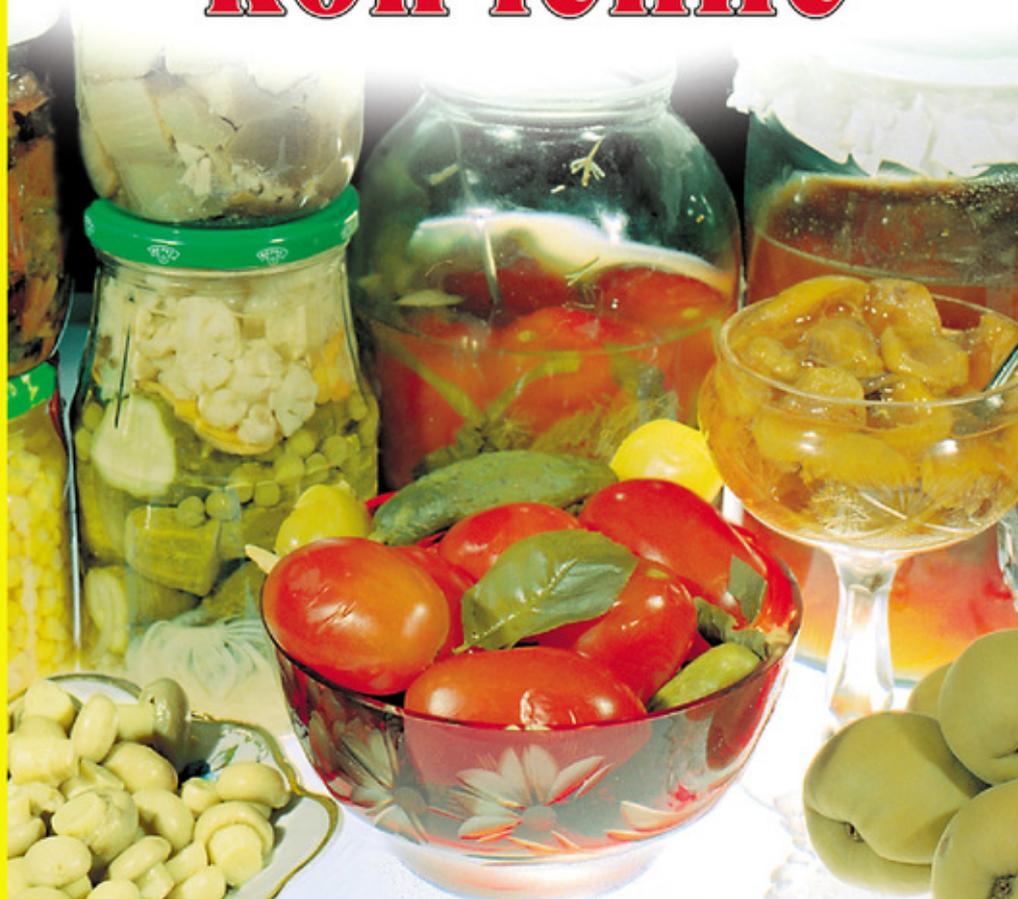


ас
ИЗДАТЕЛЬСТВО

быстро, вкусно, просто



Соление маринование вяление копчение



Быстро, вкусно, просто

**Соление, маринование,
вяление, копчение**

«АСТ»

2010

Соление, маринование, вяление, копчение / «АСТ», 2010 — (Быстро, вкусно, просто)

ISBN 978-5-457-27915-5

Вы узнаете о том, как можно самим засолить, закоптить, замариновать и завялить самые разнообразные продукты. Для любителей заготовок здесь собраны самые лучшие рецепты.

ISBN 978-5-457-27915-5

, 2010
© АСТ, 2010

Содержание

Домашние заготовки	5
Соление	6
Соление рыбы	6
Сухой посол	7
Посол рыбы методом размораживания в холодильной камере (холодильнике)	8
Большой сухой посол	8
Большой мокрый посол	9
Мелкий мокрый посол	9
Провисной посол	9
Пряный посол	9
Гнетущий способ засола рыбы	10
Засолка икры	10
Промывка засоленной рыбы	11
Соление мяса и сала	12
Посол сала	12
Шпик (сало)	14
Обычный (смешанный) посол	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Соление, маринование, вяление, копчение

Составитель Костина Дарья

Домашние заготовки

Домашние заготовки всегда составляли значительную часть нашего рациона. Интерес к домашнему консервированию не снижается и сейчас, а, наоборот, становится все более разборчивым и искушенным. Хозяйки записывают, переписывают друг у друга рецепты приготовления самых разнообразных домашних разносолов. Зимой все припасы хороши, так что только заготавливай, не ленись.

В предлагаемой вашему вниманию книге содержатся сведения о том, как можно самим засолить, закоптить, замариновать и завялить самые разнообразные продукты.

Ведь заготавливать можно не только овощи, фрукты, ягоды, но и растения, мясо, рыбу; то есть все, что у вас может оказаться в излишке.

В зимнее время, когда мы питаемся более калорийной пищей, употребляем много мяса, яиц, круп и мало овощей, так хорошо и, главное, полезно достать из погреба или кладовой вкусный пряный огурец, маринованный помидорчик или острые, пахнущие чесночком баклажаны, заправить борщ сухой ароматной зеленью укропа.

Для любителей заготовок в этой книге собраны лучшие рецепты. Воспользовавшись нашими советами, каждая хозяйка сможет все пустить в дело, у нее ничего не пропадет.

Успехов вам и приятного аппетита!

Соление

Соление рыбы

Первым этапом в заготовке рыбы является соление, независимо от того, остановитесь вы на этом или будете продолжать свои кулинарные опыты.

Солить и вялить лучше зимнюю и весеннюю рыбу: до икромета ее мясо содержит больше жира, поэтому после обработки она обладает лучшими вкусовыми качествами. Кроме того, в этом случае вяление приходится на время, когда еще мало мух и проще защитить рыбу от их личинок.

Засолка рыбы заключается в ее обезвоживании и замене части воды в тканях солью. Для посола используют крупную соль. Главное ее назначение состоит в том, чтобы удалить из рыбы влагу, а не в том, чтобы придать ей вкусовые качества или оказать консервирующее воздействие. Крупная соль при низкой температуре растворяется медленно, и ей требуется влага, которую она как раз вытягивает из рыбы. С мелкой солью такого эффекта не получается, она как бы «обжигает» мясо рыбы, быстро просаливает, но не обезвоживает его. Хотя некоторые кулинарные рецепты основываются на использовании соли мелкого помола.

Крупную рыбу перед посолом следует выпотрошить, можно даже разделить на куски, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Разрез делают через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника. Рыбу и куски филе не моют в воде, а лишь насухо вытирают чистой тканью.

Среднюю рыбу весом от 1 до 3 кг можно солить целиком, а чтобы ускорить процесс, в брюшную полость вводят насыщенный соляной раствор с помощью медицинского шприца без иглы или небольшой клизмы с наконечником из стержня от шариковой авторучки. Раствор соли должен быть предельно насыщенным. Сверху рыбу натирают солью, при этом удаляется слизь и, кроме того, под чешую забивается соль. В рот и под жаберные крышки также насыпают соль. После этого рыбу укладывают в подготовленную емкость.

Критерием готовности можно считать «дубление» рыбы – она становится твердой и плохо сгибается.

Посол мороженой рыбы достаточно сложен, при оттаивании структура тканей нарушается, поэтому мороженая рыба «забирает» очень много соли. В результате тяжело уловить момент, когда рыба уже засолилась, но еще не пересолена.

Если рыба жирная, не бойтесь ее пересолить – в жировых тканях воды очень мало, поэтому много соли рыба не возьмет. Жирную рыбу можно хранить в тузлуке (рассоле).

С мелкой рыбой хлопот меньше – ее просто пересыпают солью и укладывают слоями.

Вариантов соления рыбы множество, каждый профессионал этого дела придерживается своего. Выберите наиболее подходящий для себя и той рыбы, которую вы решили засолить. Посол бывает мокрый, сухой, экспресс-посол, методом размораживания и т. д. Главное – на месте разобраться, какой посол необходим в конкретной ситуации. Многие привозят с рыбалки рыбу, вкусовые качества которой оставляют желать лучшего. И слабо представляют, отчего это получилось.

Иногда рыболовы забывают, что засаливание рыбы сухим посолом – процесс длительный. Они не учитывают, что в начальной стадии засолки, когда соль только начинает впитывать влагу, даже потрошенная рыба успевает протухнуть, и дальнейшее соление становится бесполезным. Утверждение, что рыба не протухла, а всего лишь «с душком» и от этого становится более привлекательной, – глубоко ошибочно. Подобным образом приготовлен-

ная рыба приводит к тяжелейшим отравлениям, а порой – к летальному исходу. Поэтому если соление рыбы производится в походных условиях при отсутствии оборудованного для посола места (ледник, холодильник, глубокий погреб), а температура воздуха превышает 25–28 °С, применяют только тузлучный посол или экспресс-засолку.

Весной и осенью в местах с постоянной температурой воздуха мокрый посол необязателен.

Важнейшими составляющими соления являются:

- правильная разделка (подготовка) рыбы для засола;
- правильная весовая пропорция соли и рыбы.

Не выполнив указанные условия, правильно засолить рыбу практически невозможно.

Крупную широкоспинную рыбу (свыше 1 кг) в походных условиях, независимо от типа засола, обязательно пластуют. Рыбу аккуратно разрезают со стороны хребта, вплоть до брюха, и разворачивают на две половины. Более мелкую – потрошат. При пластовании разрез делают через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника.

Рыбу перед посолом после потрошения можно даже разделить на куски, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Крупную жирную широкоспинную рыбу (сазан, лещ, карась, красноперка, белый амур, толстолобик) в целях экономии времени перед засолкой не только потрошат и пластуют, но и разделяют на куски. После разделки солят и вялят только ее отдельные части.

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

Рыбу весом до 200 г при температуре до 18–20 °С засаливают без потрошения, засыпая соль под жабры, а затем пересыпают солью каждый новый ряд. Рыбу и куски филе тщательно очищают от остатков крови и внутренностей, затем протирают тряпкой насухо. И лишь при засоле крупной партии рыбы в тузлуке ее обязательно промывают.

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

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

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

Сухой посол

При сухом посоле рассол образуется по мере просаливания рыбы. При сухом посоле применение гнета обязательно. Вес гнета подбирается из расчета, что он должен продавить всю массу рыбы и выдавить из нее воздух. При засолке пятнадцати крупных подлещиков

общим весом 15 кг в баке из нержавеющей стали вес гнета, лежащего на подставке, должен быть не менее 10 кг. При температуре воздуха более 20 °С рыбу обязательно потрошат.

Сухой посол применяется только тогда, когда есть оборудованное для засола место и температура воздуха в месте засола не превышает 20 °С. Помимо пересыпки солью каждого нового ряда потрошенной рыбы, у экземпляров более 0,8–1 кг соль втирают вручную против чешуи. В крупную рыбу порцию соли закладывают под каждую жаберную крышку и во вспоротое брюхо. В место засола недопустимо прямое попадание солнечных лучей.

Емкости из пищевой нержавеющей стали, а также эмалированная посуда могут применяться как при сухом, так и при мокром посоле. Если засолка рыбы производится в негерметичной емкости (в походных условиях это допустимо), на дно корзины или деревянного ящика стелют чистую холщовую тряпку или мешковину.

Подготовленную рыбу укладывают на нее плотными рядами (голова к хвосту) брюшком вверх и пересыпают солью. Общий расход соли – 2,5 кг на 10 кг рыбы. Сверху на рыбу кладут сбитую из дерева крышку (подставку) и на нее – тяжелый гнет. Он, как уже говорилось, необходим для удаления воздушных полостей и придания мясу рыбы большей плотности. Образующийся сок вытекает из щели между прутьями корзины или досками ящика. В металлических емкостях он может сливаться через верх или через специальные боковые отверстия, а может оставаться внутри, все зависит от концентрации соли. За 5–10 дней рыба просаливается. Но если в нержавеющей баке под гнетом весом 5–7 кг одновременно засаливается более 10–15 кг широкоспинной жирной рыбы (синец, лещ, карась, линь, толстолобик), то часть рассола должна сливаться. Если выделяемый рыбой сок не сливается, то для поддержания необходимой концентрации на 3–4-й день необходимо добавить $\frac{1}{16}$ – $\frac{1}{8}$ веса от начального количества соли.

Идеальным считается посол, при котором рыба находится в прохладном месте (холодильник, погреб, ледник).

Посол рыбы методом размораживания в холодильной камере (холодильнике)

Наиболее надежный, простой и доступный способ посола рыбы в домашних условиях – это замораживание полностью потрошенной рыбы либо кусков филе в морозильной камере при температуре –10–12 °С в течение 3–4 суток или при температуре –6–8 °С в течение 7–8 суток. В дальнейшем рыбу или куски филе пересыпают солью из расчета 250 г соли на 1 кг рыбы.

Натерев солью, рыбу размораживают в холодильнике при температуре 0–5 °С. Размораживаясь, рыба очень быстро впитывает соль и готова к употреблению в соленом виде на 3–4 день (семейство лососевые). Гнет при таком посоле не обязателен, а при засолке тонких кусков семги, палтуса, зубатки, скумбрии, тайменя, осетра недопустим, поскольку влияет на вкусовые качества продукта.

Несмотря на то, что филе красной рыбы просаливается в холодильнике на 2–3 суток и без замораживания, приготовление ее таким способом нежелательно, так как только длительное замораживание при соответствующей температуре обеспечивает полную ликвидацию рыбных паразитов.

Большой сухой посол

10 кг рыбы, 1,5 кг соли.

На дно корзины или деревянного ящика постелить чистую холщовую ткань или мешковину. Подготовленную рыбу уложить на нее плотными рядами, голова к хвосту, брюшком

вверх и пересыпать солью. Сверху на рыбу – сбитую из дерева крышку и на нее – тяжелый гнет (камень). Он совершенно необходим, так как препятствует образованию воздушных полостей, в которых могут развиваться гнилостные бактерии, и, кроме того, делает мясо рыбы более плотным. Через некоторое время из рыбы выделяется сок, он вытекает через щели между прутьями корзины или досками ящика.

На 5–10-й день рыба просаливается. Все это время она должна находиться в прохладном месте (холодильнике, погребе).

Большой мокрый посол

10 кг рыбы, 1 кг соли.

Рыбу уложить слоями в неокисляющуюся посуду (ведро, кастрюлю, бак, бочку) брусочком вверх и пересыпать солью.

Чтобы придать рыбе особый, нежный вкус, в соль нужно добавить 1 столовую ложку сахарного песка. На рыбу кладут кружок, лучше из липы или осины. Через день-два образовавшийся рассол (тузлук) покрывает всю рыбу, в прохладном месте она хорошо сохраняется. Обычно на 3–8-й день (в зависимости от размера) рыба полностью просаливается. Затем ее надо вынуть из тузлука, промыть в проточной воде, обсушить на воздухе и уложить в деревянный ящик или корзину для хранения.

Мелкий мокрый посол

Мелкая рыба, 3 литра воды, 1 кг соли, специи.

Можно приготовить свежий тузлук, растворив в трех литрах воды килограмм соли. Полученным раствором заливают уложенную в емкость рыбу. Этот способ тоже называют мокрым и пользуются им при солении мелкой рыбы.

Провисной посол

Для жирных сортов рыб используют провисной посол. Рыбу подвешивают на поперечных прутьях в соляном растворе так, чтобы тушки не давили друг на друга. Плотность раствора определяют с помощью сырой картофелины: она не должна тонуть. Через 5–7 дней рыбу можно употреблять в пищу.

В походных условиях жарким летом рыбу солят в больших синтетических мешках. Их зарывают в землю или в песок на глубину 0,5–1 метр. На горловину надевают небольшой мешочек для защиты от дождя и росы. Слой песка или земли над рыбой создает прохладу и в то же время является гнетом.

Перед употреблением в пищу крупную соленую рыбу вымачивают в холодной воде или молоке 3–4 часа. После этого ее можно сразу есть, жарить, варить.

Пряный посол

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

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

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

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

Гнетущий способ засола рыбы

Гнетущий способ хорош как для мелкой рыбы, так и для язя, голавля, карпа, судака, сома, щуки.

Среднюю и крупную рыбу выпотрошить и сделать вдоль хребта продольные надрезы, чтобы она лучше просолилась. Затем рыбу посолить крупной солью и поставить под гнет: крупную – на 10–12, мелкую – на 8 часов. Образовавшийся тузлук слить, рыбу промыть в течение 1,5–2 часов, желательно в проточной воде.

Засолка икры

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

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

Икру вынимают из брюха рыбы, отделяют от кишок, освобождают от пленки (плевры) и укладывают в стеклянную емкость. Крупную созревшую красную икру заливают соляным раствором, приготовленным в пропорции 120 г соли на 150 мл кипяченой воды, нагретой до температуры 60–80 °С. Массу осторожно перемешивают, стараясь не повредить икринки.

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

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

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

Существует и другой вариант засолки. Икру кладут в марлю, заливают холодным рассолом (2 ст. ложки соли на стакан воды), выдерживают 20 минут. Затем откидывают на дуршлаг, выкладывают в тарелку и удаляют пленку. Икру выдерживают в холодильнике 2–3 дня. Многие считают, что у такого варианта посола вкус икры нежнее.

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

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

Промывка засоленной рыбы

Внешние признаки правильно засоленной рыбы: запавшие посветлевшие глаза; побелевшие плавники и чешуя; приятный специфический запах.

После засола с рыбы счищают остатки соли и ее промывают в воде. Далее рыбу необходимо вымочить в холодной воде, а затем развесить в тени на ветру, крупные экземпляры – лучше головой вниз. При таком положении вода вытекает через рот, рыба быстрее и равномернее просыхает.

Прокалывают рыбу около хвоста обычно на деревянной доске, потом с помощью крючков развешивают на бечевке.

Процесс вяления длится от четырех до десяти дней, в зависимости от размера рыбы и погодных условий.

Готовую рыбу хранят в корзине или мешке в прохладном месте, оберегая от попадания прямых солнечных лучей.

Соление мяса и сала

Соление мяса, сала и других продуктов – это один из самых распространенных способов сохранения их в условиях положительных температур. Оно является также одной из технологических операций при изготовлении ветчины, окороков, копчений и др. Соленые продукты получают из свинины, баранины, конины, реже – говядины и других видов мяса и тушек птицы. Консервирующее действие соли заключается в том, что ее наличие в продукте приводит к обезвоживанию присутствующих в продукте микроорганизмов. Кстати, развитие микроорганизмов солью задерживается, но не уничтожается. Поэтому посол не может служить средством обеззараживания мяса больных животных. Оптимальная температура посола – 2–4 °С.

При более высокой температуре одновременно с посолом могут происходить процессы, вызывающие порчу мяса. При температуре ниже оптимальной мясо и мясопродукты просаливаются неравномерно, медленно и недостаточно. При посоле в рассол экстрагируются растворимые части мяса. Поэтому получаемая солонина будет качественнее и вкуснее, если рассол используется для посола мяса неоднократно. Ведь тогда в рассол из мяса уйдет меньше растворимых компонентов, придающих соленому мясу специфический вкус.

В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. При простом посоле используется только соль. Такой посол применяют для консервирования только жирных продуктов, в том числе шпика. В сложный рассол, кроме соли, добавляют аскорбиновую кислоту или ее соли, сахар и другие компоненты, преимущественно пряности.

В рассол из 10 л воды, 1,6 кг соли и 100 г сахара кладут душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок и др. Воду для рассола лучше прокипятить, а сам рассол профильтровать. При очень хорошей, чистой, мягкой, без посторонних запахов и привкуса водопроводной или артезианской воде ее не кипятят. Профильтровать же рассол никогда не мешает, так как в соли иногда попадают нерастворимые включения (камешки, песок, порода).

Мясо и мясопродукты обрабатывают тремя способами: сухим (сухой солью или соляной гущей), мокрым (в рассоле) или смешанным.

Посол сала

Рецептов посола сала очень много. Выбирайте, какой больше понравится.

- Взять кусок свежего сала, лучше с прослойкой мяса, сделать вдоль надрезы и нашпиговать чесноком, разрезанным пополам. Сверху обсыпать кусок солью (крупной), завернуть в холстинку или любую хлопчатобумажную тряпочку и положить в холодильник на несколько дней.

При таком же способе засолки можно сало подержать 3 дня при комнатной температуре, а потом хранить в морозилке. Лучше всего хранить сало завернутым в бумагу и ни в коем случае не в полиэтилене, т. к. сало приобретает неприятный запах.

- Нарезать сало с мясными прожилками на куски размером 5–7×10 см. Натереть солью. Уложить в эмалированную посуду плотно в один слой. 5–7 крупных зубчиков чеснока нарезать на дольки (не слишком мелко). Посыпать сало чесноком и черным душистым молотым перцем. Накрыть тарелкой, которая плотно входит в кастрюлю (как под гнет). Оставить в покое при комнатной температуре примерно на 2 дня. Вынуть сало с чесноком из кастрюли и завернуть в бумагу. Хранить сало в морозилке.

- При таком способе засолки сало по вкусу похоже на копченое. На 2 л воды взять горсть луковой шелухи, 3 ст. ложки соли. Вскипятить, процедить, заложить в этот рассол сало (примерно 2 кг), кипятить 15 минут, затем снять с огня и оставить в рассоле на 8–12 часов. Вынуть, обильно натереть чесноком, черным перцем, завернуть в пергаментную бумагу и отправить в холодильник на день-два. Готово. Это сало можно долго хранить в морозильной камере.

- Воду кипятить с лавровым листом, горошинами черного перца, укропом и солью. Соль берут в таком количестве, чтобы помещенные в раствор сырое яйцо или картофеля не тонули. В остывший рассол опустить тертый чеснок и сало, нарезанное брусками шириной 4 см и длиной 20–25 см. Продукт готов к употреблению примерно через неделю. Перед употреблением сало вынуть из рассола, обсушить салфеткой и поместить на 2–3 часа в холодильник.

При таком способе соления сало сохраняет свежий вкус на протяжении всего периода хранения.

Старинный деревенский посол сала

Брали деревянную бочку на 100–120 л и мыли хвощом болотным, как говорят, добела. Затем ошпаривали кипятком и просушивали. После этого бочку ставили в прохладное место, куда не проникали солнечные лучи и тепло. Это мог быть погреб или специальная темница. Дно бочки засыпали слоем крупной соли, на который укладывали свежее, хорошо охлажденное сало в один ряд. Затем этот ряд сала засыпали слоем соли порядка 5–10 см. На этот слой укладывали снова сало и так бочку наполняли продуктом доверху. Естественно, заканчивали слоем соли. Накрывали неплотной деревянной крышкой. Так сало солилось и могло храниться месяцами. Сало невозможно пересолить. Оно впитывает в себя только необходимое количество соли. Это сало можно долго хранить.

- Взять свежее, хорошо очищенное сало небольшими кусками от 0,5 до 1 кг и натереть со всех сторон крупной солью. Лучше иметь парные куски сала, одинаковые по размерам. Затем два куса сала сложить в брикет друг с другом шкурками наружу. Сложенный брикет сала уложить в пищевой полиэтиленовый пакет. Верх пакета закрыть так, чтобы выделяющийся из сала рассол не вытекал. Пакет с брикетом необходимо уложить в тарелку шкуркой вниз, другой кусок окажется шкуркой вверх. Тарелку поместить в холодильник на два дня. Через два дня перевернуть брикет с пакетом так, чтобы сторона, на которой он лежал, оказалась сверху, и оставить в холодильнике еще на два дня. После этого сало готово к употреблению при недлительном хранении.

- На 0,5 кг сала взять 1–2 большие головки чеснока. Чеснок очистить и очень мелко нарезать. Подготовленное сало натереть черным перцем со всех сторон. Затем натереть солью и чесноком. Когда сало будет натерто специями, то слои, укладываемые друг к дружке, посыпать оставшимся чесноком, слегка придавив его ладонью. Сложить сало, как в предыдущем рецепте, и поместить в пакет. Оставшимся чесноком необходимо обработать все стороны сложенных кусков и плотно завернуть пищевой пакет. Поместить на холод.

Через четверо суток сало будет готово к употреблению.

Шпик (сало)

Шпик обычно снимают со спины и боков туши, где толщина его не менее 2,5 см. Как правило, для соленого шпика не используют слой с брюшины, а также сало от хряков или пожелтевший и мягкий шпик.

Слой сала разрезают на куски размером примерно 20×20 см. Солят куски сухим способом, со всех сторон тщательно натирая соляной гущей или сухой солью. На 15 кг сала берут 1 кг соли. В последнем случае куски лучше предварительно смочить в концентрированном рассоле.

Чистый деревянный ящик изнутри выстилают черной бумагой, сверху кладут чистый пергамент и насыпают на дно слой соли толщиной 0,5–1,5 см. Шпик плотно и аккуратно (шкурой вниз) укладывают на этот слой соли. Причем каждый слой шпика, в том числе и верхний, а также пространство между кусками и стенками ящика засыпают солью. Сверху укладывают чистую бумагу или ткань, накрывают все крышкой с грузом и ставят в холодном темном месте.

Продолжительность хранения соленого шпика в холодном (до 10 °С) месте без доступа света – около года. Пожелтение шпика происходит особенно быстро, если его держат на свету.

Обычный (смешанный) посол

Куски мяса (не раньше 1–2 суток после убоя), освобожденные от костей, тщательно натирают солью, перемешанной с селитрой (10 г селитры на 1 кг соли); в толстых кусках мяса делают ножом надрезы, заполняя их солью. Натертые солью куски мяса плотно укладывают рядами подкожной стороной вниз в подготовленную чистую, не пропускающую воду кадку, бочонок (лучше дубовый), дно которого посыпают солью. Каждый ряд мяса также посыпают солью.

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.