и помещают под гнет в эмалированный тазик. Когда соленье пустит сок, переносят его в погреб и хранят там в деревянном бочонке под небольшим гнетом 3–4 месяца. А пробовать грудинку можно уже через неделю!

Окорок. Отрезав окорок, по возможности округлой или слегка овальной формы, в нем делают разрез между сухожилием и костью у коленного сустава. Затем окорок, используя этот разрез, укрепляют на крюке и острым ножом срезают лишнее мясо, придавая окороку законченный вид.

Окорок можно солить тщательным втиранием в него соли или посолочной смеси. Расход соли – 2 стакана на каждые 10 кг окорока. Закончив эту операцию, окорока укладывают на дно бочки, где уже насыпан слой соли. Сверху окорок также посыпают солью, накрывают его деревянным кружком и оставляют на 12–15 дней в прохладном месте. Затем заливают охлажденным и процеженным через мокрую ткань (бязь, льняное полотно) рассолом, состоящим из 10 л воды, 1,2–1,3 кг соли, 1 кг сахара и 0,5 г нитритов. Сверху кладут гнет и выдерживают так окорока 2–3 недели, после чего их развешивают для стекания рассола и обветривания в прохладном затемненном помещении или на улице в тени, оберегая от мух. В домашних условиях окорока солят и другим способом. В этом случае натертые сухой солью окорока укладывают кожей вниз в дощатые ящики или бочки с отверстиями в дне, чтобы образующийся рассол вытекал из ящика в подставленную емкость. Ящик ставят в холодное место и через каждые 3–4 дня окорока перекалывают (верхние – вниз, нижние – вверх), пересыпая солью или посолочной смесью. Через 2–3 недели окорока просолятся, и их развешивают в сухом прохладном помещении для стекания рассола и заветривания. Можно окорока солить с помощью шприца, вводя рассол в кровеносные сосуды и мышечную ткань. Рассол для шприцевания пастеризуют, для чего нагревают его до 90 °С и выдерживают при этой температуре примерно полчаса. Затем рассол процеживают и охлаждают до 3–5 °С. Количество необходимого рассола составляет примерно 8–12 % от массы окорока. Сверху окорок натирают сухой солью или посолочной смесью (примерно 3 % от массы окорока), помещают в бочку и накладывают гнет. Через 12–15 часов бочку полностью заливают рассолом, содержащим 16–17 % соли. Через 15–20 дней окорока вынимают из рассола и укладывают на 6–10 суток в холодное помещение один на другой для стекания рассола и созревания. После чего их развешивают там же для заветривания. Правильно посоленные окорока имеют чистую без пятен поверхность, в меру соленый вкус, ветчинный аромат, на разрезе розовый равномерный цвет, плотную упругую консистенцию.

Посолка в рассоле

Мясопродукты укладывают в бочки, кадки, пластмассовые ящики и заливают холодным (2–4 °С) рассолом. Сверху на мясо ставят гнет (деревянный круг с грузом), бочку закрывают крышкой или обвязывают плотной тканью (серпянкой, мешковиной). Продукт получается умеренной солёности (6–7 % соли). При этом выход солонины увеличивается на 10–15 % (в результате набухания) по сравнению с первоначальной массой. Этот способ позволяет регулировать степень посолки, т. е. получать желаемую концентрацию соли в продукте. Ведь рассол для мяса можно сделать малосолёным – 14–16 % соли (по массе), нормальным – 18 % и солёным – 20 % и выше.

С уменьшением концентрации соли в рассоле вкус, аромат и ветчинность готового продукта улучшаются. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 12 %. Иначе продукт начнет быстро портиться. Поэтому периодически следует проверять концентрацию рассола и, если необходимо, сразу же добавлять соль. Концентрацию рассола обычно определяют с помощью стеклянного ареометра. Рассол наливают в цилиндр или другой высокий сосуд вместимостью 100–500 мл. Доводят температуру до 10 °С и опускают в него ареометр для измерения плотности раствора от 1005 до 1200 кг/м³. Показание на ареометре отсчитывают по нижнему краю мениска при установившемся положении ареометра в цилиндре. Ареометр не должен касаться стенок цилиндра. Концентрацию рассола определяют по таблице. Плотность рассола не сложно определить и другим способом. Для этого на лабораторных или аптечных весах взвешивают 50 мл рассола (при 10 °С) с точностью до 0,01 г. Полученный результат (массу рассола, выраженную в граммах) делят на 50 (объем рассола). В результате получается приблизительная плотность рассола. Теперь определим концентрацию соли в рассоле.

Недостаток посолки в рассоле заключается в том, что часть веществ, преимущественно растворимые белки, экстрагируются в рассол и солонина имеет повышенную влажность. Однако это наиболее распространенный способ посолки.

Посолка сухой солью

Это наиболее простой и поэтому достаточно распространенный способ посолки. Применяется он для заготовки жирных мясопродуктов и сала, так как жировая ткань в этом случае теряет влаги и компонентов меньше, чем мясо. Итак, куски сала или жирного мяса натирают сухой солью или гущей посолочной смеси и укладывают рядами в тару (деревянные ящики, плотные мешки, кадушки), перекладывая каждый ряд солью.

Качество продукта выше при более плотной укладке кусков, поэтому сверху на мясо лучше положить гнет. Посолка ведется в прохладном темном помещении. Потери мясного сока достигают 8—10 % в результате сильного обезвоживания мясопродуктов, расход соли около 10—13 %. При таком способе продукт крепче просаливается.

Смешанная посолка

Применяется для получения солонины, которой предстоит длительное хранение. Куски сначала натирают солью или посолочной смесью и укладывают в бочки, пересыпая каждый ряд солью. Пригнетают и выдерживают 3–4 дня. Затем мясо заливают холодным рассолом так, чтобы он полностью закрыл мясо, и выдерживают в нем солонину от нескольких суток до нескольких недель. По окончании посолки продукт подвешивают для стекания, проветривания и обсушки.

Для смешанного посола окороков, лопаток, корейки и грудинки специалисты рекомендуют такой состав смеси: на 16 кг мяса – 1 кг соли помола № 1 или № 2,

50 г сахара, 25 г порошкообразной аскорбиновой кислоты. Смесью тщательно втирают в куски мяса, набивая ее в разрез на ножке окороков (между костью и сухожилием) по 0,4 стакана. Делают и сквозное отверстие в ширину ножа в нижней части ножки у костей и тоже заполняют его посолочной смесью. На 5 кг мяса окороков расходуют 1 стакан смеси.

Натертые со всех сторон окорока укладывают кожей вниз в чистую ошпаренную бочку (кадку) или в большую эмалированную кастрюлю, на дно предварительно насыпают слой соли. Посуду с окороком плотно обвязывают сверху марлей и ставят в темное прохладное место (2–7 °С) на 12–15 суток.

Так как этого рассола для полного смачивания всего мяса недостаточно, добавляют немного нового (на 10 л холодной кипяченой воды – 0,5 кг соли, 100 г сахара, 50 г аскорбиновой кислоты).

Для того чтобы окорока не всплывали, на них кладут тщательно вымытый деревянный круг с небольшим, чисто вымытым камнем. Рассол наливают в посуду так, чтобы покрыть им мясо и круг. После этого солонину выдерживают в тех же условиях еще 2–3 недели.

Задние окорока весом 8 кг выдерживают в рассоле в течение месяца. Таким образом, их посол в целом длится 1,5 месяца. Затем окорока вынимают из рассола, вымачивают в холодной воде 2–3 часа (за каждые сутки посола – 5–6 минут отмачивания), за это время сменяя воду два-три раза.

После вымачивания окорока подвязывают за ножку и подвешивают на 1–2 суток для стекания рассола, обветривания и обсушивания. Затем их коптят.

Если обрабатывают смешанным способом разные части туши, то после натирки посолочной смесью вначале укладывают окорока, затем лопатки, корейку и грудинку. Окорока присыпают посолочной смесью слоем 1 см, лопатки – несколько меньше, корейку – и того меньше, а грудинку обрабатывают лишь слегка. Все части туши при смешанном посоле выдерживают в таре, обвязанной марлей, 12–15 суток, после чего сверху накрывают кружком, кладут гнет и заливают рассолом. Окорока и лопатки просаливаются через полмесяца, остальное – через 5–6 суток.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.