



Виктор Андреев
**Коптим, вялим, солим, маринуем мясо, рыбу,
птицу, сало, сыр. 700 домашних рецептов**

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=11301871

Коптим, вялим, солим, маринуем мясо, рыбу, птицу, сало, сыр. 700 домашних рецептов / [сост. В.

Андреев]: ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»; Белгород; 2015

ISBN 978-966-14-8967-6, 978-966-14-8738-2, 978-5-9910-3193-6, 978-966-14-8966-9

Аннотация

Вашему вниманию – 700 лучших рецептов приготовления копченых, соленых и вяленых продуктов, а также разнообразных соусов и маринадов. Приготовить копченые и вяленые деликатесы очень просто даже в домашних условиях. В книге представлены подробные рекомендации по копчению, солению, вялению мяса, рыбы, сыра, грибов, овощей, фруктов. Копчености и соленья домашнего приготовления украсят праздничный и разнообразят повседневный стол.

Содержание

Копчение	5
Подготовка мясных продуктов к копчению	5
Подготовка птицы к копчению	7
Подготовка колбас к копчению	9
Подготовка рыбы к копчению	11
Подготовка сыра к копчению	14
Подготовка овощей, фруктов, грибов и орехов к копчению	15
Приготовление продуктов горячего копчения	16
Горячее копчение мясных продуктов	18
Горячее копчение сала	23
Горячее копчение птицы	25
Горячее копчение колбас	27
Горячее копчение рыбы и морепродуктов	31
Горячее копчение сыра	37
Горячее копчение грибов и овощей	38
Приготовление продуктов холодного копчения	39
Холодное копчение мясных продуктов	41
Холодное копчение сала	48
Холодное копчение птицы	50
Конец ознакомительного фрагмента.	51

Коптим, вялим, солим, маринуем мясо, рыбу, птицу, сало, сыр. 700 домашних рецептов (сост. В. Андреев)

© DepositPhotos.com / M.Grau, igorr1, Valentyn_Volkov, belchonock, koss13, Julia_Arda, manyakotic, обложка, 2015

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2015

* * *

Копчение

Подготовка мясных продуктов к копчению

Самое главное для успешного копчения – качество мяса. О его свежести, например, можно судить по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

Свежее мясо плотное и упругое: ямка, которая появляется при надавливании, быстро исчезает. При ощупывании поверхности мяса рука остается сухой, на разрезах ничего не липнет к пальцам. При подсыхании на поверхности образуется сухая шероховатая корочка бледно-розового или бледно-красного цвета.

Цвет мяса должен соответствовать виду животного и части тушки: красный – у мяса крупного рогатого скота, беловато-розовый – у телятины, коричнево-красный – у баранины, розово-красный – у свинины. Сок сырого мяса прозрачный.

У подпорченного мяса корочка при подсыхании не образуется, зато наблюдается слизь, поверхность становится влажной и липкой. При надавливании ямка исчезает не сразу, мясо теряет упругость и плотность. Цвет – более темный, с примесью грязно-серого. Запах неприятный, слегка гнилостный. Жир не блестит, липнет, сухожилия размягчаются.

Качество замороженного мяса можно оценить по бульону, отварив небольшой кусочек мяса в воде: бульон из свежего мяса будет прозрачным и ароматным. Иногда сырое мясо достаточно проткнуть разогретым ножом, так как процесс разложения начинается в толще мышц.

У свежих кроликов слизистая оболочка ротовой полости блестящая, бледно-розового цвета, незначительно увлажненная; глазное яблоко заполняет всю орбиту.

Цвет кожи свежих кроликов белый, местами с желтовато-розовым оттенком, а у нежирных – с бело-розовым оттенком. Поверхность кожи кроликов должна быть сухой, подкожный и внутренний жир – белый, легкоплавкий.

Мышечная ткань должна быть плотной и упругой. Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая. У несвежих кроликов мышечная ткань недостаточно плотная, на разрезе более темная, влажная и слегка липкая с кисловато-затхлым запахом.

Разделять тушки кролика начинают с того, что, слегка оттянув брюшную стенку, надрезают ее, после чего в образовавшееся отверстие вводят два пальца левой руки и с их помощью, поддерживая и раздвигая брюшину, осторожно разрезают ее до тазовых костей и грудореберной перегородки. Затем перерезают лонное сращение тазовой кости и удаляют кишечник и желудок. Делать это нужно осторожно, стараясь не повредить кишки и не запачкать их содержимым тушку. Для этого отделяют прямую кишку и мочеполовые органы кролика, левой рукой осторожно опускают их ниже головы тушки и только после этого удаляют из брюшной полости кишечник и желудок. Чтобы полностью удалить кишечник с желудком, отрезают пищевод у грудобрюшной перегородки. Затем удаляют печень, предварительно освободив ее от желчного пузыря. Для этого захватывают его двумя пальцами за узкую часть и аккуратно отделяют. Отрезают голову у первого шейного позвонка, затем рассекают грудобрюшную перегородку и извлекают дыхательное горло, пищевод, сердце и легкие.

Парные кроличьи тушки перед посолом необходимо охладить. Для этого их подвешивают за задние лапы и выдерживают примерно 6–10 ч при температуре 0–6 °С. Остывшие тушки хранят при температуре 0–4 °С либо сразу солят, а затем коптят.

Вкус кроличьего мяса, в отличие от говяжьего, в результате посола ухудшается, мясо теряет свои кулинарные качества и пищевую ценность.

Поэтому для длительного хранения мясо кроликов лучше вялить или коптить.

Подготовка птицы к копчению

У свежих тушек домашней птицы клюв глянцевый, сухой, упругий, без запаха; слизистая оболочка ротовой полости блестящая, бледно-розового цвета, незначительно увлажненная; глазное яблоко заполняет всю орбиту.

Цвет кожи свежих тушек беловато-желтый или бледно-желтый, местами с розовым оттенком, а у нежирной птицы – с красноватым оттенком. Поверхность кожи должна быть сухой, подкожный и внутренний жир – белым, слегка желтоватым.

Мышечная ткань должна быть плотной и упругой: у кур и индеек – светло-розового цвета (грудные мышцы – белые с розоватым оттенком); у гусей и уток – красного цвета. Поверхность мышечной ткани должна быть слегка влажная, но не липкая, запах – специфический для каждого вида птицы.

У тушек сомнительной свежести клюв тусклый, слизистая оболочка ротовой полости тусклая, розовато-серого цвета, с незначительной слизью или плесенью и слабым затхлым запахом. Мышечная ткань такой птицы недостаточно плотная, на разрезе – более темная, влажная и слегка липкая, с кисловато-затхлым запахом.

У мороженных тушек кур после длительного хранения (более 10 месяцев) жир приобретает слегка прогорклый запах и вкус, а после 12 месяцев хранения при температуре 10 °С запах и вкус жира становится еще более резким.

Непотрошенные ощипанные тушки домашней птицы разделяют в следующем порядке. Сначала отрезают ноги до первого сустава и отрубают голову на уровне второго шейного позвонка. Затем отрубают шейку по последний шейный позвонок, но вначале на спинке тушки у основания шейки прорежают кожу. И только после этого отрубают шею, частично освободив ее от кожи (ее оставляют для того, чтобы при заправке закрыть зобную часть и место отруба). У кур и цыплят кожу отрезают примерно с половины шейки, а у уток, гусей и индеек – с $\frac{2}{3}$ шейки. Крылья птицы, за исключением цыплят, отрубают по локтевой сустав, а ножки – по пяточный сустав (у цыплят крылья оставляют при тушке). Гортань и зоб можно удалить через разрез на шее, но можно сделать это и во время потрошения тушки. Для этого разрезают брюшко посередине от конца грудной кости до анального отверстия и через разрез удаляют зоб вместе с пищеводом. Затем осторожно удаляют желудок, кишечник, легкие, сердце, почки, печень, селезенку, яичник, яйцевод и семенники, а также жир (сальник). Особенно аккуратно нужно отделить печень от кишок, стараясь при этом не разрезать желчный пузырь. Желудок тоже отделяют от кишок, разрезают и удаляют внутреннюю твердую кожу. При потрошении необходимо следить за тем, чтобы содержимое кишок не соприкасалось с мясом, иначе от этого оно может преждевременно испортиться. Внутренности также можно осторожно удалить через разрез под крылом. Выпотрошенную тушку тщательно промывают в холодной воде.

Ощипать птицу перед потрошением будет намного легче, если предварительно погрузить ее в горячую воду (65–75 °С) на 2–3 минуты.

Для посола птицы обычно используют два вида разделки тушки: на половинки и на пласт. На половинки чаще всего разделяют крупные тушки птиц. Для разделки кладут птицу на чистую доску спинкой вниз, ставят изнутри тушки большой нож на середину спинной части и, ударяя по ножу деревянным молотком или скалкой, последовательно разрубая кости спины. Таким же образом, перевернув тушку, ровно разрубая грудную кость, а затем удаляют остатки внутренних органов в образовавшихся половинках.

Непотрошенная птица хранится дольше, чем потрошенная.

При разделке на пласт разрубают только грудную кость, получив распластанную тушку. После разделки удаляют остатки внутренностей и тщательно промывают тушку в холодной воде.

Подготовка колбас к копчению

Для приготовления колбас необходимо использовать только самые лучшие и свежие мясoproductы. Особенно важно учитывать это при изготовлении колбас, предназначенных для длительного хранения. Кроме свинины, говядины и телятины, для колбас используют баранину, конину, оленину, крольчатину, мясо домашней и дикой птицы, нутрии, дикой козы, медведя и т. д. Вообще для колбасного производства может быть пригодно всякого рода свежее или свежзамороженное мясо (однако для колбас длительного хранения мороженое мясо лучше не использовать!), а также свиное сало, легкие, сердце, печень, кишки, свиная кожа (шкура), свиная головизна, щековина быка и телянка, свежая кровь.

Мясо для колбас непременно должно быть охлажденным и созревшим, взятое от здоровых, лучше не очень молодых животных, поскольку молодое мясо не обладает достаточной плотностью (слишком насыщено влагой).

Мясо молодых животных перед изготовлением колбасы нужно хорошо обсушить или, нарезав кусочками и посыпав 1/3 нормы соли, выдержать в холодном месте около суток.

Сало для колбас должно быть упругим, но не замороженным. Лучше всего подходит сало шейной или спинной части (шпик), которое предварительно выдерживают 2–3 суток в прохладном помещении.

Кишки для приготовления колбасы лучше брать сразу после убоя скота, но можно купить свежие кишки и на рынке. Обычно используют говяжьи, свиные или бараньи кишки – разумеется, хорошо вымытые и вычищенные. Говяжьи кишки применяют для изготовления практически всех видов колбас, но особенно хороши они для колбас, предназначенных для длительного хранения, поскольку толще и прочнее свиных. Свиные кишки обычно используют для приготовления домашних колбас с различными начинками: из говядины и свинины, из одной свинины, из курятины, из мяса кролика и нутрии; а также со всевозможными наполнителями: ливером, кровью, кашами и т. д. Бараньи кишки лучше всего подходят для изготовления сосисок или тонких колбасок типа охотничьих.

Чеснок, перед тем как добавить в колбасный фарш, нужно предварительно очень мелко нарезать и растереть с солью.

Все мясо задней половины говяжьей туши, за исключением голяшек, – это лучшее первосортное мясо для приготовления колбас. Мясо передней части ценится меньше, его используют для приготовления колбас более низких сортов или смешивают с другими видами мяса.

Мороженое мясо, прежде чем его обваливать, необходимо предварительно постепенно разморозить, но не доводить до полного размягчения.

Подготовленное и выдержанное мясо измельчают в мясорубке или мелко рубят ножом. После этого подготавливают сало (шпик): кусок шпика нарезают пластами толщиной примерно 0,5 см, пласты складывают друг на друга и нарезают поперек полосками шириной 0,5 см, чтобы получились брусочки прямоугольного сечения. Их складывают по длине вместе и нарезают равными кубиками (крошат). Сало для колбас, предназначенных для жарки, нарезают острым ножом маленькими кусочками шириной и длиной по 1 см и толщиной 0,5 см. Кроме сала, в измельченное мясо добавляют соль, пряности и все перемешивают.

В качестве пряностей используют прежде всего черный и белый перец (горошком, дробленый, толченый или молотый), а также стручковый, гвоздичный и душистый перец. Добавляют также корицу, гвоздику, лавровый лист, кардамон, мускатный орех, семена кори-

андра, чеснок, лук и растертые сушеные пряные травы. Иногда в фарш в небольшом количестве добавляют пищевую селитру и сахар.

Для приготовления стандартной посолочной смеси на 10 кг рубленого мяса обычно берут 280–320 г сухой мелкой соли, 20 г мелкокристаллического сахара, 4 г пищевой селитры (необязательно), немного молотого черного и душистого перца, гвоздики, мускатного ореха и кардамона.

Охлажденный фарш смешивают с картофельной мукой и водой и набивают в кишки как можно быстрее – пока он еще холодный.

Для того чтобы правильно соединить фарш с водой, его укладывают горкой, сверху делают небольшое углубление (как в муке при замешивании теста), в которое постепенно, порциями, вливают воду. После каждой порции воды массу тщательно вымешивают руками. Готовым фаршем набивают кишки.

Какие бы кишки ни использовались (свежие, соленые или сушеные), прежде чем разрезать их на части, надо проверить их целостность. Для этого кишку погружают в теплую воду и в один из ее концов вдывают воздух. При этом все повреждения сразу же обнаруживаются появлением пузырьков. Именно в этих местах целесообразнее перерезать кишку. После проверки кишки разрезают на отрезки нужной длины и прочно завязывают их шпагатом с одного конца.

Чтобы кишки были светлыми и без запаха, перед тем как наполнять фаршем, их рекомендуют положить в массу из натертого на мелкой терке картофеля и выдержать 15–20 минут.

Тщательно вымытые кишки еще раз промывают слабым раствором марганцовокислого калия. Затем каждую кладут на стол по отдельности, с одного конца сверху прижимают к столу гладкой скалкой и с усилием протягивают кишку под ней (как под прессом), тем самым удаляя лишнюю влагу. Если заполнить фаршем влажные кишки, приготовленные колбасы приобретут серый цвет по краям. Кишки набивают фаршем руками, тщательно трамбуя его.

Колбасы для копчения набивают фаршем очень плотно, так как в процессе копчения их объем уменьшается.

По окончании набивки кишку слегка проминают рукой и перевязывают с другого конца шпагатом или бечевкой.

После этих операций батоны и круги колбасы должны пройти осадку, для чего их на некоторое время подвешивают в прохладном помещении. Полукопченые колбасы выдерживают до 6 суток, сырокопченые – 7–20 суток. Время осадки зависит и от толщины батон: чем толще колбаса, тем больше времени требуется для осадки. Колбасы подвешивают в сухом холодном (около 0 °С) хорошо проветриваемом помещении.

После осадки колбасы коптят или слегка подкапчивают.

Подготовка рыбы к копчению

Свежей считается рыба, у которой тушка прогибается и свободно провисает под собственной тяжестью, если взять ее за голову и поддержать в вертикальном положении. Если спинка и туловище не гнутся – рыба скоро начнет разлагаться.

Покупайте только свежую, а еще лучше – живую рыбу, выловленную в экологически чистых водоемах.

Здоровая живая рыба должна быть упитанной и подвижной. Ее жабры должны равномерно опускаться и подниматься. Чешуя не должна иметь пятен и повреждений. Малоподвижную рыбу, которая плавает на боку или брюхом вверх, в принципе, можно использовать, если ее тело плотное, слизь прозрачная, жабры красные, а глаза выпуклые.

У свежей рыбы жабры красные, имеют запах реки и водорослей. Глаза выпуклые, без белесой пленки. Если жабры синие, покрыты слизью, а глаза поблекли или побелели – рыба на грани протухания. У такой рыбы ребра отделяются от мяса, торчат из брюшины, а тушка рыхлая, при нажатии на ней остается вмятина. Еще один явный признак некачественной рыбы – гнилостный запах.

Свежесть замороженной рыбы можно определить, отварив небольшой кусочек в кастрюле под крышкой. Качество запаха мороженой рыбы иногда можно определить, проткнув толщу разогретым ножом. Правильно замороженная рыба практически не теряет своих вкусовых качеств и сохраняет естественную окраску, светлые выпуклые глаза, яркие красные жабры, плотное тело.

Перед тем как заморозить, рыбу нужно очистить, выпотрошить, отмыть от слизи и несколько раз промыть. Затем ее необходимо очень быстро и тщательно заморозить. При таком способе хранения рыба может ждать копчения до 6 недель.

Перед копчением рыбу быстро размораживают – кладут ее в посуду с чистой водой, которую несколько раз меняют. Нельзя применять для размораживания теплую воду. Размороженную рыбу нельзя подвергать механической обработке – отбивать или сдавливать. После размораживания рыбу засаливают.

Рыбу (за исключением сегов) вовсе не обязательно и даже нежелательно очищать от чешуи, особенно если она достаточно плотная и красивая на вид, поскольку чешуя защищает мясо рыбы от грязи и копоти в процессе копчения.

Необходимость в чистке возникает, если чешуя повреждена и имеет непрезентабельный вид. Рыбу, у которой чешуя плотно прилегает к коже (речной окунь, линь), перед удалением чешуи рекомендуется на секунду погрузить в горячую (85–90 °С) воду – после этого чешуя легко очистится. Но если рыбу передержать, чешуя будет отделяться вместе с кожей.

Мелкую рыбу не надо ни чистить, ни потрошить – ее солят, а затем коптят целиком. Рыбу среднего размера (весом от 1 до 3 кг) также можно не потрошить.

Очищенную рыбу обмывают холодной водой и потрошат.

Потрошить рыбу можно двумя способами: сделать разрез по спине вдоль хребта (для крупной рыбы) или продольно разрезать брюшко (для небольшой рыбы). И в том и в другом случае целью потрошения рыбы является удаление внутренностей, включая молоки или икру. Эту процедуру нужно проводить с максимальной осторожностью, чтобы не повредить внутренности, особенно желудочно-кишечный тракт. Если повредить, к примеру, желчный пузырь, то рыба будет испорчена, поскольку разлившаяся желчь сделает мясо горьким.

При потрошении угря обратите особое внимание на то, чтобы была удалена последняя часть почки, которая находится за анальным отверстием на брюшке.

Если разрезать рыбу по брюшку от анального отверстия, концом ножа можно случайно проколоть кишечник, в результате чего содержимое кишечника высвободится и загрязнит брюшную полость рыбы. Поэтому при потрошении рыбы со стороны брюшка лучше делать разрез от головы, проводя его между грудными плавниками до заднего прохода – так удастся избежать повреждения желудка и кишечника. Сделав разрез по брюшку, перерезают пищеварительный тракт в самом начале – в том месте, где начинается голова, затем осторожно извлекают его вместе со всеми внутренностями, включая икру или молоки, отделяя по направлению к хвосту. Операцию можно считать удачной, если кишка оборвется у анального отверстия и ее всю можно будет вынуть. При этом в теле рыбы останется почка (она располагается вдоль позвоночника) – ее можно удалить с помощью ложки.

Брюшко таких рыб, как форель, сиг, хариус, довольно мягкое, поэтому их легко потрошить с помощью острого ножа. У карпов и линей брюшко жесткое – их брюшную полость лучше вскрывать кухонными ножницами или секатором, предварительно сделав маленький надрез острием ножа.

При потрошении крупной рыбы разрез делают через спину вдоль хребта, отсекая ребра от позвоночника с одной стороны, для того чтобы не затронуть брюшную полость и не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Что же касается рыбы с разрезанной спиной, внутренности из нее надо вынуть точно так же, как при потрошении со стороны брюшка, а при должной сноровке можно удалить и кости позвоночника.

Крупную рыбу можно разделить также на поперечные куски либо на два продольных филе. Для этого потребуются сноровка и длинный узкий хорошо заточенный нож.

При потрошении всех видов рыбы следует обязательно вырезать жабры, причем вместе с плечевым поясом костей. Благодаря этому удастся избежать кровяных подтеков, которые через некоторое время могут проступить на коже копченой рыбы, что ухудшает ее внешний вид.

Из свежей рыбы, предназначенной для копчения, сливают кровь. Для этого между грудными плавниками делают глубокий разрез острым ножом и дают жидкости стечь.

В процессе разделки рыбу не рекомендуется сильно изгибать и сдавливать.

После потрошения рыбу снова промывают холодной водой; брюшную полость моют под струей воды или замачивают рыбу, меняя воду несколько раз. Для ополаскивания используют прохладную питьевую воду (около 10 °С).

Очищенную и выпотрошенную рыбу весом до 200 г обычно используют для тепловой обработки в целом виде, без головы или с головой, но без жабр.

Более крупную рыбу (весом от 200 г до 1 кг) рекомендуется разделять со стороны позвоночника. Для этого у краев жаберных крышек тушки делают глубокий надрез мякоти, перерубают позвоночник, отделяют голову и вместе с ней удаляют внутренности, а через образовавшееся отверстие – остатки внутренностей, после чего тушку тщательно промывают.

Разделанную рыбу весом более 1 кг после промывания следует распластовать, то есть разрезать вдоль по позвоночнику на две половины. Так легче нарезать рыбу кусками и лучше сохранить ее структуру во время копчения.

Для пластования разделанную тушку рыбы кладут на стол или деревянную доску и вдоль спинки по позвоночной кости от головы до хвостового плавника прорежают мякоть рыбы вместе с реберными костями. При этом получают две половинки (филе), одна из кото-

рых содержит мякоть с реберными костями, а другая – мякоть с позвоночной и реберными костями.

Для получения филе рыбы с кожей, но без реберных костей, снятое с позвоночной кости филе кладут на стол кожей вниз и, придерживая реберные кости ладонью одной руки и держа нож в другой, аккуратно срезают реберные кости.

Для получения филе без кожи и костей рыбу, не очищая от чешуи, потрошат и промывают. Затем с обеих сторон тушки вдоль хребтовой кости и спинного плавника (во всю длину от головы до хвостового плавника) делают надрез мякоти и срезают вначале одно филе, а потом, перевернув рыбу на другую сторону, срезают другое филе. После этого срезают реберные кости, а затем удаляют кожу вместе с чешуей.

Бесчешуйчатую рыбу (сома, навагу, налима, угря) в основном разделяют так же, как и чешуйчатую, только в начале обработки вместо удаления чешуи тщательно счищают с кожи имеющуюся на ней слизь, а в некоторых случаях – полностью удаляют кожу. Для удаления слизи тушку рыбы надо тщательно натереть поваренной солью, а затем промыть.

Все операции по подготовке рыбы к посолу следует проводить в чистом прохладном месте. Подготовленную рыбу нужно защищать от мух и прочих насекомых, являющихся распространителями болезнетворных микроорганизмов и личинок паразитов. Для этого достаточно накрыть рыбу чистой марлей, сложенной в 2–3 слоя.

Для сушки обычно выбирают скумбрию, пеламиду, осетра, сома и тарань. Рыба, которую собираются сушить, должна быть свежей, без повреждений и ранений. Отобранную рыбу моют и сортируют по величине, а после этого солят сухим или мокрым способом. Просоленную рыбу сушат двумя способами: в специальных сушильнях или печах (при определенной температуре подогрева) либо на открытом воздухе. Сушеную рыбу упаковывают в деревянные ящики, имеющие отверстия для вентиляции. С этой же целью между тушками прокладывают тонкие сухие прутья. Хранить сушеную рыбу можно в сухом проветриваемом помещении около 1 года.

Для того чтобы засушить рыбу, сначала ее нужно выпотрошить и протереть полотняной тряпкой. Затем готовят посолочную смесь из большого количества соли и предварительно измельченных пряностей: черного и душистого перца, лаврового листа, ягод можжевельника, зерен кардамона. Хорошенько натирают рыбу посолочной смесью и выкладывают в эмалированную посуду, пересыпая солью с пряностями. Накрывают рыбу деревянным кругом с гнетом и выдерживают 1–2 суток. Затем сливают образовавшийся рассол, рыбу обсушивают, нанизывают на продетую через глазницы бечевку или проволоку и подвешивают сушиться под навесом на солнечной стороне в хорошо проветриваемом месте.

Подготовка сыра к копчению

Прежде чем приступить к копчению сыра, необходимо, конечно же, подготовить к этому процессу сам продукт. Никаких маринадов, просаливания, подвяливания и вымачивания в данном случае не требуется. Сыр является очень нежным мягким слабосоленным продуктом, который плохо воспринимает какую-либо обработку перед копчением. Предварительная подготовка сыра заключается лишь в том, что его разрезают на подходящие куски, заворачивают в тот или иной материал и помещают в специальный тканевый мешочек. Деление кусков сыра на более мелкие необходимо в связи с тем, что само копчение данного продукта длится не более 3 мин, поэтому большой кусок сыра просто не сможет пропитаться дымом как следует, в то время как маленький пропитается полностью, что усилит его естественный вкус и придаст ему более нежный аромат.

После того как сыр будет разрезан, каждый кусочек необходимо завернуть в 2–3-слойную бумажную салфетку, лист пергаменты или чистую ткань и поместить в небольшой мешочек из плотного материала, который подвешивают в коптильне. Жесткий и прессованный сыр не нужно заворачивать в ткань или бумагу, его можно подвешивать в мешочке прямо так.

Не требуют разрезания на куски только блоки и головки твердых сыров. Перед копчением с наиболее твердых сыров просто удаляют упаковку и подвешивают в коптильню на крючок. Мягкие блочные сыры коптят прямо в оболочке, предварительно проткнув ее в нескольких местах.

После окончания процесса копчения сыр помещают в холодильник не менее чем на 3–4 ч. Если кусок сыра весит более 50 г, то выдержку в холоде необходимо увеличить, как и сам процесс обработки дымом. Эта операция необходима для того, чтобы все впитавшиеся в сыр коптильные вещества равномерно распределились по нему.

Особого подхода требуют рассольные сыры с мягкой консистенцией. Они довольно плохо поддаются обработке дымом и при неправильном обращении могут приобрести совершенно иной вкус, запах, цвет и даже вид. В связи с этим их коптят довольно редко, а если все же и делают это, то заворачивают в плотную фольгу, подвешивают в коптильню и коптят при малом дыме не более чем 2–3 секунды.

Плавленные сыры перед копчением перекладывают из упаковки в искусственную колбасную оболочку и в таком виде помещают в коптильню всего на несколько секунд. Наиболее подходящим для них является копчение в электрокоптильне, где есть возможность установить необходимый режим работы и контролировать степень прокопченности. Обработанные таким образом плавленные сыры приобретают более острый запах, вкус и оригинальный аромат.

Подготавливая сыры к копчению, следует помнить, что данный продукт довольно нежен и требует бережного и внимательного обращения. Если передержать сыр в коптильне хотя бы одну лишнюю минуту, он может потерять свои вкусовые качества и наполниться горечью.

Чтобы правильно выбрать способ копчения, необходимо представлять результат его воздействия на различные виды сыра. При горячем копчении сыр готовится очень быстро, при этом в нем сохраняется много влаги, что делает продукт скоропортящимся, а значит, его необходимо использовать сразу же после обработки. Процесс холодного копчения происходит чуть медленнее, сыр при этом не теряет своих вкусовых и ароматических свойств, влага из него удаляется равномерно, что позволяет хранить его более длительное время.

Подготовка овощей, фруктов, грибов и орехов к копчению

Копченые овощи прекрасно дополняют различные блюда, их также можно использовать как базу для основного блюда и подавать в качестве десерта. В измельченном виде из них получается замечательный закусочный паштет. Кроме того, их можно замораживать и заготавливать впрок.

Коптить можно самые разные овощи. Болгарский перец коптят, предварительно очистив от семян и кожицы. Баклажаны и молодые кабачки коптят целиком, от кожуры очищают уже готовый продукт. Лук, кукурузу и помидоры коптят, предварительно ошпарив и замариновав в разбавленном уксусе с солью и сахаром. Лук и помидоры для копчения рекомендуется разрезать на 4–8 частей в зависимости от размера. Также можно коптить свеклу и морковь (целиком либо нарезав кубиками).

С копчеными овощами великолепно сочетается оливковое масло, уксус, дижонская горчица, соль, перец, мелко нарубленный чеснок. К этому базовому набору можно добавить мед, цедру лимона, кориандр и т. д. Если использовать сахар, из свеклы и моркови можно приготовить отличные «зимние» сладости – нечто среднее между мармеладом и цукатами.

Кроме овощей, копчение применяют и для приготовления грибов. Белые, подберезовики, подосиновики, маслята приобретают после этой процедуры особый вкус и аромат. Коптить можно даже выращенные в домашних условиях шампиньоны. Перед копчением грибы рекомендуется замариновать в смеси растительных масел (например, подсолнечного, кунжутного, орехового), соевого соуса и молотого перца и выложить на решетку целиком. Можно коптить фаршированные (например, сыром или луком) грибы. После копчения их можно посыпать тертым сыром или смазать смесью сыра с чесноком и майонезом. Из копченых грибов с луком получаются необыкновенно вкусные пироги.

Коптить можно и фрукты перед закладкой на долгое хранение. Для обработки дымом прекрасно подходят сливы, абрикосы, груши, виноград, яблоки, вишня, черешня.

Еще один редкий гость в коптильне – орехи. Коптить можно арахис, кешью, миндаль. Копченые орехи используют как закуску к пиву, добавляют в салаты и соусы.

При копчении овощей и фруктов металлическую решетку в коптильне нужно застелить пергаментом – если этого не сделать, продукты будут прилипать к металлу решетки. Для копчения плотных овощей и фруктов можно использовать две деревянные решетки. Продукты кладут на одну из них, накрывают другой решеткой и связывают конструкцию проволокой. В процессе копчения конструкцию периодически переворачивают, чтобы плоды коптились равномерно. Так коптят сливы, абрикосы (без косточек), яблоки, нарезанные кружочками или дольками, груши (крупные разрезают пополам). При копчении вишни и черешни используют решетку с более мелким шагом или марлю. Время копчения – 20–30 мин и более.

Приготовление продуктов горячего копчения

Горячее копчение обычно проводят при температуре дыма 40–60 °С и выше. Процесс длится от 1 до 48 ч в зависимости от размера продуктов. При горячем копчении важно не только воздействие дыма на продукт, здесь требуется и соответствующая тепловая обработка продукта. Поэтому очаг делают таким, чтобы он давал и тепло, и дым. Температура дыма при этом может быть различной в зависимости от вида продукта. Если копчености предполагают в дальнейшем варить (окорока, грудинку, полукопченые колбасы), то копчение проводят дымом при температуре 40–60 °С. Если продукты в процессе копчения должны быть доведены до готовности (птица и рыба горячего копчения, окорока), то используют дым в сочетании с температурой 80–100 °С и выше. При такой температуре горячее копчение заканчивается запеканием в дыму.

Основным преимуществом горячего копчения является быстрота приготовления, что, соответственно, требует меньших затрат труда. Однако это преимущество одновременно является и причиной главного недостатка этого способа. Поскольку при горячем копчении продукты готовятся быстро, в них сохраняется большое количество влаги и они слабо пропитываются составными частями дыма, в результате чего копчености имеют небольшой срок хранения. Мясо, копченое горячим способом, можно хранить от 1 до 3 недель (в зависимости от температуры хранения), а рыба горячего копчения практически не подлежит хранению: максимальный срок, который она может выдержать, – 2–3 суток.

Впрочем, именно благодаря тому, что приготовленные горячим способом продукты теряют в процессе копчения мало влаги и одновременно с этим хорошо пропитываются жиром, они имеют великолепный вкус, аппетитный запах, мягкую сочную консистенцию и небольшое содержание соли, что является еще одним преимуществом этого способа приготовления. Все это, вместе взятое, объясняет необыкновенную популярность этого способа среди любителей домашнего копчения. А что касается ограниченного срока хранения, то для отдельных мясных копченостей его можно увеличить до 1–2 месяцев с помощью подсушивания (подвяливания) изделий после копчения. В этом случае важно строго соблюдать условия и технологию приготовления на всех этапах: начиная с выбора и обработки сырья и заканчивая температурой и влажностью воздуха во время окончательной просушки и последующего хранения.

Горячее копчение можно осуществлять двумя способами:

1. Температуру поддерживают в пределах 35–55 °С. Копчение длится 12–48 ч;
2. Температуру поддерживают на уровне 90 °С и выше, как в духовке. Возможно, правильнее было бы сказать, что при этом не коптят, а запекают мясные продукты, но с добавлением дыма. Этот способ копчения достаточно быстрый, процесс длится от 20 мин до нескольких часов.

Горячее копчение не позволяет продуктам максимально обезводиться, но зато они хорошо пропитываются жиром, в результате чего копчености становятся более сочными. Такие копченые продукты хорошо использовать в отварном виде для приготовления первых и вторых блюд.

Мясо для копчения требует предварительной обработки. Перед копчением его вымачивают в рассоле, некоторое время подвяливают и только потом коптят. Вымачивание происходит в рассоле, что придает продукту необходимую соленость и специфический вкус, который усиливается в процессе копчения. Не обработанное рассолом мясное сырье после копчения непригодно для еды, так как приготовленное изделие не обладает необходимым вкусом и плохо досаливается.

Определить готовность копченого мяса можно по цвету. Поверхность изделия обязательно должна иметь нежно-золотистую или красновато-коричневую корочку и быть сухой, слегка блестящей, упругой. Коптить мясо до темно-коричневого цвета не следует, так как при этом продукт теряет вкус и аромат.

Горячее копчение **рыбы** осуществляется дымом при температуре от 60 до 100–140 °С. Умеренно посоленную рыбу выдерживают в коптильном устройстве от 1 до 3 ч, в результате чего рыба получается сразу и копченой, и запеченной.

Рыба горячего копчения – скоропортящийся продукт, который можно хранить в холоде не более 2–3 суток. В теплое время года этот срок еще более сокращается.

Для копчения рыбы пригодно далеко не всякое топливо. Как и для копчения других продуктов, недопустимо использование хвойных пород, которые при горении дают сильную копоть. Лучшим топливом для копчения считается сухая древесина ольхи и ветки можжевельника. Вполне подойдут также бук, дуб, клен, осина, каштан, тополь, орешник, ясень, ива, а также фруктовые деревья: яблоня, груша, вишня и слива. Для придания копченой рыбе особого аромата к дровам рекомендуется добавить сушняк вереска, краснотала и высохшую виноградную лозу. Отличные результаты копчения с точки зрения вкуса и цвета можно получить, используя древесину и стружку граба. Хороший вкус имеет рыба, закопченная в дыму от тлеющей ржаной соломы. Если же коптить рыбу в дыму тлеющего свежего сена, ее аромат обогатится сотнями оттенков луговых трав. Можно добавлять в очаг и непосредственно травы: полынь, шалфей, базилик, тимьян. На завершающей стадии коптильного процесса в топливо желательно добавить сырые можжевельниковые веточки вместе с ягодами: их дым обладает сильными бактерицидными свойствами – в результате копченая рыба дольше не плесневеет и лучше хранится.

Горячее копчение подходит для рыб карповых пород (вобла, тарань, лещ, рыбец, чехонь, красноперка, линь), осетровых (белуга, осетр), лососевых (кета), тресковых (треска, пикша, сайда), сельдевых и других (кефаль, морской окунь, скумбрия, судак, хариус), а также для приготовления балыков из осетровых и лососевых рыб.

Перед копчением рыбу для удаления крови замачивают на 30 мин в концентрированном рассоле (250 г соли на 5 л воды). После посола рыбу хорошо вымачивают (в течение 1 суток), промывают и подсушивают: крупную – в течение 5 дней, мелкую – в течение 3. Крупным рыбам в брюшную полость вставляют распорки. Рыбу с нежным мясом на время копчения заворачивают в плотную бумагу или холст.

Копчение можно считать окончанным, когда рыба приобретет золотистый оттенок. Но на стадии готовности не все виды рыб имеют одинаковый цвет: лосось и озерная форель приобретают красновато-желтую окраску; палтус, скумбрия и сельдь становятся золотисто-желтыми.

По окончании процесса копчения рыбу охлаждают. Делают это на открытом воздухе, строго соблюдая правила гигиены и предохраняя от попадания внутрь микробов. Такая опасность возникает в связи с понижением температуры рыбы до уровня комнатной. Для ускорения охлаждения иногда применяют вентиляторы. Но при быстром понижении температуры копченая рыба теряет свойственный ей аромат копчения. По этой причине иногда, после того как полностью прекратится образование дыма, рыбу оставляют на некоторое время подвешенной на крючках в коптильной печи при открытых дверцах и открытой вытяжке, а затем ее окончательно охлаждают на открытом воздухе. После копчения не стоит укладывать тушки друг на друга, так как в этом случае охлаждение происходит медленно и неравномерно, а в местах соприкосновения образуются пятна, портящие внешний вид рыбы.

После того как рыба будет готова, ее полезно подвесить на воздухе еще на 2–3 дня – в результате она немного подвялится и станет значительно вкуснее. К тому же подвяливание

(даже в течение суток) увеличивает срок хранения рыбы. Но пересушивать ее все-таки не стоит!

Кроме всевозможных мясных и рыбных изделий, горячему копчению можно подвергать и такие молочные продукты, как **сыры**. Их ассортимент на сегодняшний день довольно широк: твердые, мягкие, плавленые, рассольные, в головке, терочные и т. д. Каждый из видов обладает своим специфическим ароматом и вкусом, сформированным в результате воздействия молочнокислой микрофлоры. Копчение позволяет добиться гораздо более пикантного и уникального вкуса каждого отдельного вида сыра, а также оригинальной ароматной гаммы, близкой по своим качествам к наиболее ценным сырам типа «Рокфор» и «Камамбер».

Горячее копчение мясных продуктов

Окорок варено-копченый

10 кг мяса, 400 г соли, 10 г сахара, 4 г селитры, чеснок, ягоды можжевельника, молотый черный перец по вкусу

Для рассола: 1 л воды, 160 г соли, 10 г сахара, 5 г селитры

Окорок натереть посолочной смесью (из соли, селитры и сахара), уложить в бочку слоями кожей вниз, дополнительно пересыпая каждый слой смесью с добавлением специй. Выдержать в холодном месте 6–7 дней. После этого нижние окорока переложить наверх, верхние – вниз, залить охлажденным рассолом и накрыть крышкой с гнетом. Нижние и верхние слои менять местами через каждые 5 дней. Для просола окороков, взятых от животных, вес которых составлял 100–110 кг, требуется 20 дней, при весе животных 180–200 кг выдерживать мясо в рассоле необходимо 28–30 дней. Просоленное мясо вымочить, просушить в прохладном помещении в течение 2–4 ч, обернуть марлей или чистой тканью и коптить 8–10 ч при температуре дыма 40–45 °С. Копченый окорок отварить в воде в течение 4–8 ч. Окорок считается готовым, если при прокалывании острие ножа легко входит в толщу продукта. Варено-копченые окорока не подлежат длительному хранению.

Окорок быстрого посола копченый

1 кг мяса

Для рассола: 1 л воды, 100 г нитритной соли, 5 г чесночной соли, 100 г приправ для мяса, 10 г сока можжевельниковых ягод

В мясо на глубину 5 см впрыснуть рассол (его объем должен составлять от 15 до 20 % количества мяса), уложить в посуду, залить этим же рассолом и выдержать 3 суток. После этого мясо хорошо обмыть, вымочить, повесить в прохладном хорошо проветриваемом помещении для обсушки на 1 день. Коптить при температуре выше 85 °С до готовности.

Окорок копченый

Передние и задние части свиной туши

Для посолочной смеси: 1 кг соли грубого помола, 35 г сахара, 40 г селитры, 100 г измельченного чеснока

Для рассола: 10 л кипяченой воды, 1,5 кг соли

Передние и задние части свиной туши натереть посолочной смесью и уложить в бочонок кожей вниз, обильно посыпая смесью. Выдержать под гнетом 5–6 дней. За это время должен выделиться рассол. Дополнительно приготовить еще немного рассола и периодически доливать его в бочонок, чтобы мясо было полностью им покрыто. Если каждый из окороков весит больше 8 кг, необходимо выдерживать их в рассоле не менее 6 недель; если же вес окороков меньше, выдерживать можно меньше. Накануне копчения мясо вынуть из бочонка и вымочить в холодной воде в течение 2–2,5 ч. Затем обвязать шпагатом и повесить, чтобы окорока не соприкасались друг с другом, в прохладном помещении (лучше на сквозняке) на всю ночь, чтобы мясо обсохло. Утром можно приступать к копчению. Прежде чем коптить

окорока, их нужно обернуть марлей, сложенной в два слоя, чтобы предохранить от загрязнения. Копчение проводить при температуре 45–60 °С в течение 12–24 ч. Для придания окорокам приятного аромата поверх дров можно положить полынь, можжевельник с ягодами, мяту, тмин и другие пряные травы. Готовность окороков можно определить, проколов их вилкой до кости: если окорок готов, вилка пройдет до кости свободно.

Свинина копченая

Свинина, 5 л воды, 250 г соли, 1 головка чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, молотый черный перец

Для приготовления рассола воду вскипятить и охладить, добавить соль, перец, лавровый лист. Свинину нарезать кусками длиной около 30 см. Уложить их в эмалированную посуду и залить рассолом так, чтобы он полностью покрыл мясо. Посуду поместить в прохладное место или холодильник на 5 суток. Затем каждый кусок плотно обвязать прочной нитью, натереть измельченным чесноком и молотым черным перцем и повесить в коптильне на крючках. Коптить 3–4 ч. После этого дать мясу полностью остыть. В таком виде свинину можно хранить в холодильнике около 3 месяцев.

Грудинка маринованная копченая

1,5 кг грудинки, 100 г томатной пасты, 40 мл уксуса, 3–4 зубчика чеснока, молотый красный перец, молотый черный перец, соль по вкусу

Чеснок пропустить через пресс, добавить томатную пасту, уксус, красный и черный перец, соль. Грудинку промыть, разрезать на небольшие куски, выдержать в маринаде около 12 ч. Затем уложить на решетку коптильни и коптить на среднем огне около 2 ч. Через 1 ч после начала копчения мясо перевернуть. Время от времени в поддон для сбора жира нужно подливать немного маринада.

Грудинка копчено-вареная

2 кг грудинки, 1 л воды, 50 г соли, 20 г сахара

В кипящую воду добавить сахар и соль, довести до кипения, снять с огня и немного охладить. Залить рассолом мясо и выдержать 2 суток при низкой температуре в прохладном помещении или холодильнике. Затем вынуть из рассола и повесить для просушивания на 12 ч в прохладном хорошо проветриваемом месте. После этого коптить 3 ч, а затем отварить в кипящей воде 30 минут.

Свиная грудинка пряная

10 кг грудинки, 10 л воды, 500 г соли, 200 г сахара, 3–4 зубчика чеснока, 5–6 г селитры, молотый черный перец, молотый красный перец, лавровый лист по вкусу

Грудинку промыть, обсушить. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить сахар, соль, чеснок, лавровый лист, перец и селитру, кипятить 10–15 мин, охладить. Мясо залить рассолом, выдержать в прохладном помещении 6–7 дней. Затем вынуть из рассола и повесить для просушивания в хорошо проветриваемом прохладном помещении на 2 недели. После этого коптить 1–2 ч, затем отварить в кипящей воде на среднем огне в течение 2 часов.

Копченый рулет из грудинки

5 кг грудинки, 5 л воды, 200 г соли, 5 зубчиков чеснока, молотый красный перец, молотый черный перец по вкусу

В кипящую воду добавить соль, довести до кипения, снять с огня и охладить. Пласт мяса залить рассолом, выдержать 7 дней. Затем промыть под проточной холодной водой, обсушить, натереть смесью чеснока и перца. Подготовленный пласт мяса плотно свернуть в рулет и перевязать шпагатом. Коптить 3 часа.

Свиное филе копченое

5 кг свиного филе, 5 л воды, 1 кг соли, 40 г сахара, 2 г селитры

Филе залить рассолом, выдержать 7 дней в прохладном месте. Затем тщательно промыть в холодной проточной воде, вывесить для просушивания. После этого туго перевязать шпагатом, уплотнив мясо и придав ему форму, и коптить 4 часа.

Ветчина копчено-вареная

Предварительно просоленный окорок коптить 10–12 ч, пока поверхность не станет бурой. Затем подвесить над чаном с кипящей водой так, чтобы вода доходила до его голяшки. Варить 1,5 ч при полном кипении воды. После этого окорок снять с подвеса и погрузить в кипящую воду целиком на 30 мин. Копчено-вареный окорок можно хранить, подвесив в прохладном месте, чуть больше 1 месяца.

Свиные ребра копченые

Свиные ребра, свиной желудок

Для посолочной смеси: 400 г соли, 30 г сахара, перец и специи по вкусу

Ребра молодого кабана (с оставленными на них жиром и кожей) разрезать пополам или на 3 части по длине костей, натереть посолочной смесью и уложить в ящики. Выдерживать в прохладном помещении 1,5–2 месяца. После этого просушить их и прокоптить. Ребра больших боровов лучше отделить от кожи и жира, разрезать на куски, посолить и слегка посыпать перцем. Пересыпая солью, положить их в хорошо вычищенные свиные желудки как можно плотнее друг к другу, чтобы между ними не было свободного пространства. В середину вместе с солью можно насыпать немного майорана, кориандра и мелко нарубленного чеснока. Когда свиной желудок наполнится до такой степени, что обе его стороны едва можно будет стянуть вместе, зашить его и положить под пресс на 3 дня. Затем перенести в холодное место и выдержать 1,5–2 месяца. После этого ребра просушить и прокоптить.

Свиные ребра копчено-вареные

Свиные ребра

Для рассола: 2 л воды, 300 г соли, 1 г селитры

Реберную часть свиной туши без шкуры и подкожного жира разрезать на пластины весом 500–700 г с наличием межреберного мяса (примерное соотношение костей и мяса 1:1). Реберные пластины зачистить, залить рассолом, выдержать в холодильнике при температуре 0–4 °С в течение 2–3 суток. После этого промыть ребра в теплой воде и подвесить на крюки для подсушивания на 3–4 ч. Затем коптить в течение 3–4 ч при температуре 30–35 °С (рекомендуемые виды древесины – фруктовые деревья, тополь). Копченые ребра опустить в кипящую воду, температуру снизить до 85–90 °С и томить в течение 20–30 минут.

Ветчинные свиные ножки и головы

Свиные ножки и головы

Для рассола: 2 л воды, 250 г соли, 1 г селитры

Свиные ножки и головы выдержать в рассоле в течение 6 дней. Затем просушить и коптить при высокой температуре 30 мин. После этого сразу же положить в кипящую воду и варить 1,5 ч при слабом кипении.

Свиные ножки, уши и хвосты копченые

Свиные ножки, уши и хвосты, 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами)

Свиные ножки, уши и хвосты очистить самым тщательным образом, промыть и выдержать в рассоле 1 неделю. Затем снова выскоблить, промыть и коптить теплым дымом в течение 12 часов.

Пашина по-домашнему

1 кг свиной пашины

Для рассола: 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с селитрой), 1 ч. л. сахара, 3 ч. л. измельченных ягод можжевельника

Мясо залить приготовленным рассолом, оставить на 1 неделю. Затем рассол слить, мясо залить свежеприготовленным рассолом, оставить еще на 2 дня. После посола пашину

вынуть, просушить в течение 1 дня и прокоптить дымом при высокой температуре в течение 1 ч. Сразу после копчения положить мясо в кипящую воду, температуру воды снизить до 80 °С и томить мясо 1,5 ч. Пашины вынуть из воды, остудить и 1–2 раза прокоптить дымом при низкой температуре.

Пастрома

10 кг свинины, 10 л воды, 2 кг соли, 100 г чеснока

Мякоть шеи свинины (без сала) нарезать прямоугольными пластами толщиной 2–3 см, уложить в кастрюлю и залить приготовленным рассолом. Выдержать мясо в рассоле в течение 2–3 суток. Затем промыть водой (20–25 °С) и хорошо обсушить. Натереть мясо измельченным чесноком, уложить в эмалированную кастрюлю и выдержать 12–14 ч. После этого обвязать пласты шпагатом и коптить при температуре 85–95 °С в течение 2 часов.

Рулет из лопатки копчено-вареный

Лопатка

Для посолочной смеси (на 1 кг): 400 г соли, 30 г сахара, 1 г селитры

Лопатку натереть обычной посолочной смесью (соль, сахар, селитра), выдержать 2 недели в прохладном помещении. Затем мясо вымочить, промыть, придать пласту форму рулета и плотно перевязать шпагатом, накладывая витки через каждые 2 см. Коптить рулет в густом дыму примерно 6 ч. Затем положить в кипящую воду и варить 1,5–2 ч при слабом кипении. Копчено-вареный рулет можно хранить до 15 дней.

Говядина копченая

1 кг мяса, 400 г соли, 20 г сахара, 0,5 г селитры

Свежую парную говядину хорошо натереть посолочной смесью со всех сторон. Когда мясо остынет, куски сложить в ящик, пересыпая смесью. Ящик с мясом поставить в умеренно теплое помещение на 12–18 ч, затем перенести в холодное место на 8–10 дней. После того как мясо просолится, коптить его сутки при умеренной температуре, чтобы мясо одновременно и запекалось, и коптилось. После этого прокоптить его в более холодном дыму в течение 3–5 дней.

Балык из говядины копченый

1,5–2 кг мяса, 150 г соли, 20 г сахара, 1 г селитры

Для рассола: 1 л воды, 150 г соли, 30 г сахара, 2 г селитры

Кусок говяжьей вырезки продолговатой формы натереть со всех сторон посолочной смесью, положить в эмалированную кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в холодное место на сутки. После этого залить вырезку приготовленным охлажденным рассолом, слегка прижать гнетом и оставить на 3 дня. Мясо вынуть из рассола, промыть, обсушить и коптить в течение 6–8 ч. По окончании копчения подвесить балык для просушки в прохладном помещении на 2 суток.

Говядина по-крестьянски

2,5 кг говядины, 400 г соли, 1 г селитры

Говядину натереть солью и пищевой селитрой. Сложить в эмалированную посуду, пересыпая солью. Оставить в теплом месте на 12–18 ч. Затем перенести мясо на холод на 7 суток. После этого мясо подвесить на 1 день над трубой в черной бане над самой печкой, чтобы мясо одновременно коптилось и поджаривалось. Через день мясо подвесить выше и коптить еще 3–5 дней.

Говядина по-гамбургски

5 кг говядины, 200 г соли, 1 г селитры

Опустить мясо в кипяток, довести до кипения, переложить на тарелку, натереть смесью соли с селитрой, оставить на 24 ч. Поместить мясо в горячую коптильню на 12 ч, затем обернуть бумагой, обвязать и коптить холодным дымом 5 дней.

Баранина копченая

5 кг мяса, 1,2 кг соли, 20 г селитры, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Парное мясо (задние части и лопатки баранины) еще теплым натереть посолочной смесью и дать остыть. Затем уложить в ящик, пересыпая каждый слой солью, лавровым листом и душистым перцем. Ящик прочно заколотить и осмолить. Сначала выдержать 2 дня при комнатной температуре, чтобы соль лучше растворилась. Затем перенести в ледник на 1,5–2 месяца. Ежедневно переворачивать ящик на другую сторону. По истечении срока мясо вынуть из ящика, просушить на свежем воздухе и прокоптить до готовности. Для копчения баранины требуется меньше времени, чем для других видов мяса.

Седло барашка копченое

2 кг мяса, 8 л воды, 300 г соли, 2 большие луковицы, 1 головка чеснока, 12 измельченных можжевельных ягод, ½ ч. л. паприки, молотый черный перец, майоран по вкусу

Приготовить рассол из воды, соли, можжевельных ягод и паприки. Залить седло барашка и выдержать 3–4 суток. После засолки мясо вытереть чистым кухонным полотенцем, срезать кожу и натереть смесью мелко нарубленного лука, чеснока, соли, перца и майорана. Мясо завернуть в льняную ткань и подвесить в прохладном месте на 12 ч. Перед копчением седло барашка обжарить, затем поместить в коптильную печь, разогретую до температуры выше 200 °С. Готовить не менее 1 часа.

Конина копченая

5 кг конины, 600 г соли, 50 г сахара

Конину нарезать на куски по 1 кг. Зачистить от жира, хрящей, сухожилий, натереть смесью соли и сахара, выдержать 7 суток при температуре 4 °С. Затем мясо очистить, выровнять края, обвязать шпагатом, подвесить и коптить 1–2 суток при температуре 50–60 °С. После этого подвялить 3–5 суток при температуре 12–14 °С.

Языки копченые

Говяжьи или свиные языки, соль, смесь пряностей и овощей (лавровый лист, черный перец, петрушка, сельдерей, чеснок, лук, морковь)

Говяжьи или свиные языки очистить, промыть, натереть смесью соли, измельченных пряностей и овощей. Уложить в эмалированную посуду, закрыть крышкой и оставить на 1–2 суток. Затем языки вместе со всеми приправами положить в кастрюлю с кипящей водой и варить 1,5–2 ч, после чего охладить и обсушить. Подготовленные языки коптить около 1 часа.

Кролик горячего копчения

2–4 тушки кроликов, 20 л воды, 500–600 г соли, 2 головки чеснока, молотый или черный красный перец, лавровый лист, пряности по вкусу

Тушки кроликов разделать, охладить, уложить в эмалированную кастрюлю, залить рассолом и выдержать 12–15 ч. После этого тушки вынуть из рассола и подвесить для просушивания на 1–2 ч. Когда тушки обсохнут, натереть их снаружи и внутри смесью перца, толченого чеснока, измельченного лаврового листа и других пряностей. Каждую тушку с внутренней стороны можно нашить чесноком, сделав для этого глубокие надрезы кончиком ножа. Подготовленные таким образом тушки подвесить в коптильном устройстве и коптить в горячем дыму 2–2,5 часа.

Кролик с можжевельником

1 тушка кролика, шпик, 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. 3 %-го уксуса, 2 зубчика чеснока, 5 сушеных ягод можжевельника, 2–3 лавровых листа, ½ ч. л. тертого имбиря, несколько горошин черного перца

Отделив ребра, тушку кролика разрезать на четыре части: две лопаточные и две задние. Куски подвесить в хорошо проветриваемом помещении на 2–4 суток (тогда после копчения крольчатина не будет жесткой). Температура в помещении должна быть не выше 10 °С, при более холодной температуре время выдержки следует увеличить. Из указанных ингре-

диентов (кроме чеснока и шпика) приготовить рассол (кипятить его не надо). Мясо уложить в эмалированную кастрюлю и залить рассолом, чтобы оно было полностью им покрыто, выдержать 2 суток. За это время нужно 2–3 раза переместить куски снизу вверх и наоборот. Соленое мясо вынуть из рассола, сделать кончиком ножа в каждом куске по 5 надрезов и вложить в них ломтики чеснока и кубики шпика. Затем куски крольчатины положить на разделочную кухонную доску, сверху накрыть другой доской и несколько раз ударить по ней обухом топора, чтобы расплющить суставы и крупные кости (тогда у готового продукта не будет часто встречающейся возле костей красноты). Мясо поместить в коптильню. Когда мясо нагреется, огонь уменьшить. По мере обсухания куски время от времени поливать рассолом. Время копчения – 3–4 ч в зависимости от силы огня. За 20–25 мин до окончания копчения добавить в топливо можжевеловые ветки. Хранить копченую крольчатину можно в проветриваемом помещении (на чердаке) или на сквозняке под навесом. Чтобы сохранить ее дольше месяца, после проветривания следует снова слегка подкоптить мясо в течение 15–20 мин, добавив в топливо ветки можжевельника.

Нутрия копченая

10 кг мяса, 1 кг соли, 160 г сахара, 1 головка чеснока, черный и душистый перец, пряности по вкусу

Для приготовления следует использовать свежее мясо, полученное от здоровых животных. Оно должно быть чистым, без признаков порчи, кровоподтеков, хорошо остывшим или охлажденным. Тушку нутрии разрезать по линии брюшка, удалить внутренности. Затем удалить голову, железу, расположенную между лопатками и шеей, и лапки. Тушку разрубить вдоль грудной клетки и позвоночника на две части, затем каждую – еще на две части: переднюю и заднюю. Мясо тщательно промыть холодной водой, ополоснуть раствором марганцовки (2–3 кристалла на стакан воды, раствор должен быть совсем бледным), обдать кипятком. Остывшее мясо натереть посолочной смесью. Емкость для посола тщательно вымыть раствором марганцовки и хорошо пропарить. На дно емкости насыпать тонкий слой посолочной смеси и на него плотно уложить куски мяса, натертые этой же смесью. Посолочной смесью нужно пересыпать каждый слой. Поверх мяса положить чистый деревянный круг и прижать его гнетом весом 2–3 кг. Мясо выдержать в течение 6–7 дней. Готовность просоленного мяса можно определить, нажав на него пальцем: в достаточно просолившемся продукте остается ямка. Соленое мясо вынуть из посуды, промыть холодной проточной водой, расправить и повесить на шест под навесом или на чердаке. В сухую погоду оно подсыхает за 7–10 ч, в пасмурную – за 2–3 дня. Подготовленные для копчения куски мяса обернуть марлей, сложенной в 2 слоя, чтобы предохранить от загрязнения, и повесить на тонкие вешала из проволоки диаметром 7–8 мм. Сверху коптильное устройство плотно закрыть фанерой или листом железа. Время нахождения мяса в коптильне зависит от того, как долго его собираются хранить. Для непродолжительного хранения достаточно 8–12 ч копчения горячим дымом, при этом в течение первого часа приготовления нужно поддерживать температуру в пределах 75–80 °С, а далее – на уровне 35–40 °С. Время от времени следует менять местами вешала, чтобы мясо коптилось равномерно. Для длительного хранения можно коптить холодным дымом при температуре 20–22 °С в течение 2–3 суток. По окончании копчения марлю с кусков нужно снять, копчености обтереть сухим полотенцем. Хранить готовый продукт лучше в прохладном помещении (в подвешенном состоянии) при температуре не выше 5 °С.

Горячее копчение сала

Сало нужно коптить сначала самым слабым дымом, а затем постепенно усиливать дымообразование. Огонь не должен быть большим.

Сало пикантное

4 кг сала, 500 г соли, 1 головка чеснока, зелень укропа, 1,5 ст. л. молотого черного перца, ½ ч. л. молотого лаврового листа

Сало нарезать пластинами шириной 5 см. Чеснок измельчить, растереть с солью, добавить специи и рубленый укроп. Приготовленной смесью тщательно натереть сало. На дно контейнера насыпать тонкий слой смеси, уложить сало шкуркой вниз, посыпая смесью. Сверху хорошо посыпать солью со специями, накрыть листом картона, положить доску и поставить гнет. Выдержать 3 дня в прохладном темном месте. Приготовленное сало очистить от соли и повесить для просушки на 1 день. Затем поместить его в коптильню на максимальную высоту и разжечь сильный огонь. Когда появится дым, огонь уменьшить до среднего. Коптить сало 20 мин. После этого повесить его в прохладном месте на 2 суток. Приготовленное таким способом сало можно хранить в прохладном месте 2–3 месяца.

Сало копченое

1 кг сала, 200 г соли

Сало очистить, посыпать солью и положить в холодильник на сутки. После этого сало промыть в холодной воде, обсушить, перевязать шпагатом и повесить в коптильне. Коптить в течение 3 ч, используя древесину груши, яблони, осины или ясеня.

Сало острое

1 кг сала, чеснок, молотый красный острый перец

Сало нарезать небольшими кусками, хорошо посыпать солью со всех сторон, уложить в банку или кадку и оставить на 20 суток. Затем сало очистить от соли, промыть холодной водой и обсушить. Коптить до образования золотистой корочки. По окончании копчения каждый кусочек обильно натереть смесью молотого красного перца и чеснока. Хранить в холодном сухом помещении либо холодильнике.

Сало с лавровым листом

1,5 кг свиного сала с толстой мясной прослойкой, 1 ст. л. соли крупного помола, 2 зубчика чеснока, 5 лавровых листьев, 1 ч. л. молотого черного перца, ¼ ч. л. сухой горчицы, 3 ст. л. кипяченой воды

Сало промыть, нарезать пластинами шириной 5–6 см. Чеснок и лавровый лист измельчить, добавить перец и горчицу. Приготовленной смесью натереть сало. Соль залить кипяченой водой, быстро перемешать и выложить тонким слоем на дно пластикового контейнера. Сверху уложить куски сала, покрыть остатками соли и поместить в холодильник на 3–5 дней. После этого промыть сало водой, обсушить и уложить на решетку коптильни. Коптить 30–35 мин при температуре 55–60 °С.

Шпик копченый

3 кг шпика, соль

Для рассола: 1 л воды, 300 г соли

Для приготовления копченого шпика используют куски сала из спинной и боковой части свиной туши толщиной не менее 1,5 см. Сало без прослоек выдержать в концентрированном рассоле в течение 8–10 суток. После этого солить его в штабеле еще 2–3 суток, а затем прокоптить при температуре 50–60 °С в течение 20–30 минут.

Шпик с мясными прослойками копченый

10 кг шпика с мясными прослойками, соль

Для рассола: 3 л воды, 400 г соли, 20 г сахара, 1 г селитры

Шпик с прослойками мясной ткани выдержать в рассоле в течение 1 месяца, а затем прокоптить при температуре 55–60 °С в течение 6 часов.

Шпик с чесноком

1,5 кг свиного шпика, 200 г соли, 5 зубчиков чеснока, сухая горчица, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Шпик промыть водой, натереть смесью соли, чеснока, горчицы, перца и лаврового листа. Немного смеси насыпать на дно контейнера, залить кипятком, сверху уложить шпик. Поместить в холодильник на 3–5 дней. Соленое сало хорошо промыть теплой водой, обсушить и поместить в коптильню. Для копчения лучше использовать яблоневые, ольховые или вишневые щепки. Можно добавить веточки розмарина и скорлупу грецких орехов. Щепки перемешать, замочить на несколько минут в воде, а затем разложить на поддоне в коптильне. Коптить сало 40–45 мин при температуре 40–50 °С.

Шпик острый с чесноком

1 кг шпика с прослойками мяса, соль, 2 головки чеснока, молотый красный перец по вкусу

Для этого способа копчения подойдет свежее сало толщиной не менее 5 см с 1–2 прослойками мяса. Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть со всех сторон солью. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами кожей вниз. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и повесить для подсушивания на 1 сутки. После этого натереть со всех сторон перцем и измельченным чесноком. Пласты свернуть в рулеты и перевязать шпагатом, накладывая витки через каждые 3–4 см. Из шпагата сделать петлю для подвешивания. Коптить при температуре 80 °С в течение 1 суток.

Горячее копчение птицы

Курица копченая

1 тушка курицы, шпик, ½ ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. 3 %-го уксуса, 2 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа, несколько горошин черного перца, ½ ч. л. молотого имбиря, корица по вкусу

Тушку курицы тщательно ощипать, промыть, удалить мелкие перья (пеньки), очистить от внутренностей, разрезать пополам вдоль и обработать. Затем положить между двумя разделочными кухонными досками и ударить несколько раз обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы, выпустить мозговую жидкость и сделать куски тушки плоскими. Для приготовления рассола в слегка подогретую кипяченую воду добавить соль, сахар, уксус, мелко нарезанный чеснок и пряности. Чем больше пряностей положить в рассол, тем вкуснее будет мясо птицы. Приготовленным рассолом залить мясо птицы, чтобы оно было полностью им покрыто, выдержать 2 суток. За это время необходимо 2–3 раза переложить куски снизу вверх и наоборот. Тушку вынуть из рассола, сделать в мясе неглубокие надрезы и вложить в них кусочки шпика и ломтики чеснока – это придаст мясу особый аромат. Перед копчением куски мяса подвесить, чтобы они немного подсохли, а во время копчения, наоборот, периодически поливать рассолом. Копчение начинают при максимальном нагреве, чтобы на поверхности мяса образовалась блестящая пленка. Затем температуру постепенно снижают и доводят продукт до готовности.

Курица с яблоками

1 тушка курицы, 2 яблока, 100 г соли, 1 ст. л. сахара, корица по вкусу

Для рассола: 3 л воды, 100 г соли, 1 бутон гвоздики

Подготовленную тушку курицы натереть смесью соли, сахара и корицы. Выложить в посуду, добавить яблоки, нарезанные дольками. Воду для рассола довести до кипения, добавить соль, гвоздику, кипятить 2–3 мин, остудить и процедить. Курицу залить рассолом, прижать гнетом, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 4 ч. Затем тушку вынуть из рассола, обсушить бумажными салфетками, обернуть плотной бумагой, перевя-

зять шпагатом и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Подвесить для просушки в сухом и теплом помещении на 5–6 дней.

Куриные окорочка с можжевельником

5 кг куриных окорочков, 150 г соли, 20 г сахара, 100 г ягод можжевельника, корица по вкусу

Для рассола: 5 л воды, 150 г соли, гвоздика, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Куриные окорочка промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и корицы. Выложить в подходящую посуду, пересыпая ягодами можжевельника. Приготовить рассол, охладить. Залить окорочка, установить гнет и оставить при комнатной температуре на 3 ч. Вынуть окорочка из рассола, обсушить салфетками, обернуть белой плотной бумагой и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Оставить проветриваться в сухом и теплом помещении на 5–6 дней.

Куриные крылышки копченые

5 кг куриных крылышек, 150 г соли, 20 г сахара

Для рассола: 5 л воды, 150 г соли, гвоздика, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Куриные крылышки промыть, обсушить, натереть смесью соли и сахара. Приготовить рассол, охладить, процедить. Залить крылышки, установить гнет и оставить при комнатной температуре на 5 ч. Вынуть крылышки из рассола, обсушить салфетками, обернуть белой плотной бумагой и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Оставить проветриваться в сухом и теплом помещении на 5–6 дней.

Куриные грудки копченые

1 кг куриных грудок, 50 мл соевого соуса, 75 мл бальзамического уксуса, 70 мл растительного масла, 20 г молотого имбиря, 30 г черного чая, 50 г риса, соль, молотый черный перец, корица по вкусу

Куриные грудки промыть, разрезать каждую пополам. Смешать соевый соус, растительное масло, бальзамический уксус и имбирь. Грудки положить в маринад и оставить на 2 ч, а лучше на ночь. Маринованные грудки обсушить салфетками и слегка обжарить на сильном огне. В специальный поддон насыпать рис, чайную заварку, сахар и корицу, поместить в коптильню над огнем. Грудки подвесить или уложить на решетку, коптить на сильном огне 10 мин. Затем на среднем огне – 30–45 минут.

Куриные окорочка копченые

1 кг окорочков, 3–5 зубчиков чеснока, 5–10 ягод можжевельника, соль, молотый черный перец, специи по вкусу

Из указанных ингредиентов (кроме чеснока) приготовить посолочную смесь. Окорочка вымыть, натереть посолочной смесью, нашить чесноком, завернуть в фольгу и поместить в холодильник на 12–15 ч. Для копчения лучше использовать опилки и веточки фруктовых деревьев и черной смородины. Выложить окорочка на решетку коптильни и коптить около 40–60 мин, время от времени переворачивая их и проверяя готовность.

Гусь копченый

1 тушка гуся

Для рассола (на 1 кг обработанной тушки): 1 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 0,5 г гвоздики, 0,5 г корицы, 0,3 г душистого перца, 0,2 г лаврового листа

Тушку гуся тщательно обработать, промыть, удалить мелкие перья, натереть солью, положить в глубокую посуду и оставить в холодном помещении на 3–4 дня. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, специи, довести до кипения, снять с огня и охладить в закрытой посуде. Залить рассолом тушки так, чтобы они были полностью им покрыты, и выдержать в холодном помещении 2–3 дня. После этого вынуть птицу из рассола и подвесить для просушивания на 3–4 ч. Коптить 12–15 ч (сначала при температуре 70–

80 °С, затем поддерживать в коптильне температуру 50–60 °С). Хранить в холодном помещении не более полугода.

Индейка пряная

1 кг индейки, 20–25 г соли, 1 головка чеснока, репчатый лук, лук-порей, петрушка, сельдерей, морковь, лавровый лист, молотый черный перец, пряности по вкусу

Индейку натереть смесью соли, измельченного чеснока и лаврового листа, уложить в посуду, плотно закрыть и выдержать в холодном месте 1–2 суток. В большой кастрюле вскипятить подсоленную воду с добавлением овощей и большого количества пряностей. В кипящую воду опустить индейку и нагревать под крышкой на медленном огне, не допуская кипения. Через 1,5–2 ч мясо вынуть и обсушить. После этого коптить индейку в течение 3 ч. Таким же способом можно коптить кур и уток.

Голень индейки копченая

1 голень индейки, 1 головка чеснока, 20 г меда, сливочное масло, соль, специи по вкусу

В голени индейки сделать надрезы, нашпиговать чесноком, натереть солью и специями. Жидкий мед смешать с маслом и обмазать этой смесью голень индейки. Оставить на 3–4 ч. Коптить на решетке 1–1,5 часа.

Горячее копчение колбас

Колбаса из свинины и говядины

3 кг говядины, 4 кг полужирной свинины, 3 кг жирной свиной грудинки, 300 г соли, 1 ч. л. сахара, 10 г измельченной аскорбиновой кислоты, 1–2 зубчика чеснока, 1/3 ч. л. молотого черного перца, 1/3 ч. л. молотого душистого перца, крахмал

Мясо нарезать кусочками, уложить в посуду, пересыпая смесью соли и аскорбиновой кислоты, выдержать 3 суток. Посоленное мясо измельчить: говядину 1 раз пропустить через мясорубку; полужирную свинину либо пропустить через крупную решетку мясорубки, либо нарезать мелкими кусочками (1–1,5 см); грудинку нарезать кусочками в 2–3 раза крупнее, чем обычно нарезают шпик. После этого измельченную говядину тщательно вымешать, добавив молотый перец, сахар и измельченный чеснок. К приготовленной массе добавить измельченную свинину и вновь вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. После этого добавить измельченную грудинку и снова тщательно вымешать фарш. В самом конце ввести крахмал (из расчета 1 стакан на 10 кг мяса). Приготовленный фарш набить в кишки и перевязать шпагатом. Перевязанные кольца или батоны колбасы подвесить в прохладном месте на 4–5 ч. Затем коптить при температуре 60–90 °С в течение 40 мин. После этого погрузить колбасу в кипящую воду, температуру воды снизить до 70–80 °С и варить около 1 ч. После варки колбасу снова подвесить в прохладном месте для охлаждения на 3–4 ч. Остывшую колбасу коптить при температуре 35–45 °С в течение 12–24 ч. По окончании копчения готовые колбасы просушить в течение 2–4 суток – за это время они обсохнут и созреют.

Для длительного хранения полукопченую колбасу нужно уложить в эмалированную посуду, залить растопленным жиром и плотно закрыть. Хранить в холодном месте.

Свиная колбаса с чесноком

4,5 кг нежирной свинины, 2 кг полужирной свинины, 3,5 кг жирной грудинки или шпика, 300 г соли, 10 г измельченной аскорбиновой кислоты, 1/3 ч. л. молотого черного перца, 1/3 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. сахара, 1–2 зубчика чеснока, крахмал

Мясо нарезать кусочками, уложить в посуду, пересыпая смесью соли и аскорбиновой кислоты, выдержать 3 суток. Посоленное мясо измельчить по отдельности. После этого измельченную нежирную свинину тщательно вымешать, добавив молотый перец, сахар и

измельченный чеснок. К приготовленной массе добавить измельченную полужирную свинину и вновь вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. После этого добавить измельченную грудинку или шпик и снова тщательно вымешать фарш. В самом конце ввести крахмал (из расчета 1 стакан на 10 кг мяса). Приготовленный фарш набить в кишки и перевязать шпагатом. Перевязанные кольца или батоны колбасы повесить в прохладном месте на 4–5 ч. После этого подсушенную колбасу коптить при температуре 60–90 °С в течение 40 мин. Затем погрузить ее в кипящую воду, температуру воды снизить до 70–80 °С и варить колбасу около 1 ч. После варки колбасу снова повесить в прохладном месте для охлаждения на 3–4 ч. Остывшую колбасу коптить при температуре 35–45 °С в течение 12–24 ч. По окончании копчения готовые колбасы просушить в течение 2–4 суток.

Колбаса копчено-вареная

7 кг жирной свинины, 800 г постной свинины, 1,5 кг говядины, 1 л воды, 80 г соли, 4 г селитры, 1 ч. л. сахара, молотый черный перец, чеснок по вкусу

Свинину нарезать полосками длиной 4–5 см и залить рассолом, приготовленным из воды, соли, селитры и сахара. Выдержать мясо в рассоле сутки. Говядину отделить от жира и сухожилий, дважды пропустить через мясорубку. Свинину пропустить через мясорубку с более крупной решеткой, соединить с говядиной. В полученный фарш добавить столько воды, чтобы получилась вязкая масса, тщательно вымешать, добавить пряности. Набить оболочки, перевязать шпагатом и коптить 1,5–2 ч при температуре 120 °С. После этого колбасу отварить в воде на среднем огне в течение 1 часа.

Фарш для колбасы, приправленный пряностями, нужно хорошо вымешивать руками не менее 5 минут.

Колбаса вареная

2 кг говядины, 500 г нежирной свиной ветчины, 1 кг свиного жира, 150 мл водки, 2 г измельченной гвоздики, соль, молотый красный перец, цедра 1 лимона

Мелко нарезать говядину и нежирную свиную ветчину. Изрубить свиной жир. Все смешать, добавить измельченную гвоздику, соль, молотый красный перец, тертую цедру лимона и водку. Смесью набить кишечные оболочки и завязать шпагатом или нитками. Колбасу положить в холодную воду, довести до кипения и варить 50 мин. Затем вынуть и хорошо обтереть. Подготовленную колбасу коптить 24 часа.

Говяжья колбаса

1,5 кг постной говядины, 500 г говядины с жирной прослойкой, 40 г посолочной смеси, 1/3 зубчика чеснока, 1 ч. л. мускатного ореха, молотый черный перец по вкусу

Мясо пропустить через мясорубку, добавить посолочную смесь, чеснок, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную череву. Коптить колбасу теплым дымом в течение 1 ч. Затем варить 30 мин при температуре 70 °С.

Колбаса ароматная

1,5 кг постной говядины или телятины, 500 г нежирной свиной грудинки, 2 ст. л. соли, 1/2 зубчика чеснока, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 ст. л. паприки

Все мясо пропустить через мясорубку. Добавить соль, измельченный чеснок, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем оболочку. Сначала отварить колбасу в течение 1 ч, затем обсушить и коптить 1 час.

Домашние колбаски

1,5 кг постной свинины, 400 г жирной свиной грудинки, 200 г постной говядины, 30 г посолочной смеси, 2 ст. л. острого розового перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. майорана

Мясо пропустить через мясорубку, добавить посолочную смесь, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную оболочку и, перекрутив ее в нескольких местах,

разделить на колбаски длиной 25 см. Коптить теплым дымом в течение 1 ч, затем варить в течение 30 мин при температуре 70 °С.

Колбаски с чесноком

1,2 кг постной свинины, 500 г говядины, 300 г шпика, 250 мл мясного бульона, 50 г посолочной смеси, 3 зубчика чеснока

Пропустить через мясорубку мясо и шпик. Добавить бульон, посолочную смесь и измельченный чеснок, тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную оболочку и, перекрутив ее в нескольких местах, разделить на колбаски длиной 10 см. Опустить их в горячую воду, варить 1 ч. Затем обсушить и коптить в течение 1 часа.

Колбаски «Изумительные»

600 г жирной свинины, 1 кг постной свинины, 500 г шпика, 40 г соли, 0,5 г нитрита натрия, 1 ч. л. сахара, 2–3 зубчика чеснока

Свинину пропустить через мясорубку. Замороженный шпик нарезать мелкими кубиками, соединить со свиной. Добавить посолочную смесь (из соли, нитрита и сахара) и измельченный чеснок. Можно влить немного холодной воды (примерно 15 % общей массы). Фарш тщательно перемешать, наполнить тонкие кишки и, перекрутив их, разделить на колбаски длиной примерно 10 см. Изделия поместить в холодильник на 30 мин. После этого прокоптить их при температуре 50 °С в течение 1 ч. Готовые копченые колбаски можно со всех сторон обжарить на гриле при температуре 200 °С в течение 30 минут.

Колбаски со специями

2 кг свинины, 1 кг телятины, 60 г соли, 20 г сахара, 1 ч. л. майорана, 1 ст. л. кориандра, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого душистого перца

Свинину и телятину мелко нарезать, добавить соль, сахар, пряности, перемешать и поместить в холодильник на 12 ч. Охлажденное мясо пропустить через мясорубку, влить немного воды или бульона. Фарш тщательно вымешать, наполнить тонкие кишки и, перекрутив их, разделить на колбаски длиной 15 см. Приготовленные изделия коптить в горячем дыму при температуре 120 °С 1,5–2 ч. Затем копченые колбаски отварить в воде на слабом огне в течение 40 минут.

Мозговая колбаса

1,3 кг свиной грудинки с прослойками жира, 400 г постной свинины, 300 г свиных мозгов, 50 г посолочной смеси, 100 г репчатого лука, 1 ст. л. молотого белого перца, 2 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха

Все виды мяса и очищенные мозги пропустить через мясорубку. Добавить посолочную смесь, мелко нарубленный лук, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную оболочку и, перекрутив ее в нескольких местах, разделить на колбаски желаемой длины. Сначала прокоптить их горячим дымом не менее 1 ч. Затем отварить в кипящей воде в течение 30 минут.

Колбаса с телятиной и языком

500 г постной свинины, 500 г свиной грудинки с прослойками жира, 500 г телятины, 500 г отварного шпика, 1 отварной свиной язык, 50 г посолочной смеси, 1 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. кардамона, 1 ч. л. кориандра

Свинину, свиную грудинку и телятину пропустить через мясорубку. Предварительно очищенный язык и отварной шпик нарезать кубиками 1 × 1 см, соединить с приготовленным фаршем. Добавить посолочную смесь и пряности, тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную оболочку, прочно завязать. Сначала отварить колбасу в течение 1 ч, а затем коптить горячим дымом 1 час.

Колбаса по-польски

1 кг постной свинины, 500 г свиной грудинки с прослойками жира, 500 г постной говядины, 50 г посолочной смеси, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ч. л. тмина

Свинину и говядину пропустить через мясорубку. Добавить пряности, измельченный чеснок и посолочную смесь, тщательно вымешивать в течение 5 мин. Приготовленным фаршем наполнить оболочки. Сначала колбасу прокоптить 1 ч, а затем отварить в кипящей воде в течение 1 часа.

Салями домашняя

1 кг постной свинины, 600 г постной говядины, 400 г шпика, 50 г посолочной смеси, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. тмина

Свинину, говядину и шпик пропустить через мясорубку. Добавить посолочную смесь, пряности и измельченный чеснок, тщательно перемешать. Колбасным фаршем плотно наполнить подготовленные оболочки. Колбасу сначала отварить в кипящей воде в течение 1 ч, затем коптить горячим дымом 1 час.

Келейная колбаса

1 кг постной свинины, 500 г жирной свиной грудинки, 250 г зайчаткины, 250 г телятины, 500 г мяса курицы, 200 мл красного вина, 40 г соли, 1 ст. л. молотого белого перца

Мясо пропустить через мясорубку. Добавить вино, соль, перец и тщательно вымешивать в течение 5 мин. Приготовленной массой наполнить оболочки, прочно завязать. Коптить колбасу около 1 ч при температуре 40–50 °С. Затем опустить в кипящую воду и томить в течение 60 мин при температуре 75 °С.

Колбаса пикантная

150 г соленой свинины, 650 г соленой говядины, 250 г шпика, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. соли, 0,05 г нитрита натрия, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л. молотого красного перца

Соленую говядину и свинину пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с нитритом натрия и солью, уложить в емкость и выдержать 48 ч при температуре 4 °С. Затем мясо еще раз пропустить через мясорубку, перемешать с нарезанным кубиками (6 мм) шпиком, сахаром, чесноком и специями. Фарш плотно уложить в емкость и выдержать 18 ч при температуре 4 °С. Приготовленным фаршем наполнить оболочку на $\frac{3}{4}$ ее объема и перевязать в нескольких местах шпагатом, разделив на колбаски длиной 20 см. Уложить их вплотную друг к другу на доску, накрыть другой доской и прижать гнетом. В таком положении выдерживать колбаски 18 ч при температуре 4 °С. Полученные изделия сначала коптить при температуре 50 °С, затем температуру повысить до 90 °С и довести их до готовности. После копчения подвесить колбаски в прохладном (15 °С) хорошо проветриваемом месте на 5 часов.

Колбаса со шпиком

800 г постной говядины, 800 г постной свинины, 400 г шпика, 50 г посолочной смеси, 1 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. молотых семян горчицы

Все виды мяса пропустить через мясорубку. Добавить пряности, семена горчицы, посолочную смесь и интенсивно перемешивать фарш в течение 5 мин. Приготовленной массой наполнить свиную оболочку и, перекрутив ее, разделить на колбаски длиной 20 см. Прокоптить их в течение 1 ч, затем отварить 30 мин в горячей воде при температуре 75 °С.

Колбаса европейская

1 кг говядины, 6 кг нежирной свинины, 2 кг шпика, 250 г соли, 0,5 г нитрита натрия, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха

Мясо говядины и свинины по отдельности пропустить через мясорубку. Каждый вид мяса перемешать с посолочной смесью (из соли, нитрита и сахара) и выдержать 14 ч при температуре 4 °С. После этого говядину 4 раза пропустить через мясорубку и тщательно перемешать со специями. Добавить свиной фарш, шпик, нарезанный кубиками, перемешать все вместе. Приготовленной массой наполнить кишки, перевязать их шпагатом, проколоть иглой в нескольких местах и подвесить в прохладном помещении при температуре 4 °С на 9 ч. После этого коптить колбасу при температуре 70 °С до готовности. Затем копченую

колбасу отварить 2 ч в воде при температуре 80 °С. Готовую колбасу охладить и хранить в холодильнике не более 14 суток.

Колбаса «Вкуснейшая»

3 кг свинины, 400 г шпика, 50 г соли, 0,5 г селитры, 1 ч. л. молотого черного перца

Свинину дважды пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный шпик, соль, перец и селитру. Фарш тщательно вымешать, плотно начинить кишки, завязать и оставить на ночь. Утром коптить горячим дымом в течение 8 часов.

Горячее копчение рыбы и морепродуктов

Горбуша копченая

4 кг горбуши, 150 г соли, 1 ст. л. сахара, 3–4 зубчика чеснока, ½ ч. л. молотого красного перца, ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. базилика, ½ ч. л. молотых семян горчицы, 1 ч. л. паприки, лавровый лист

Горбушу очистить, выпотрошить, промыть, обсушить. Натереть солью внутри и снаружи. Если у рыбы толстая спинка, в ней необходимо сделать диагональные надрезы и натереть их солью. В каждую жабру вложить по небольшому лавровому листочку. Чеснок мелко нарубить, смешать со специями и сахаром. Получившейся смесью густо обсыпать всю рыбу внутри и снаружи и уложить в полиэтиленовый пакет. Продолжительность посола крупной рыбы – 1–2 дня. После этого рыбу вынуть из пакета, очистить от посолочной смеси, промыть, обсушить и выложить на решетку коптильни. В начале копчения первые 10–15 мин необходимо поддерживать довольно сильный огонь (температура 110 °С). Затем огонь убавить до 90–100 °С и подсыпать влажных опилок, чтобы образовался густой дым. Для более равномерного копчения рыбу следует периодически переворачивать. Продолжительность копчения мелкой горбуши – 35–60 мин, средней и крупной – от 45 мин до 2 часов.

Рулет из горбуши и скумбрии

1 горбуша, 1 скумбрия, соль, сахар

Горбушу разделить на два филе, удалив голову, хребет и все кости. Скумбрию разделить так же, как горбушу. Полученные филе обсушить, натереть смесью соли и сахара (взятых в пропорции 2:1), уложить в эмалированную посуду, прижать гнетом, накрыть крышкой и выдержать в холодном месте в течение 4–6 ч. Филе вынуть, очистить от лишней соли (если надо, промыть в холодной воде) и обсушить. Филе скумбрии уложить на филе горбуши, свернуть в рулет и обвязать шпагатом. Коптить в течение 50 мин. После копчения огонь выключить и оставить рулеты в коптильне, закрытой крышкой, на несколько часов.

Форель с лимоном

4–4,5 кг форели, 15 л воды, 150 г соли, 2 лимона, ½ ч. л. душистого перца, можжевельник, зелень укропа

Ручьевую или радужную форель очистить, выпотрошить, разрезать на две полутушки, удалить позвоночник и реберные кости. Из воды и соли приготовить слабый рассол, добавить ломтики лимона, перец, можжевельник и рубленую зелень укропа. Выдержать форель в рассоле 12 ч. Затем вынуть, дать обсохнуть и обтереть кухонным полотенцем. Коптить форель 15–20 мин при температуре 150–180 °С.

Форель копченая

1 форель, соль, сахар, перец, зелень укропа

Для горячего копчения нужно отобрать достаточно крупную и жирную форель. Лучше всего коптить рыбу весом 250–300 г. Самый благоприятный для форели дым в достаточном количестве дают ольховые поленья. Предназначенную для копчения форель очистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост. Чтобы на тушке осталось максимум съедобного мяса, голову нужно отделить вдоль кости плечевого пояса – копытчика; в этом случае тушка не

потеряет своей формы. Затем форель разрезать вдоль по хребту на две половинки, удалить позвоночник и реберные кости. Одну половинку филе положить в посуду кожей вниз, посыпать смесью соли, перца, сахара и мелко нарубленной зеленью укропа. Сверху положить вторую половинку филе (кожей вверх), прижать гнетом и поставить в прохладное место на сутки. Через 24 ч, когда мясо рыбы станет плотным, можно приступать к копчению. Филе выложить на решетку кожей вниз и коптить в плотном дыму при температуре 60 °С в течение 2 ч. Определить, достаточно ли прокоптилась форель, можно по выступающему спинному плавнику – он должен стать белым.

Лосось по-скандинавски

1 тушка лосося, соль, сахар, молотый черный перец, укроп

Тушку лосося натереть солью, чтобы удалить с кожи слизь. После этого отделить от тушки голову и хвост. Разрезать тушку вдоль по хребту на две половинки, удалить позвоночник и реберные кости. Одну половинку положить в посуду кожей вниз, посыпать смесью соли, молотого черного перца и сахара. Сверху густо посыпать мелко нарубленным укропом (сушеный укроп растереть руками в порошок). Вторую половинку положить внутренней стороной на первую (кожей вверх), накрыть дощечкой или керамической плиткой и прижать тяжелым гнетом. Рыбу под гнетом оставить в прохладном месте (не в холодильнике!) на 24 ч. После половинки лосося очистить от посолочной смеси, обсушить и уложить кожей вниз на решетку коптильни. Коптить в плотном дыму при средней температуре (максимум 60 °С) около 2 часов.

Молодой лосось быстрого копчения

2 тушки лосося, 1 лимон, оливковое масло, 1–2 ст. л. жасминового чая, соль, молотый черный перец

Тушки лосося выпотрошить и промыть. Лимон нарезать кружочками, начинить подготовленные тушки, уложить их в посуду для запекания, полить оливковым маслом, посыпать солью и перцем. Запекать рыбу в духовке до полной готовности (25 мин). Затем выложить на бумажное полотенце. На дно большой кастрюли (или в поддон коптильной камеры) насыпать заварку жасминового чая, над ней разместить решетку, положить на нее рыбу и закрыть кастрюлю (или коптильню) крышкой. Нагревать кастрюлю на огне, пока чай не задымится. Коптить лосося 10 мин. Чтобы избежать задымления помещения, желательно включить вытяжку или открыть окна.

Осетровый балык

Толстые спинки осетра, соль

Спинки осетра отделить от кожи, выложить в посуду, пересыпая солью, накрыть доской и прижать гнетом. Через 3 дня нижние балыки переместить наверх, а верхние – вниз, каждый полить образовавшимся рассолом. Когда осетровые спинки окончательно просолятся, вынуть их и подвесить на солнце для подвяливания. После этого прокоптить горячим дымом до готовности.

Угорь копченый

Угорь, соль

Поверхность угря тщательно очистить от слизи с помощью сухого песка, торфа или газетной бумаги. Сделать разрез вдоль брюшка от хвоста до точки, примерно на 1 см не доходящей до нижней челюсти, выпотрошить и удалить плавники. Угря тщательно промыть, засыпать солью (на 1 кг рыбы – 100 г соли) и выдержать 40 мин. После этого очистить рыбу от посолочной смеси, промыв в воде. В процессе соления слизь успеет раствориться в рассоле и хорошо смывается водой. Обратите внимание на то, что много слизи оседает в жаберных щелях – их тоже нужно тщательно очистить и промыть. Если на угре останется слизь, при копчении рыба приобретет сероватый цвет. Затем угрей подвесить для обсушки на крючках, продев их в разрез под нижней челюстью. Если угорь крупный, чтобы он не сорвался во

время копчения, крючок можно вставить в спинной хребет ниже головы. После этого угрей коптить горячим дымом. Готовность угря легко определить по внешнему виду: в области затылка у рыбы появляются небольшие поперечные складки, а брюшная складка широко раскрывается.

Сом копченый

5 кг сома, 750 г соли

Сома аккуратно выпотрошить, стараясь не задеть желчный пузырь. Отрезать хвостовую часть и срезать брюшину, захватив немного с боков, – это будет теша. Хвостовую часть нарезать ломтиками толщиной 5,5–6 см – из них получится хороший балык. Куски рыбы уложить горизонтально в эмалированную или нержавеющую посуду плотными рядами, пересыпая солью. Сверху накрыть рыбу кусками тешы, уложив их кожей вверх, засыпать солью, прижать гнетом и поставить в холодное место. Когда рыба просолится, тщательно промыть ее, кожу поскоблить тупой стороной ножа. Ломти подвесить в хорошо проветриваемом месте для подвяливания на 1–2 суток. Как только кожа рыбы затвердеет, поместить ломти в коптильню и прокоптить горячим дымом до готовности.

Палтус копченый

3 кг палтуса, 150 г соли, приправы по вкусу

Палтуса очистить, выпотрошить, промыть, нарезать ломтями толщиной 2,5–3 см. Натереть их посолочной смесью (из соли и приправ), уложить в посуду и выдержать в прохладном месте 1–2 дня. После этого рыбу промыть, обсушить и коптить при температуре 150–180 °С в течение 25 минут.

Толстолобик копченый

1 толстолобик, 1 головка чеснока, лавровый лист, соль, смесь перцев, зелень по вкусу

Подготовленную рыбу натереть смесью соли, перца, измельченного чеснока и лаврового листа, в брюшко и под жабры поместить пучки зелени. Оставить рыбу в прохладном месте на 3–4 ч. Затем очистить от посолочной смеси, обсушить и коптить горячим дымом 35–40 минут.

Лещ копченый

Лещ, соль, перец

Для копчения леща рекомендуется использовать небольшие ольховые, березовые и осиновые веточки или опилки. Для придания лещу специфического аромата на дно коптильни можно положить несколько веточек рябины. Рыбу выпотрошить, очистить от чешуи и тщательно промыть в проточной воде. Затем посолить и поперчить по вкусу. Подготовленную таким образом рыбу выложить в один ряд на решетку коптильни. Закрыть коптильню крышкой и установить на источник огня. Для горячего копчения лещей весом 1–2 кг требуется 20–25 мин. В походных переносных коптильнях без дна, работающих на костре, лещей можно коптить, развесив вертикально на проволоке. В этом случае не нужно очищать лещей от чешуи. Периодически необходимо проверять их готовность, снимая крышку с коптильни. Обычно процесс копчения таким способом занимает 2–3 часа.

Карп фаршированный

1 карп, белокочанная капуста, репчатый лук, майонез

Для приготовления начинки капусту и репчатый лук мелко нашинковать, заправить майонезом. Подготовленного (просоленного и подвяленного) карпа наполнить начинкой и коптить на сильном огне 20 минут.

Карп копченый

3–4 карпа, соль, молотый черный перец

У карпов удалить внутренности и жабры. Рыбу хорошо промыть, обсушить, натереть снаружи и внутри смесью соли и перца. Уложить карпов в посуду и поместить в холодильник на 2 ч. Перед копчением рыбу выложить на бумажное полотенце, дать обсохнуть 30 мин.

Затем уложить карпов на решетку коптильни таким образом, чтобы тушки не соприкасались. Коптить на среднем огне 20 мин. Чтобы рыба не горчила, через 10 мин после начала копчения нужно открыть крышку коптильни и выпустить пар.

Щука с пряными травами

3 кг щуки, 3 ст. л. соли крупного помола, приправы (укроп, тимьян, фенхель, душистый перец, тмин)

Щуку очистить, выпотрошить, тщательно промыть. Натереть посолочной смесью (из соли и приправ), выложить в емкость, посыпая смесью, выдержать в прохладном месте в течение 1–3 ч. Затем ополоснуть пресной водой. Если рыба пересолена (тушка не всплывает в пресной воде), ее нужно вымочить, то есть поместить в емкость со слабопроточной водой и держать в ней до тех пор, пока тушка не всплывет. Рыбу вытереть насухо, поместить в коптильню, уложив на решетку или подвесив: мелкую рыбу нанизать на шомпола через глазницы; среднюю и крупную рыбу прошить или обвязать и подвесить на прутья. На дно коптильной камеры можно поставить металлическую плоскую тарелку с маслом, в которую добавлены специи. Кроме того, для придания особого аромата к ольховым дровам рекомендуется добавить несколько веточек (без иголок) можжевельника. Коптильню закрыть крышкой и развести огонь. Через 20–30 мин крышку коптильни открыть, для того чтобы выпустить пар. Эта стадия называется подсушкой; она заканчивается, когда поверхность рыбы становится сухой. Рыба при этом станет слегка жестковатой, а плавники начнут бледнеть. Слишком быстрый прогрев может привести к образованию пара, рыба при этом размякнет. Просушку можно произвести и заблаговременно на ветру, на открытом воздухе. По окончании просушивания коптильную камеру следует закрыть. Сразу много дров класть не стоит, так как температура должна подниматься постепенно, чтобы рыба не теряла жир. Температура копчения не должна превышать 110 °С. При такой температуре коптить щуку около 1 ч, чтобы она полностью пропеклась. Когда мясо начнет отделяться от костей, стадия пропекания заканчивается и далее начинается процесс собственно копчения. Для более сильного дымообразования необходимо подсыпать чуть влажных опилок и коптить рыбу еще 40 мин. Щуку, особенно осеннего улова, жирную и вкусную, рекомендуется коптить горячим дымом при температуре 80–170 °С. Суммарное время копчения составляет приблизительно 2 ч. В процессе копчения необходимо периодически проверять готовность рыбы: у мелкой рыбы – по спинному плавнику (нужно аккуратно вынуть его из рыбы: если мясо достаточно прокоптелось, у основания плавника оно будет белым, а не стекловидным); у крупной рыбы с помощью тонкой чистой палочки можно извлечь кусочки мяса из спины, в районе хребта. После копчения мясо щуки становится нежным, сочным, с легким ароматом дыма, оно полностью готово к употреблению. При этом нужно помнить, что в копченном мясе щуки сохраняется относительно большое количество влаги, оно не предназначено для длительного хранения. Хранить копченую щуку при комнатной температуре можно не более 3 суток, в холодильнике – чуть больше.

Камбала копченая

1 камбала, 30 г сала, 1 л воды, 2 ст. л. соли крупного помола, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, лимонный сок, зелень петрушки

У камбалы удалить голову, выпотрошить, обрезать плавники. Рыбу промыть в холодной воде. Для удаления с кожного покрова костных чешуек погрузить камбалу на 1–2 мин в горячую (85–90 °С) воду. Затем обсушить. Сало мелко нарезать, растереть с рубленой петрушкой, добавить лимонный сок, тщательно перемешать, начинить рыбу. Из воды, соли, сахара и уксуса приготовить рассол, остудить, залить камбалу. Выдержать в прохладном месте 2 дня. Подготовленную камбалу промыть, обсушить и коптить на решетке 15–20 мин при температуре 150 °С.

Скумбрия копченая

Скумбрия, соль крупного помола

Скумбрию очистить, выпотрошить, промыть, обсушить. Затем посыпать внутри и снаружи солью крупного помола и насадить (под головой) на жердь для копчения. Жерди в коптильне нужно разместить в наклонном положении. Коптить скумбрию горячим дымом не менее 30–45 мин в зависимости от размера. Когда рыба будет готова и приобретет золотистый цвет, ее можно дополнительно посолить.

Сельдь копченая

Сельдь, посолочная смесь или рассол

У сельди отделить голову, затем распластовать через спину, удалив хребтовую кость, но сохранив брюшную часть. Подготовленную сельдь засыпать посолочной смесью или залить рассолом, выдержать 2–3 ч. Затем вымыть, обсушить и повесить для провяливания на свежем воздухе на 3 ч. После этого коптить горячим дымом примерно 12 ч. Рыба должна приобрести красивый золотистый цвет. Копченую сельдь можно хранить не более 1 суток.

Мойва копченая

Мойва, посолочная смесь или рассол

Подготовленную мойву выдержать несколько часов в посолочной смеси или рассоле, затем немного подвялить на свежем воздухе. После этого промыть водой (крупную мойву лучше выдержать в воде 1 ч), обсушить и поместить в коптильню, разложив на решетке (неплотно, в один слой). В самом начале копчения для подсушивания рыбы необходимо поддерживать достаточно сильный огонь, при этом следить, чтобы рыба не пригорела. Затем огонь уменьшить и коптить рыбу 30–60 минут.

Рыба по-фински

3 кг рыбы, соль

Для рассола (на 1 кг рыбы): 1 л воды, 3 ст. л. соли

Коптить этим способом можно любую рыбу. Вместо коптильной смеси (опилок) на дно коптильной камеры поместить березовые прутья, кору, бересту и солому. Рыбу очистить, выпотрошить, залить рассолом и оставить на 2 ч. После этого рассол слить, влажную рыбу посыпать небольшим количеством соли и уложить в коптильню непосредственно на древесину, которая, подвергаясь небольшому тлению, будет медленно «выпариваться». Копчение длится несколько часов. Рыбу нужно переворачивать и обязательно следить за тем, чтобы древесина не начала тлеть и не воспламенилась. Такой способ копчения придает рыбе нежный копченый аромат, почти без запаха дыма.

Рыба полугорячего копчения

3 кг рыбы, 3 ст. л. соли, специи по вкусу

В последнее время эта технология приобрела большую популярность, поскольку достаточно проста и дает возможность экспериментировать. Рыбу выпотрошить, оставив голову и чешую, промыть, посыпать солью, оставить на 2–3 ч. Можно солить рыбу в концентрированном рассоле. Для его приготовления в воду добавить такое количество соли, чтобы в растворе клубень картофеля не тонул, а свободно плавал на поверхности. Рыбу залить рассолом и выдержать в прохладном месте 1–4 ч. Просоленную рыбу ополоснуть холодной водой, обсушить и повесить на воздухе для подвяливания на 1–2 ч. Перед копчением в разрез брюшка каждой или некоторых рыб можно положить специи. На дно коптильни насыпать опилки или мелкие веточки слоем 1–2 см. Самые лучшие опилки – из ольхи (березовые и сосновые не годятся из-за обилия выделяемой смолы). К опилкам можно добавить веточку можжевельника без иголок (для придания рыбе золотистого цвета) и лавровый лист (для аромата). В коптильне установить поддон для сбора жира. Рыбу повесить или уложить на решетку так, чтобы тушки не соприкасались друг с другом. Коптильню закрыть крышкой и установить на источник огня. Коптить при температуре 50–60 °С. Через 15–30 мин (в зависимости от величины тушек) рыба уже может быть готова. Степень готовности рыбы можно

контролировать, сняв крышку: если рыба закоптилась слабо, крышку закрыть и продолжить копчение. Продолжительность копчения зависит также от конструкции коптильни и определяется опытным путем: после 2–3-го раза становится понятно, сколько времени требуется. В зависимости от размеров рыбы, ее количества и эффективности коптильни продолжительность копчения составляет в среднем от 10–15 мин до 1 ч. По окончании процесса копчения крышку коптильни нужно открыть, чтобы оставшаяся влага испарилась, а рыба слегка подсушилась. Правильно закопченная рыба имеет золотисто-коричневый цвет, легко отделяющееся от кожи мясо, которое, в свою очередь, получается нежным и равномерно пропеченным.

Рыба горячего копчения на костре

3 кг рыбы, 3 ст. л. соли, специй по вкусу

Рыбу выпотрошить, оставив голову и чешую, промыть, посыпать смесью соли и специй, оставить на 2–3 ч. Затем промыть, обсушить и подвялить на воздухе 1–2 ч. Развести костер. На расстоянии 1 м от него обустроить навес или просто вкопать у костра с подветренной стороны несмолистые палочки. Рыбу выложить на навес или нанизать на вкопанные палочки. В костер подбросить ольховые и осиновые веточки, шишки, влажную листву, чтобы тушки обтекал густой горячий дым. Рыба будет готова к употреблению через 1–3 ч (в зависимости от величины тушек). В процессе копчения тушки нужно перевернуть несколько раз. Готовая копченая рыба имеет бронзово-золотистый цвет, специфический приятный аромат и вкус.

Мидии копченые

500 г свежих мидий, 4–5 зубчиков чеснока, зелень, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, цедра ½ лимона, 2 лавровых листа, 1 ч. л. молотого черного перца

Мидии опустить в кипящую воду с добавлением соли, лимонной цедры, лаврового листа и перца. Варить под крышкой на сильном огне в течение 20 мин, пока не откроются раковины. Отварные мидии вынуть из воды, у каждой отделить по одной створке раковины. Каждую мидию полить несколькими каплями масла и выложить в коптильню на решетку вплотную друг к другу. Время копчения – 10–15 мин. Для приготовления заправки оставшееся масло соединить с мелко нарубленным чесноком и зеленью. Можно добавить черный перец и соевый соус. Копченые мидии полить приготовленной заправкой.

Мидии пикантные

15 мидий, 1 лимон, 1 средняя луковица, 4–5 зубчиков чеснока, 600 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. соли, несколько горошин черного перца

Из лимона выжать сок, мякоть (вместе с кожурой) пропустить через мясорубку. Лимонную мякоть залить холодной водой, добавить мелко нарубленный лук, соль и черный перец. В приготовленный раствор опустить мидии, выдержать 1,5 ч. Затем довести до кипения на медленном огне и варить, пока не откроются раковины. Мидии остудить. Для заправки растительное масло соединить с измельченным чесноком и лимонным соком. Мидии полить заправкой, выложить на решетку и коптить 10 мин. Для копчения лучше использовать ольховую щепу, рябину, грушу, яблоню, сливу, тополь, ветлу.

Кальмары копченые

500 г кальмаров, 1 ст. л. соли, ½ ч. л. сахара, 1 ч. л. специй

Кальмаров отварить в кипящей чуть подсоленной воде 2 мин. Откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать крупными кольцами. Обвалять в смеси соли, сахара и специй. Коптить горячим дымом 15–20 минут.

Креветки копченые

500 г креветок, 1 ст. л. соли, 100 г сливочного масла

Креветок смазать сливочным маслом и коптить при температуре 90 °С в течение 1–2 ч в зависимости от размеров (обычные, королевские, тигровые). Копченые креветки счита-

ются готовыми, если их мякоть стала немного твердой, слегка упругой на ощупь. По окончании копчения креветок еще раз смазать маслом. Для копчения креветок лучше использовать веточки ольхи и рябины с добавлением веточек дуба, эвкалипта, ежевики, малины, черной смородины.

Горячее копчение сыра

Подкопченный сыр

Головку сыра завернуть в три слоя салфеток и насадить на металлический крючок подвески, находящийся в коптильне. Коптить сыр 25–40 с. Готовое изделие должно иметь матово-золотистый оттенок. Удалить с сыра упаковку и поместить его в холодильник на 20–24 ч. Подавать на стол, нарезав ломтиками.

Копченный плавленый сыр

3 плавленых сырочка (по 100 г), 100 мл апельсинового сока, 1 яблоко, 1 ст. л. сахара

Плавленый сыр натереть на крупной терке. Полученную массу смочить апельсиновым соком и слегка подсушить. Добавить натертое на мелкой терке яблоко, тщательно перемешать. Массу выложить в пергаментный пакетик, подвесить на крючок в камере коптильни. Коптить в течение 3 мин. Готовую массу выложить в вазочку, слегка посыпать сахаром. Подавать с какао или молочными напитками.

Сырные шарики

300 г сливочного сыра, 1 лимон или апельсин, ½ батона

Мягкий сливочный сыр, напоминающий по консистенции очень густую сметану, выложить в пластиковое ведерко и подвесить в коптильне. Коптить 2 мин. Из апельсина или лимона отжать сок. С батона срезать корочку, из мякиша сформовать небольшие шарики, слегка сбрызнуть соком. Смазать со всех сторон теплой подкопченной сырной массой, дать слегка застыть, выложить на плоское блюдо. Подавать на стол в качестве закуски к белому вину или пиву.

Сырный рулет

Твердый острый сыр, чеснок, пряные травы

Острый твердый сыр натереть на крупной терке, добавить измельченный чеснок и мелко нарубленные травы, тщательно перемешать. Из фольги, сложенной в два слоя, сделать плоские формочки с высокими бортами, выложить в них сырную массу и коптить 30 мин. Копченный сыр отделить от фольги и в горячем виде свернуть в рулет. Каждый рулет завернуть в пергамент, остудить, поместить в холодильник 5 минут.

Кавказский копченный сыр

Соленый сыр разрезать на небольшие куски. Каждый кусок поместить в полотняный мешочек и подвесить в коптильной камере. Коптить 2–3 мин. Копченный сыр остудить, вынуть из мешочков и поместить в холодильник минимум на 1 ч. Готовый копченный сыр должен быть желтовато-серого цвета, соленый на вкус. Его очень удобно тереть на терке, он не должен размазываться. Подавать его нужно в отдельной салатнице, выложив горкой, чтобы удобно было брать ложкой и посыпать горячие блюда.

Копченный сыр с прованскими травами

Сыр, оливковое масло, винный или яблочный уксус, чеснок, прованские травы

Сыр нарезать и замариновать в смеси оливкового масла, уксуса, чеснока и прованских трав. Затем каждый кусок поместить в полотняный мешочек и подвесить в коптильной камере. Коптить 2–3 мин. Маринованный копченный сыр великолепно сочетается с оливками, зеленью, виноградом, грушами, грецкими орехами, вином. Его также очень удобно использовать для добавления в салаты. Но помните, что сыр горячего копчения не подлежит долгому хранению.

Горячее копчение грибов и овощей

Копченые грибы

500 г свежих грибов, 100 мл растительного масла, соль, молотый черный перец, базилик, орегано по вкусу

Грибы вымыть, залить растительным маслом, посолить, поперчить, добавить измельченные травы, перемешать, оставить на 2 ч. На дно коптильни выложить опилки, поместить грибы на решетку для копчения и закрыть коптильню крышкой. Коптить горячим дымом примерно 40 минут.

Карпаччо

Грибы, свекла, сыр, лимонный сок или виноградный уксус, специи (свежемолотый черный перец и итальянские травы), оливковое масло

Отварные грибы и свеклу нарезать, добавить нарезанный кубиками сыр. Полить лимонным соком или виноградным уксусом, посыпать специями и выложить на решетку. Коптить при высокой температуре 5 мин. Копченые продукты выложить слоями на тарелку, полить оливковым маслом.

Приготовление продуктов холодного копчения

Холодное копчение происходит при температуре дыма 18–28 °С, в результате чего продукты нагреваются незначительно и копчение требует длительного времени – 2–3 суток. Обычно коптят непрерывно – круглосуточно, хотя можно коптить и только днем, но тогда процесс копчения растягивается на еще большее количество дней. Если коптят крупные части туш, например цельные говяжьи или свиные окорока, то длительность копчения может достигать 7 суток и более. В процессе холодного копчения влага из продуктов удаляется постепенно, поверхность подсыхает, а коптильные вещества проникают все глубже внутрь продукта. В итоге продукты хорошо обезвоживаются, не теряя при этом жир, и приобретают прекрасный вкус и аромат. Но если мясные части содержат мало жира или взяты от старых животных, копчености получаются жестковатые.

Продукты холодного копчения можно долго хранить – от 1 до 3 месяцев (в зависимости от температуры хранения).

Для холодного копчения обычно используют древесину осины, ясеня, ольхи, бука, дуба. Наилучший вкус и аромат имеют копчености, обработанные дымом плодовых деревьев (груши, яблони, вишни, абрикоса). Очень хорошо коптить можжевельником. Не подходят для копчения опилки хвойных пород деревьев и березы, так как копчености при этом приобретают горьковатый вкус с токсичным запахом скипидара, дегтя и имеют неаппетитный вид.

При холодном копчении очаг для дымообразования устраивают так, чтобы в нем не было заметного пламени, а древесина расходовалась преимущественно для получения дыма. В качестве топлива для этой цели лучше использовать только опилки или опилки с небольшим количеством дров, щепы или стружек.

Мясные деликатесы, приготовленные по рецептам холодного копчения, наиболее вкусны и полезны, так как в них сохраняется максимальное количество микроэлементов и полезных веществ. Важно помнить, что приготовленное таким способом мясо, по сути, остается сырым, оно проходит только обработку солью и холодным дымом, не подвергаясь высокотемпературной обработке. Поэтому мясо для копчения нужно брать только от здоровых животных, чистое на вид, равномерного окраса, без кровоподтеков и каких-либо пятен, без посторонних запахов.

Холодное копчение мяса происходит в дыму при невысокой температуре (16–22 °С) и продолжается гораздо дольше, чем копчение горячим методом. Коптильня для холодного копчения должна иметь дымоход. Дымообразование в ней поддерживают разведением огня 2–3 раза в день с относительно длинными паузами. Время холодного копчения зависит от толщины порций мяса.

Колбасы холодного копчения – это деликатесные, хорошо хранящиеся даже при комнатной температуре мясные изделия. Но для того чтобы эти колбасы действительно получились такими, готовить их надо лишь в прохладное время года и очень тщательно подходить к выбору сырья.

При изготовлении колбас, предназначенных для длительного хранения, лучше всего использовать говяжьи кишки, поскольку они толще и прочнее, чем свиные. Готовые колбасные батоны вяжут как можно туже, накладывая больше поперечных витков, – это способствует уплотнению фарша в оболочке. Толстые колбасы перед копчением выдерживают под гнетом в течение суток. После этого батоны подвешивают для осадки, не допуская их соприкосновения, и выдерживают в прохладном месте (при температуре не выше 2–5 °С) в течение 5–7 суток (толстые колбасы – 6–10 суток). После осадки колбасы коптят холодным спо-

собом при температуре дыма 18–22 °С в течение 2–3 суток. Иногда копчение может длиться 6–14 дней.

Чтобы копчение колбас прошло успешно, для дымообразования используют очаг с небольшим количеством сухих, очищенных от коры чурок, засыпанных толстым слоем опилок. Процесс копчения проводят при медленном тлении сжигаемого материала с малым доступом воздуха (при небольшой тяге). Для придания дыму особого аромата используют ветки можжевельника и кориандра.

В больших коптильнях колбасные батоны сначала подвешивают на нижний уровень, затем ежедневно поднимают на один уровень выше для действия на них более холодного дыма. Некоторые колбасники коптят колбасы через день: в первый день они подвергают их действию дыма, а на следующий день нежарко топят печь в коптильне – и колбасы подвяливаются.

По окончании копчения колбасы снаружи должны быть желтовато-бурого цвета, в разрезе – красивого темно-красного цвета с глянцем, который у колбас самого лучшего качества блестит как стекло. Поверхность колбасных батонов должна быть сухой и иметь хорошо выраженный аромат копчености.

Проверить, готова ли колбаса, можно, сжав батон в кулаке, – колбаса должна лишь слегка поддаваться сжатию. Если колбаса сжимается легко, значит, она еще не готова.

По окончании копчения колбаса еще непригодна в пищу, так как в середине она сырая и невкусная. Для того чтобы колбаса дошла до нужной кондиции, она должна подвялиться и созреть. Для этого после копчения колбасу помещают в сухое прохладное проветриваемое (но без сквозняков) помещение с температурой 10–15 °С (колбасы нельзя сушить на морозе!). Сушат колбасу в подвешенном состоянии в течение 1 месяца. После сушки колбасы приобретают твердость и могут храниться длительное время.

При недостаточном проветривании помещения на поверхности колбас, особенно в местах соприкосновения со шпагатом, может появиться плесень. Заплесневевшие места нужно промыть подсоленной водой, подсушить колбасу в сухом помещении, а затем продолжить сушку в помещении с другими колбасами.

Холодное копчение рыбы происходит при температуре 30–33 °С и длится от 1 до нескольких дней. При этом способе копчения рыба теряет значительную часть влаги и в большей степени пропитывается (консервируется) дымом от костра, поэтому срок хранения готового продукта увеличивается до 3–4 месяцев. Общее правило таково: чем дольше коптится рыба, тем дольше она будет храниться.

При холодном копчении рыба сразу и вялится, и коптится, но при этом она не становится твердой, как сушеная рыба, – процесс копчения заканчивается, когда из рыбы испаряется только половина влаги. Поэтому в коптильне очень важно поддерживать постоянную температуру коптильного дыма – она не должна превышать 25–35 °С, чтобы рыба не потеряла много жира и не пересушилась. Чем больше соли осталось в рыбе, тем ниже должна быть температура коптильного дыма.

В среднем копчение продолжается 3–4 дня в зависимости от влажности воздуха и величины рыбы. Для мелкой рыбы весом 300–500 г бывает достаточно 2 суток, более крупную рыбу приходится коптить до 6 дней. Например, потрошеную сельдь необходимо коптить в течение 1 суток, а неразделанную сельдь с головой – в течение 2–3 дней; для форели, карпа, сига, угря достаточно 4 дней копчения, для щуки иногда требуется 2 недели, а для некоторых лососевых – 3 недели.

Поверхность готовой рыбы холодного копчения должна быть сухой, а мясо – упругим и хорошо прилегающим к костям.

Холодное копчение мясных продуктов

Говядина копченая

10 кг говядины, 400 г соли

Мясо промыть, обсушить, натереть солью и оставить на 10–12 ч. Затем очистить от соли, вытереть насухо и повесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Подготовленное мясо коптить холодным дымом в течение 15–20 дней.

Говядина варено-копченая

10 кг говядины, 350 г соли

Говядину промыть в проточной воде, разрезать на куски, залить кипящей водой и довести до кипения. Затем вынуть из воды и повесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Подготовленное мясо натереть солью, выдержать при комнатной температуре 10–12 ч. После этого коптить холодным дымом в течение 5 суток.

Говяжий филей копчено-вареный

10 кг говядины, 3–4 л воды, 200–250 г соли, 5 г сахара, 0,5 г селитры, 20 г молотого черного перца, 5–7 лавровых листьев

Спинные и поясничные мышцы (весом 300–500 г, удлиненной формы, толщиной не более 4 см) зачистить от жира и пленок, подровнять края, придав кускам правильную форму. Мясо по всей длине наколоть с двух сторон толстой иглой или шилом (через 2–3 см) и залить рассолом в количестве 30–40 % массы сырья. Температура рассола – 4 °С. Филеи выдержать в рассоле в течение 4–5 суток при температуре 0–4 °С, затем повесить на крючки и поместить в холодильник для просушки на 2–4 ч. После этого прокоптить их при температуре 30–35 °С в течение 18–24 ч (рекомендуемые виды древесины – тополь, липа, облепиха). По окончании копчения мясо отварить в воде или на пару в течение 60–75 мин (температура в центре куска мяса должна быть 70–72 °С). Говяжий филей употребляют как горячим, так и холодным. Хранить его можно в подвешенном состоянии либо упакованным в пергамент или полиэтилен в течение 3–5 суток при температуре 0–4 °С.

Говядина с перцем

10 кг говядины, 400 г соли, молотый черный и красный перец по вкусу

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обсушить, натереть смесью соли и перца. Подготовленное мясо уложить в посуду, пересыпая солью, и выдержать в теплом хорошо проветриваемом помещении 3 ч. Затем перенести в холод на 10–12 ч. Мясо очистить от соли, обсушить и коптить холодным дымом в течение 15–20 дней.

Говядина оригинальная

10 кг говядины, 10 л воды, 300 г соли, 200 г голландской сажки

Мясо промыть, обсушить. Соединить голландскую сажу с водой и варить 35–40 мин. Охладить, процедить, добавить соль, перемешать до полного растворения. Положить в раствор мясо, выдержать 2 суток. Затем подсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней.

Говядина с корицей и лавровым листом

10 кг говядины, 350 г соли, лавровый лист, молотый черный перец, корица по вкусу

Мясо промыть, залить кипящей водой, добавить лавровый лист, довести до кипения. Затем мясо вынуть из воды, подсушить на воздухе, натереть смесью соли, перца и корицы, выдержать при комнатной температуре 6 ч. Подготовленную говядину коптить холодным дымом в течение 7 дней.

Говядина пикантная

10 кг говядины, 400 г соли, 100 г сахара

Для рассола (на 1 л воды): 50 г соли

Мясо натереть смесью соли и сахара, уложить в посуду, прижать гнетом и оставить при комнатной температуре на 1 сутки. Затем залить холодным рассолом и выдержать в прохладном помещении 2 недели. Через каждые 3 дня слои мяса перемещать снизу вверх и наоборот. После этого мясо промыть, подсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней. Копченое мясо подвесить для просушивания в прохладном помещении на 1 сутки.

Говядина пряная

10 кг говядины, 350 г соли, 50 г сахара, молотый черный и красный перец, корица, гвоздика, мускатный орех по вкусу

Мясо промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и специй, выложить в емкость, оставить на 2 суток. Время от времени перекладывать куски мяса сверху вниз. Затем посыпать оставшимися специями и выдержать в прохладном месте еще 2 суток. Подготовленное мясо промыть, обсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней. Копченое мясо подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушивания на 2 суток.

Говяжьи языки с зеленью

5 кг говяжьих языков, 500 г соли, ½ ст. л. сахара, 2 луковицы, 8–10 зубчиков чеснока, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ст. л. семян укропа, ½ ст. л. семян тмина, лавровый лист по вкусу

Языки очистить, удалить слюнные железы, тщательно промыть и обсушить. Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, толченого чеснока, мелко нарезанного лука, измельченной зелени петрушки, лаврового листа, семян тмина и укропа. Языки натереть этой смесью, уложить в эмалированную кастрюлю, сверху установить гнет, накрыть крышкой и поставить в холодное место на 8 дней. В течение этого времени переворачивать и перемещать языки, перекладывая их снизу вверх и поливая рассолом. Подготовленные языки промыть, вымочить, подсушить и коптить холодным дымом в течение 1–2 суток.

Свиное филе копченое

1 кг свиного филе, 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), ½ ч. л. сахара, ½ ч. л. тмина, ½ зубчика чеснока

Из указанных ингредиентов приготовить рассол, залить мясо, выдержать 4 дня. Вынуть филе из рассола, промыть теплой водой, подвесить в хорошо проветриваемом помещении на 1 день. Затем многократно прокоптить дымом с низкой температурой.

Свиная корейка острая

2 кг свиной корейки, 100 г соли, 20 г сахара, 4 зубчика чеснока, молотый красный перец по вкусу

Мясо хорошо промыть, разрезать на несколько крупных кусков и обсушить. Зубчики чеснока очистить, тщательно растереть с молотым красным перцем, сахаром и солью. Натереть мясо, поместить его в посуду для посола, сверху прижать грузом и выдержать в холодном помещении около 14 дней. После этого выложить мясо на разделочную доску, оставить для просушки на 3 дня. Затем вымочить в холодной воде в течение 12 ч, промыть в теплой проточной воде и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1 сутки. Коптить, добавив в опилки несколько сосновых шишек, до золотисто-коричневой корочки.

Свиная корейка копченая

3 кг свиной корейки, 60 г соли, 15 г сахара, лавровый лист, молотый черный и красный перец по вкусу

Мясо нарезать, промыть, обсушить. Специи смешать с сахаром и солью. Тщательно натереть корейку этой смесью, уложить в чистую посуду, сверху прижать грузом и выдержать в прохладном помещении 13–15 дней. После этого мясо промыть, просушить и коптить 2–3 дня до золотистого цвета. Хранить копченую корейку можно в течение 20–30 дней, подвесив в хорошо проветриваемом помещении.

Свиная грудинка с кориандром

10 кг свиной грудинки, 500 г соли, 100 г сахара, 4–5 зубчиков чеснока, кориандр по вкусу

Грудинку нарезать. Чеснок растереть с сахаром, солью и кориандром. Натереть мясо, положить под гнет, оставить в прохладном помещении на 15 дней. Подсушить на ровной поверхности в течение 4–5 дней в сухом прохладном месте. Затем мясо вымочить в прохладной воде 12 ч, тщательно промыть и снова просушить – подвесить в том же помещении на 1 сутки. Коптить с добавлением 4–5 сосновых шишек до красно-коричневой корочки.

Свиной рулет, ребрышки и сало по франконскому рецепту

10–12 кг мяса, 5 л воды, 750 г соли, 125 г сахара, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики, 20 можжевельновых ягод, 1 ст. л. кориандра

В кипящую воду всыпать все указанные ингредиенты (кроме соли), довести до кипения, снять с огня и остудить. Мясо хорошо натереть солью, уложить в эмалированную емкость или деревянный чан и медленно влить остывший отвар. Маленькие куски мяса выдержать в рассоле 2–3 недели, большие – 3–4 недели. После этого мясо вымочить в воде 2–3 ч, обсушить и подвесить в прохладном помещении для просушки. Когда куски мяса как следует высохнут, подвесить их на крючки в верхней части коптильни и коптить при минимальном выделении тепла до готовности.

Окорок свиной

1 кг свиного окорока, 100 г соли, 3 г сахара, молотый черный перец, лавровый лист по вкусу

Для рассола: 1 л воды, 130 г соли, 3 г сахара, пряности по вкусу

Окорок вымыть, обсушить и натереть посолочной смесью. На дно эмалированной кастрюли насыпать ровный слой посолочной смеси толщиной 1 см, уложить окорок, засыпать посолочной смесью, сверху положить гнет и накрыть крышкой. Выдержать 10–12 суток. Для приготовления рассола в кипящую воду всыпать соль, сахар и пряности, довести до кипения, варить 5 мин, снять с огня и охладить. Окорок залить охлажденным рассолом, выдержать 15–20 суток. Через каждые 3–5 дней окорок необходимо переворачивать и перемешивать рассол. Подготовленный окорок промыть и подвесить в прохладном темном и сухом помещении для просушивания на 3–5 суток. После этого завернуть его в 2–3 слоя марли и коптить при температуре 20–25 °С в течение 2–4 суток. Копченый окорок подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении для просушивания на 14 дней.

Окорок сырокопченый

7 кг окорока, 700 г соли, 50 г сахара

Для рассола: 3 л воды, 350 г соли, 2 г нитрита натрия

Для приготовления сырокопченого окорока используют передние и задние части свиных туш без ножек и шкурок. Толщина шпика не должна превышать 3 см. Мышцы отделить одним куском от тазовой, крестцовой и бедренной кости и срезать сухожилия. Вес мякоти окорока для холодного копчения не должен превышать 7 кг. Охлажденное мясо натереть посолочной смесью, уложить в емкость для посола, посыпая оставшейся посолочной смесью. Мясо прижать гнетом и выдержать 1–3 суток при температуре 4 °С. После этого залить охлажденным рассолом, выдержать в течение 10–15 суток, после чего вынуть, дать жидкости стечь и подвесить окорок для созревания на 2–3 суток. При этом можно произвести легкую подсолку по вкусу. После созревания мясо вымочить 2–3 ч, затем промыть теплой водой и обсушить. Коптить густым дымом при температуре 30–35 °С по 2–3 ч ежедневно в течение 5–7 суток. Для копчения использовать древесину бука, дуба, облепихи. Между копчениями окорок помещать в холодильник. Срок хранения сырокопченого мяса – до 2 месяцев при температуре 0–4 °С.

Окорок копченый

7 кг окорока, 5 л воды, 1 кг соли, отруби или ржаная мука

Сырой окорок повесить в сухом холодном проветриваемом помещении на 2–3 дня. Для рассола в кипящую воду всыпать соль, довести до кипения и охладить. Окорок уложить в посуду, залить рассолом, выдержать в течение 4–5 суток. После этого мясо снова повесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 5–6 ч для подсушивания. Подсушенные окорока посыпать отрубями или ржаной мукой и повесить в коптильню так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Коптить холодным дымом до образования корочки коричнево-красного цвета. Хранить, подвесив в прохладном проветриваемом месте, – копченые окорока могут храниться в течение всей зимы и до поздней весны.

Окорок с лимонным соком

5 кг мяса, 200 г соли, 20 г сахара, 100 мл лимонного сока, молотый черный перец, пряности по вкусу

Окорок натереть смесью соли, сахара и специй, выдержать в прохладном месте под гнетом 2 дня. Промыть, обсушить и натереть лимонным соком. Коптить 6–8 ч при температуре не выше 30 °С. Копченое мясо повесить для просушивания на 30 дней.

Лопатка копченая

5 кг мяса, 2,5 л воды, 125 г соли, 20 г сахара, 10 г селитры

Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, селитру, довести до кипения и охладить. Мясо выдержать в рассоле 2–3 дня, затем вымочить в охлажденной кипяченой воде в течение 3 ч. После этого повесить в сухом холодном проветриваемом помещении на 2–3 дня для просушивания. Подготовленное мясо коптить при температуре 22–25 °С 3–4 суток, после чего повесить для просушивания на 30 дней.

Корейка маринованная

5 кг корейки, 50 г соли, 3–4 зубчика чеснока, 50 г томатной пасты, 50 г майонеза, молотый черный перец, лавровый лист, пряности по вкусу

Для приготовления маринада соединить указанные ингредиенты. Залить мясо, сверху положить гнет и выдержать в прохладном помещении 15 дней. Маринованное мясо выложить на ровную поверхность и подсушить в сухом прохладном месте в течение 4–5 дней. После этого вымочить в холодной воде 3–4 ч, меняя воду 2–3 раза, затем погрузить в кипящую воду на 20 мин. Охладить, обтереть и повесить на 2–3 дня в прохладном темном и сухом помещении для просушивания. Подготовленную корейку коптить при температуре 20 °С в течение 2–3 суток.

Грудинка с чесноком

10 кг грудинки, 300 г соли, 100 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, молотый красный перец по вкусу

Для рассола: 7 л воды, соль, сахар, молотый черный перец

Грудинку нарезать, промыть, обсушить, натереть посолочной смесью, приготовленной из указанных ингредиентов, выдержать при комнатной температуре 6 ч. Для приготовления рассола в кипящей воде растворить оставшуюся соль, сахар и перец, довести до кипения, охладить. Грудинку залить рассолом, оставить на 3–5 дней. Затем вынуть из рассола и повесить в прохладном месте для просушки на 6–7 дней. После этого вымочить в течение 12 ч, обсушить. Коптить холодным дымом в течение 1–2 суток. Копченое мясо повесить для просушивания на 4–7 дней.

Грудинка острая

5 кг грудинки, 50 г соли, 50 мл уксуса или майонеза, 50 г томатной пасты, 3–4 зубчика чеснока, молотый красный перец по вкусу

Для приготовления маринада соединить указанные ингредиенты. Мариновать мясо под гнетом при низкой температуре 12 ч. Затем промыть, обсушить и коптить холодным дымом в течение 1 суток.

Рулет из грудинки

Грудинка, соль, молотый черный или красный перец

Промытую и подсушенную грудинку натереть смесью соли и молотого черного или красного перца и туго свернуть в рулет. Рулет завернуть в марлю, перевязать шпагатом, уложить под гнет и выдержать 2 дня. Коптить холодным дымом в течение 1 суток.

Филей и языки копченые

16 кг филея и языков, 500 г соли, 13 г селитры, 13 г душистого перца, 6 г молотого черного перца, 6 г лаврового листа, 6 г гвоздики, 6 г кориандра

Сразу же после отделения филея и языка от туши положить их в кровь животного на 2 суток и держать в прохладном месте, где бы они не могли замерзнуть. После этого мясо вынуть, а когда стечет кровь, вытереть досуха, отбить и плотно уложить в небольшой ящик, пересыпая слои приготовленной посолочной смесью. Ящик должен быть наполнен доверху; если же филея и языков будет мало, следует дополнить его обрезками сала или ребрами. Ящик с мясом на 2 суток поставить в умеренно теплую комнату, чтобы растворилась соль. Затем тщательно его заколотить и вынести в холодное место (но мясо там не должно замерзать). 2 раза в неделю переворачивать ящик на другую сторону. Через 1,5–2 месяца куски филея вынуть из ящика, немного проветрить, вложить в говяжьи кишки и коптить в течение 2–3 недель.

Антрекоты варено-копченые

1 кг антрекотов, 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара

Из указанных ингредиентов приготовить рассол, залить антрекоты, чтобы они были полностью им покрыты. Емкость закрыть и выдержать в прохладном помещении (летом – в холодильнике) 6 дней. После этого антрекоты вынуть из рассола, положить в кипящую воду. Температуру воды снизить до 80 °С и томить антрекоты 1,5 ч. Затем вынуть из воды, охладить. Подготовленные антрекоты прокоптить 1–3 раза дымом при низкой температуре.

Ветчина говяжья

5 кг говядины, 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. измельченных можжевельных ягод

Посолочную смесь соединить с сахаром и измельченными можжевельными ягодами. Мясо нижней части бедра коровы (кострец) нарезать крупными кусками, натереть полученной смесью и выдержать 3 недели. Соленое мясо вымочить в течение 14 ч и подвесить для просушки на 2 дня. После этого коптить дымом с низкой температурой в 7–10 приемов.

Ветчина деревенская

5 кг говядины, 200 г соли, 20 г сахара, 5 г селитры

Мясо натереть приготовленной посолочной смесью, уложить слоями в посуду для засолки, сверху густо посыпать солью и выдержать 12–14 дней. Просоленное мясо вымочить, подвесить для просушивания на 1 ч и коптить холодным дымом в течение 1 суток.

Ветчина пастушья

1 кг мяса, 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара, ½ зубчика чеснока

Посолочную смесь соединить с сахаром и измельченным чесноком. Небольшие куски мяса, вырезанные из тазобедренной части, натереть приготовленной смесью и выдержать в прохладном месте 3 недели. Затем вымочить в воде в течение 10 ч, обсушить. Подготовленное мясо прокоптить дымом с низкой температурой в 9–10 приемов.

Ветчина с можжевельником

10 кг говядины, 500 г соли, 100 г сахара, 100 г ягод можжевельника

Говядину промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и измельченных ягод можжевельника. Мясо уложить в емкость для засолки, сверху прижать гнетом и выдержать в прохладном помещении 15–20 дней. Через каждые 3–5 дней перекладывать мясо сверху вниз. Просоленное мясо промыть, вымочить в течение 12 ч, просушить. Коптить холодным дымом в течение 2–3 недель, делая перерывы на 2 суток.

Ветчина копченая

40 кг свинины, 2 кг соли, 5 ст. л. измельченного лаврового листа, 3,5 ст. л. гвоздики, 5 ст. л. молотого черного перца, 5 ст. л. селитры, пшеничные отруби

Из указанных ингредиентов приготовить посолочную смесь. Натереть смесью каждый кусок мяса, уложить в бочонок, закупорить и выдержать 2 дня в теплом помещении, часто переворачивая. После этого бочонок засмолить и вынести в холодное место. Через 6–8 недель ветчину вынуть, очистить, натереть пшеничными отрубями и повесить в прохладном месте на 2 дня. После этого коптить в течение 3 недель: сначала в легком дыму, а потом в сильном, прерывая копчение на 1–2 ч. Ночью огонь не поддерживать. Копченую ветчину завернуть в ткань (каждый кусок отдельно) и уложить для дальнейшего хранения в ящики с рожью.

Ветчина лососевая

2 кг свиного мяса, сало, 4 л воды, 500 г соли, 100 г сахара, 5 г селитры

Для приготовления лососевой ветчины можно использовать целый край спинной части свиной туши без шкуры и костей. Также понадобится пласт сала толщиной 1–1,5 см. Мясо со всех сторон обернуть салом, уложить в емкость и залить приготовленным охлажденным рассолом. Выдержать в прохладном месте в течение 1 недели. Затем мясо обсушить на воздухе, после чего коптить в течение 1 недели. Нужно следить, чтобы копчение происходило при минимуме тепла.

Ветчина из мяса кабана копченая

2 кг мяса кабана, 1 л воды, 120 г крупной соли, 1 ч. л. сахара, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. молотого кориандра, 2 ч. л. измельченных ягод можжевельника

Мясо залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, выдержать 14 дней. Промыть в теплой воде и повесить на крюке в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 2 дня. Коптить дымом при низкой температуре в 10 приемов. Для копчения использовать щепу ольхи и дуба, для аромата можно добавить несколько свежих веточек плодовых деревьев.

Карбонад

10 кг мяса, 5 л воды, 300 г соли, 2 головки чеснока, молотый черный перец, душистый перец по вкусу

Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, довести до кипения, охладить. Мясо нарезать, нашинговать чесноком, натереть перцем, залить рассолом и оставить на 5 дней. Затем вынуть из рассола, вытереть насухо и выдержать в холодильнике или в холодном проветриваемом помещении 3–5 ч. Коптить в течение 3 суток.

Бастурма

1 кг мяса, 75 г посолочной смеси, чеснок, молотый острый перец по вкусу

Для посолочной смеси (на 1 кг соли): 15 г селитры, 1 ст. л. сахара, 6–7 горошин черного перца, 2 лавровых листа

У нежирного свиного окорока срезать мясо с кости, удалить жир, пленки и сухожилия. Мякоть нарезать длинными узкими полосками толщиной примерно 3 см. Натереть мясо посолочной смесью (из соли, селитры и сахара) и плотно уложить слоями в посуду, посыпая молотым перцем и измельченным лавровым листом. На мясо положить деревянный круг или плоскую тарелку, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте в течение 10–12 дней. После этого мясо вынуть из посуды, очистить от лишней соли, обтереть, а затем вымочить в холодной воде в течение нескольких часов. Вымоченное мясо обсушить полотенцем, обвязать куски шпагатом и повесить для просушки. Затем коптить в холодном дыму до готовности. Копченую бастурму положить между двумя досками, сверху установить гнет и выдержать в течение 1 суток. После этого смазать куски смесью толченого чеснока и красного острого перца и повесить в прохладном сухом месте.

Бараний окорок

10 кг баранины, 800 г соли, 35 г сахара, 10 г селитры, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Мясо промыть, обсушить, натереть посолочной смесью с перцем и уложить в посуду слоями, перекладывая лавровым листом. Выдержать под гнетом 4 суток, периодически переворачивая и перемещая слои. Затем мясо промыть и повесить в сухом прохладном проветриваемом помещении для просушивания на 1 сутки. После этого мясо отварить до полуготовности и коптить холодным дымом в течение 15–20 суток.

Бараньи лопатки копченые

10 кг мяса, 3 л воды, 1,5 кг соли, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу, 200 г ржаной муки

Мясо промыть и просушить в течение 3–4 суток. Затем уложить в посуду, посыпая измельченным лавровым листом и перцем, залить рассолом и поставить под гнет на 1 сутки. После этого повесить мясо в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 суток для просушивания. Подготовленное мясо посыпать ржаной мукой и коптить холодным дымом в течение 2–3 суток.

Баранина по-татарски

24 кг баранины, 1 кг соли, 15 г селитры, 3 головки чеснока, лавровый лист, розмарин, молотый черный перец по вкусу

Мясо отделить от костей и, пока оно еще теплое, натереть солью с добавлением селитры. Когда баранина хорошо остынет, уложить ее в ящики, пересыпая смесью соли, измельченного чеснока, лаврового листа, розмарина и перца. Накрыть мясо крышкой, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте 10–14 дней. После этого пласты мяса вынуть из рассола, свернуть в рулеты и слегка обжарить в духовке. Коптить в слабом холодном дыму от сжигаемых ветвей можжевельника в течение 4–7 дней.

Баранина копченая

10 кг мяса, 400 г соли, 10 г селитры, молотый черный перец

Для рассола (на 200 мл воды): 10 г посолочной смеси

Мясо натереть посолочной смесью с перцем, поставить под гнет на сутки. Затем повесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 10–15 дней для просушивания. После этого уложить мясо в посуду, залить приготовленным рассолом и выдержать 4–5 суток. Затем обсушить и коптить холодным дымом в течение 10–15 дней, делая перерывы по несколько часов. Копченое мясо повесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 суток.

Бараний окорок с перцем и кориандром

Баранья нога, соль, карамелизированный сахар, селитра, кориандр, душистый и черный перец

Смешать соль, сахар, селитру, кориандр и перец. Заднюю баранью ногу натереть полученной смесью. Выложить в емкость, хорошо посыпать смесью и выдержать 2 недели. Окорок ежедневно переворачивать. Затем промыть, обсушить. Подготовленное мясо коптить легким дымом в течение 10–14 дней. Копченый окорок отварить до готовности с добавлением специй по вкусу.

Телятина копченая

10 кг телятины, 400 г соли, 100 г сахара, 5 г селитры

Для рассола (на 300 мл воды): 10 г соли

Мясо натереть приготовленной посолочной смесью, уложить в посуду для засолки, посыпать оставшейся смесью. Выдержать под гнетом 1 день, затем в холодном месте – 14 дней, перекладывая куски сверху вниз через каждые 3 дня. Если при солении образовалось мало рассола, долить свежеприготовленный. Просоленное мясо промыть и подсушить.

Коптить холодным дымом в течение 14 дней, а затем подвесить для просушивания в прохладном хорошо проветриваемом месте.

Кролик с чесноком

10 кг мяса, 1 кг соли, 150 г сахара, 1 головка чеснока, цедра ¼ лимона, молотый красный перец, хмели-сунели

Мясо промыть в слабом растворе марганцовки. Натереть посолочной смесью, уложить в эмалированную посуду, пересыпая оставшейся смесью, положить под гнет и выдержать в прохладном помещении 6–7 дней. Затем промыть холодной водой (или слегка вымочить) и подвесить для просушивания на 1 сутки. Подготовленное мясо обернуть сложенной в несколько слоев марлей и коптить 2–3 суток.

Кролик варено-копченый

1 тушка кролика

Для рассола (на 1 л воды): 80 г соли, ½ ч. л. душистого перца, 2–4 лавровых листа

Подготовленное мясо залить рассолом (мясо должно быть полностью им покрыто), накрыть деревянным кругом или тарелкой, прижать гнетом и выдержать 3–4 суток при температуре не выше 5–6 °С. Вынуть мясо из рассола, промыть в теплой воде, обсушить и коптить холодным дымом в течение 1 суток. Копченого кролика уложить в кастрюлю, залить кипящей водой, довести до кипения, варить 30–35 мин. Затем вынуть из воды, обсушить и подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом месте. Подготовленного таким образом кролика коптить еще в течение 2–3 суток.

Кролик копченый

1 тушка кролика, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. 30 %-го уксуса, 50 г сала, 2 зубчика чеснока, 5 ягод можжевельника, 2–3 лавровых листа, несколько горошин черного перца

Подготовленную тушку кролика разрезать пополам. Подвесить на 2–4 суток в хорошо проветриваемом помещении при температуре 10 °С (если температура выше, время выдержки сократить). Приготовить рассол: добавить в теплую кипяченую воду соль, сахар, уксус и пряности (воды взять столько, чтобы она полностью покрывала мясо). Полутушки залить рассолом и выдержать 2 суток, периодически перемещая снизу вверх и наоборот. Затем вынуть из рассола, уложить на разделочную доску, сверху накрыть другой доской и хорошенько отбить, чтобы расплющить большие суставы и кости. Коптить в течение 2 суток, до образования красно-коричневой корочки.

Кролик маринованный

5 кг мяса, 250 мл воды, ½ ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу, отруби

Подготовленного кролика разрезать пополам, натереть отрубями, залить маринадом, приготовленным из указанных ингредиентов, выдержать под гнетом в прохладном месте 1–2 дня. После этого коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Нутрия копченая

10 кг нутрии, 1 кг соли, 150 г сахара, 1 головка чеснока, паприка, хмели-сунели по вкусу

Куски мяса нутрии натереть посолочной смесью, приготовленной из указанных ингредиентов. Выложить в эмалированную посуду, пересыпая оставшейся смесью, поставить под гнет и выдержать в прохладном помещении 6–7 дней. Промыть холодной водой и на сутки подвесить в холодном помещении для просушки. Перед копчением мясо обернуть сложенной в несколько слоев марлей. Коптить 2–3 суток.

Холодное копчение сала

При холодном копчении сала важно соблюдать следующие условия. Во-первых, сало предварительно должно быть посолено – тогда оно не испортится в процессе копчения. Во-

вторых, коптить сначала нужно самым слабым дымом, постепенно увеличивая дымообразование. При этом очень важно следить за тем, чтобы дрова только тлели.

Сало прикопченное

10 кг свиной корейки, 1 кг соли

Свиную корейку нарезать кусками шириной 8–10 см и длиной 25–30 см, тщательно натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало слоями, посыпая солью. Верхний слой хорошо посыпать солью. Выдержать 15–20 дней. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и повесить для подсушивания на 1 сутки. Подготовленное сало коптить в течение 1 суток, до желтовато-коричневого цвета.

Сало с мясной прослойкой

10 кг сала с мясной прослойкой, 1 кг соли

Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами вниз кожей. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и оставить подсушиться на 1 сутки. После этого повесить сало в коптильне так, чтобы куски не касались друг друга. Коптить при температуре 25–35 °С в течение 24–30 ч, до красно-коричневого оттенка. Копченое сало подвесить для охлаждения в проветриваемом помещении на 1 сутки.

Сало с чесноком

10 кг сала, 1 кг соли, 3–4 головки чеснока

Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами вниз кожей. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и оставить подсушиться на 1 сутки. После этого натереть чесноком и повесить в коптильне так, чтобы куски не касались друг друга. Коптить при температуре 18–22 °С в течение 6–12 ч. Копченое сало подвесить для охлаждения в проветриваемом помещении на 1 сутки.

Сало копченое

10 кг свиной корейки, 1 кг соли

Свиную корейку нарезать кусками шириной 8–10 см и длиной 25–30 см, тщательно натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало слоями, посыпая солью. Верхний слой хорошо посыпать солью. Выдержать 15–20 дней. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и повесить для подсушивания на 12 ч. Подготовленное сало коптить непрерывно в течение 2–3 суток при температуре 20–30 °С, до бурого цвета.

Шпик сухого посола

1 кг шпика, 100 г соли

Шпик нарезать и тщательно натереть со всех сторон солью. На дно кадки насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало рядами, посыпая каждый солью. Выдержать 2–3 недели. После этого очистить сало от соли, промыть в теплой воде и повесить для просушивания на 1 сутки. Затем коптить при температуре 20–25 °С в течение 7 суток, до лимонно-желтого цвета.

Шпик копченый

3 кг шпика, соль

Для рассола: 1 л воды, 300 г соли

Для желатинового раствора: 1 л воды, 50 г желатина, красный перец по вкусу

Для приготовления копченого шпика используют куски сала без прослоек из спинной и боковой части свиной туши толщиной не менее 1,5 см. Сало выдержать в концентрированном рассоле, натереть солью и уложить друг на друга в штабель шкуркой вниз. Продолжительность посола – 8–12 суток при температуре 0–4 °С. По окончании посола куски шпика ошпарить и погрузить в горячий раствор желатина и красного перца (63–65 °С) на несколько секунд. Вынуть, дать раствору стечь и коптить шпик при температуре 18–25 °С в течение суток.

Шпик острый

1 кг сала с прослойками мяса, 100 г соли, молотый красный перец по вкусу

Для этого способа копчения подойдет свежее сало толщиной не менее 5 см с 1–2 прослойками мяса. Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть со всех сторон солью. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами кожей вниз. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдерживать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся рассолом. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и повесить для подсушивания на 1 сутки. После этого погрузить сало в горячую воду на 1–2 мин, после чего дать воде стечь и посыпать сало перцем. Подготовленное таким образом сало коптить при температуре 18–22 °С в течение 6–12 ч, затем охладить.

Шпик по-крестьянски

20 кг шпика, отруби или ржаная мука

Для рассола (на 5 л воды): 1 кг соли

Шпик повесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 дня. Затем уложить в посуду, залить рассолом и выдержать в течение 4–5 суток. После этого снова повесить сало в сухом прохладном проветриваемом помещении на 5–6 ч для подсушивания. Подготовленный шпик посыпать отрубями или ржаной мукой и коптить в течение 7 суток, до образования коричнево-красной корочки. Копченое сало повесить в прохладном проветриваемом месте на 1 сутки.

Холодное копчение птицы

Курица копченая

5 кг мяса, 5 л воды, 100 г соли

Тушку курицы промыть в холодной воде, вытереть насухо и просушить в хорошо проветриваемом месте 12 ч. Затем залить приготовленным рассолом, выдержать 6–7 дней. После этого повесить в тени в хорошо проветриваемом месте на 1 сутки. Обернуть курицу двумя слоями марли и коптить в течение 1–2 суток. Снять марлю, обтереть курицу и повесить в сухом прохладном месте еще на 1 сутки.

Курица с чесноком

5 кг мяса, 250 мл воды, ½ ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу, отруби

Подготовленную птицу разрезать пополам вдоль грудки, натереть отрубями, залить приготовленным маринадом и оставить под гнетом на 1–2 суток. Затем промыть, обсушить. Коптить курицу 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

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.