

Инструкция по применению Коптильня с гидрозатвором Стандарт, Домик, Сундучок

Уважаемый покупатель! Вы приобрели коптильню с гидрозатвором.

Коптильни можно использовать на рыбалке, на даче, рядом с водоёмами, в условиях повышенной влажности, в хорошо проветриваемом помещении.



Коптильня из нержавеющей стали слабо подвержена к образованию нагара на внутренних поверхностях. После копчения такую коптильню легко очистить от жира.

Коптильня состоит из ящика с крышкой, на дне которого размещается поддон, а над поддоном два уровня решеток. Поддон и решетки также изготавливаются из нержавеющей стали, следовательно, продукты и жир к ним не прилипают и легко очищаются.

В крышке коптильни имеется отвод для дыма в виде небольшой трубочки, на которую надевается жаропрочный шланг. Выпустив второй конец шланга на улицу через форточку или выведя его в кухонную вытяжку, можно использовать коптильню в жилых помещениях.

Поддон устанавливается под решеткой, и в нём в процессе копчения скапливается жир.

Для установки коптильни над костром используется подставка (приобретается отдельно).

Коптильня оборудована гидрозатвором. Гидрозатвор – это U-образный паз по периметру верхней кромки корпуса коптильни, в который входят своими краями крышка. В паз наливается вода, которая препятствует попаданию воздуха внутрь коптильни. Без доступа воздуха опилки на дне коптильни не возгораются, а медленно и равномерно тлеют. Кроме того, гидрозатвор блокирует выход дыма через щели под крышкой, и весь дым выходит исключительно в отводящую трубку.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- коптильная камера;
- крышка с ручкой;
- решетка: 2 шт.;
- поддон;
- сумка;
- инструкция.

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Требования безопасности</i>	3
<i>Подготовка и порядок работы</i>	3
<i>Обслуживание</i>	3
<i>Посолка мясных продуктов перед копчением</i>	4
<i>Посолка сухой солью</i>	5
<i>Посолка в рассоле, или мокрый посол</i>	5
<i>Смешанная посолка</i>	6
<i>Солонина</i>	6
<i>Что делать с костями после обрезки мяса?</i>	6
<i>Окорок</i>	7
<i>Шпик</i>	8
<i>Грудинка</i>	9
<i>Копчение мясных продуктов</i>	10
<i>Подготовка мясных продуктов к копчению</i>	11
<i>Копчение окороков, грудинки и корейки</i>	11
<i>Копчено-вареная ветчина</i>	12
<i>Копчение крольчатины и птицы</i>	12
<i>Копчение нутрии</i>	13
<i>Копченая гусятина (старинный рецепт)</i>	14
<i>Копченый рулет из гусиных потрошков</i>	14
<i>Горячее копчение рыбы</i>	14
<i>Засолка</i>	14
<i>Специи</i>	15

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Устанавливать только на основания, обеспечивающие устойчивость.

Не применять опилки или древесину с посторонними примесями (красками, лаками, пропитками и т.д.).

Во время копчения не допускается переносить коптильню и прикасаться к ней незащищенными руками.

Беречь от детей!

Не оставлять коптильню без присмотра в процессе работы во избежание пожара.

ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВНИМАНИЕ! После покупки, перед первым использованием необходимо промыть коптильню горячей водой и прогреть на огне в течение 20-25 минут.

Снять крышку, на дно насыпать опилки или щепу, распределив их ровным слоем из расчета 100-150 г на 1 час работы. Для копчения используются опилки деревьев фруктовых пород. Березовые или сосновые опилки выделяют смолистые вещества, ухудшающие вкус продуктов.

Над опилками или щепой размещается поддон.

Над поддоном устанавливается одна или две решетки для продуктов. На решетки укладываются сырые продукты, предварительно засоленные или замаринованные, после предварительного подвяливания.

После этого крышка коптильни закрывается, в гидрозатвор заливается вода, и коптильня устанавливается на плиту или на костёр.

В течение 5-10 минут коптильня прогревается на максимальном огне, после чего огонь уменьшается.

Через положенное время выключаем плиту / гасим костёр и достаём из коптильни превосходное копчёное блюдо.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

После использования коптильня очищается жесткой щеткой, чтобы снять копоть и загрязнения. Потом моется губкой с мыльным раствором, ополаскивается теплой водой и вытирается насухо. Сушится в перевернутом виде.

ВНИМАНИЕ! Не опускайте горячую коптильню в холодную воду или снег во избежание ее деформации!

ПОСОЛКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕД КОПЧЕНИЕМ

Посолка мяса, сала и других продуктов — один из самых распространенных способов их сохранения в условиях положительных температур. Посолка является также одной из технологических операций при изготовлении окороков, ветчины, копчений и др.

Консервирующее действие соли заключается в том, что ее наличие приводит к обезвоживанию присутствующих в продукте микроорганизмов. Учтите, что сами микроорганизмы, развитие которых задерживается солью, не уничтожаются. Поэтому посолка не может служить средством обеззараживания мяса. Мясо, предназначенное для посола, должно быть только от здоровых животных, свежее и доброкачественное. Оптимальная температура посола 2-4°C. При более высокой температуре одновременно с посолкой могут происходить процессы, вызывающие порчу мяса. При температурах ниже оптимальной мясо и мясопродукты просаливаются неравномерно, медленно и недостаточно.

При посолке мясо подвергается воздействию ферментов самой ткани. В результате, просаливаясь, мясо приобретает более нежную, сочную консистенцию, приятный вкус и запах, ветчинный аромат.

При посолке в рассол экстрагируются растворимые части мяса. Поэтому получаемая солонина будет качественнее и вкуснее, если рассол используется для посола неоднократно. Ведь тогда в рассол из мяса уйдет меньше растворимых компонентов, придающих соленому мясу специфический вкус.

В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. При простом посоле используется только соль. Такой посол применяют для консервирования жирных мясопродуктов, в том числе шпика (сала).

В сложный рассол, кроме соли, добавляют аскорбиновую кислоту или ее соли, сахар и другие компоненты — преимущественно пряности. Поваренная соль изменяет естественную окраску мяса. Поэтому для придания солонине естественного розового цвета применяли селитру и некоторые другие соли азотной, а также азотистой кислоты. В настоящее время в промышленности селитру стараются не применять, так как продукты ее разложения (нитриты и нитраты) считаются ядовитыми. Однако в домашнем хозяйстве селитру еще применяют.

Поэтому приводим состав посолочной смеси с селитрой с той целью, чтобы указать предельно допустимую дозу ее в рассоле. Лучше же ее не применять вовсе!

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

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

ПОСОЛКА СУХОЙ СОЛЬЮ

Это наиболее простой и поэтому достаточно распространенный способ посолки. Применяется он для заготовки жирных мясопродуктов, сала, так как жировая ткань в этом случае теряет влаги и компонентов меньше, чем мясо. Итак, куски сала или жирного мяса натирают сухой солью или гущей посолочной смеси и укладывают рядами в тару (деревянные ящики, плотные мешки, кадушки), перекладывая каждый ряд солью. Качество продукта выше при более плотной укладке кусков, поэтому сверху на мясо лучше положить гнет. Посолка ведется в прохладном, темном помещении. Потери мясного сока достигают 8-10% в результате сильного обезвоживания мясопродуктов, расход соли около 10-13%. При таком способе продукт крепче просаливается, но велики и потери.

ПОСОЛКА В РАССОЛЕ, ИЛИ МОКРЫЙ ПОСОЛ

Мясопродукты укладывают в бочки, кадки, пластмассовые ящики и заливают холодным (2-4°C) рассолом. Сверху на мясо ставят гнет (деревянный круг с грузом), бочку закрывают крышкой или обвязывают плотной тканью (серпянкой, мешковиной).

Продукт получается умеренной солености (6-7% соли). При этом выход солонины увеличивается на 10-15% (в результате набухания) по сравнению с первоначальной массой.

Этот способ позволяет регулировать степень посолки, т.е. получать желаемую концентрацию соли в продукте. Ведь рассол для мяса можно сделать малосоленным -14-16% соли (по массе), нормальным -18% и соленным - 20% и выше.

С уменьшением концентрации соли в рассоле вкус, аромат и ветчинность готового продукта улучшаются. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 12%. Иначе продукт начнет быстро портиться. Поэтому периодически следует проверять концентрацию рассола и, если необходимо, сразу же добавлять соль.

Концентрацию рассола обычно определяют с помощью стеклянного ареометра. Рассол наливают в цилиндр или другой высокий сосуд вместимостью 100-500 мл. Доводят температуру до 10°C и опускают в него ареометр для измерения плотности раствора от 1005 до 1200 кг/м³. Показание на ареометре отсчитывают по нижнему краю мениска при установившемся положении ареометра в цилиндре. Ареометр не должен касаться стенок цилиндра. Концентрацию рассола определяют по таблице. Плотность рассола не сложно определить и другим способом. Для этого на лабораторных или аптечных весах взвешивают 50 мл рассола (при 10°C) с точностью до 0,01 г. Полученный результат (массу рассола, выраженную в граммах) делят на 50 (объем рассола). В результате получается

приблизительная плотность рассола). Теперь определим концентрацию соли в рассоле. Содержание соли в рассоле в зависимости от его плотности.

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

СМЕШАННАЯ ПОСОЛКА

Применяется для получения солонины, которой предстоит длительное хранение. Здесь куски сначала натирают солью или посолочной смесью и укладывают в бочки, пересыпая каждый ряд солью. Пригнетают и выдерживают 3-4 дня. Затем мясо заливают холодным рассолом так, чтобы он полностью закрыл мясо, и выдерживают в нем солонину от нескольких суток до нескольких недель.

По окончании посолки продукт подвешивают для стекания, проветривания и обсушки.

СОЛОНИНА

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

ЧТО ДЕЛАТЬ С КОСТЯМИ ПОСЛЕ ОБРЕЗКИ МЯСА?

После обвалки на костях еще остается некоторое количество мяса. Для его сохранения и использования кости следует порубить на куски, промыть в холодной воде, сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и довести до кипения. В кастрюлю положите специи и соль (5 стаканов соли на ведро воды), бульон варите 30-60 минут, а затем охладите до 3°C. На охлажденном бульоне будет пленка жира, которая некоторое время предохранит его от порчи.

Использовать бульон можно для приготовления первых блюд, холодца, соусов. Но, отобрав какое-то количество бульона, следует тщательно заделать отверстие в жире или прокипятить остаток и охладить, чтобы образовавшаяся корка опять загерметизировала бульон с костями. Обрезную свинину разделявают, отделяя передние и задние окорока, из

средней части вырезают грудинку и корейку, шейную часть. Затем тушу разрубают на куски (отрубы)

нужных размеров и формы (тушу средних размеров обычно делят на 10-15 частей). Для ускорения посола толстые мягкие куски надрезают или прокалывают острым ножом. Трубчатые кости, как правило, разрубают (в костном направлении).

При мокром посоле мясо укладывают в бочки рядами, после чего заливают охлажденным рассолом, накладывают гнет и выдерживают 20-30 суток. В процессе посолки необходимо периодически доливать рассол, контролировать качество и просаливаемость мяса.

При смешанном посоле куски мяса сначала натирают солью или посолочной смесью (расход соли 80-100 г на 1 кг мяса). Сложенные в бочку куски, каждый ряд которых пересыпан солью, накрывают дощатым кругом и ставят на него груз. Через 3-4 дня мясо уплотнится и пустит сок, теперь в бочку доливают свежий охлажденный заливочный рассол с содержанием соли 20-22%. Через 15-20 суток мясо окончательно просолится. Хранят его в холодном месте, закрыв бочку крышкой.

При хранении следует периодически проверять качество мяса и рассола. Если рассол грязно-красный, пенистый с неприятным запахом, а мясо имеет серый или темный цвет, липкое, рассол необходимо срочно сменить. Может быть, это придется сделать неоднократно. При вытекании рассола из бочки мясо очень быстро портится. Солонина хорошего качества, отличается плотной, слегка упругой консистенцией, имеет равномерную розовую окраску на разрезе, поверхность куска не осклизлая и без плесени, запах свежий, характерный для свежего мяса. Рассол должен быть розово-красного цвета, прозрачный, без пены и постороннего запаха. В прохладном (3-7°C) проветриваемом помещении солонина неплохо сохраняется в течение 6-8 месяцев.

Говядину и баранину солят точно так же, как и свинину. Следует иметь в виду, что из тощих животных, самцов и подсосных самок солонина получается низкого качества. Не следует солить оттаявшее и снова замороженное мясо.

ОКОРОК

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

Окорок можно солить тщательным втиранием в него соли или посолочной смеси. Расход соли — 2 стакана на каждые 10 кг окорока. Закончив эту операцию, окорока укладывают на дно бочки, где уже насыпан слой соли. Сверху окорок также посыпают солью, накрывают его деревянным кружком и оставляют на 12-15 дней в прохладном месте. Затем заливают охлажденным и процеженным через мокрую ткань (бязь, льняное полотно) рассолом, состоящим из 10 л воды, 1,2-1,3 кг соли, 1 кг сахара и 0,5 г нитритов. Сверху кладут гнет и выдерживают так окорока 2-3 недели, после чего их развешивают

для стекания рассола и обветривания в прохладном затемненном помещении или на улице в тени, оберегая от мух. В домашних условиях окорока солят и другим способом.

В этом случае натертые сухой солью окорока укладывают кожей вниз в дощатые ящики или бочки с отверстиями в дне, чтобы образующийся рассол вытекал из ящика в подставленную емкость. Ящик ставят в холодное место и через каждые 3-4 дня окорока перекалывают (верхние — вниз, нижние — вверх), пересыпая солью или посолочной смесью. Через 2-3 недели окорока просолятся, и их развешивают в сухом прохладном помещении для стекания рассола и заветривания.

Можно окорока солить с помощью шприца, вводя рассол в кровеносные сосуды и мышечную ткань. Рассол для шприцевания пастеризуют, для чего нагревают его до 90°C и выдерживают при этой температуре примерно полчаса. Затем рассол процеживают и охлаждают до 3-5°C. Количество необходимого рассола составляет примерно 8-12% от массы окорока. Сверху окорок натирают сухой солью или посолочной смесью (примерно 3% от массы окорока), помещают в бочку и накладывают гнет. Через 12-15 часов бочку полностью заливают рассолом, содержащим 16-17% соли. Через 15-20 дней окорока вынимают из рассола и укладывают на 6-10 суток в холодное помещение один на другой для стекания рассола и созревания. После чего их развешивают там же для заветривания.

Правильно посоленные окорока имеют чистую без пятен поверхность, в меру соленый вкус, ветчинный аромат, на разрезе розовый равномерный цвет, плотную упругую консистенцию.

ШПИК

Шпик рекомендуется снимать 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 x 20 см. Солят шпик сухим способом, тщательно со всех сторон натирая соляной гущей или сухой солью. 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 (шкуркой вниз) укладывают на слой соли, причем каждый слой шпика, в том числе и верхний, а также пространство между кусками и стенками ящика также засыпают солью. Сверху укладывают чистую белую бумагу или ткань, а затем черную бумагу или ткань, накрывают все крышкой с грузом и ставят в холодное темное место. Расход соли — около 13% от массы шпика, причем на натирку кусков расходуется около 5%. Продолжительность посола. 15 суток. Содержание соли в шпике 3-4%. Для его ароматизации, улучшения вкуса в соль добавляют молотый перец, чеснок, душистые травы. Некоторые любители предпочитают шпик с брюшины с прослойками мяса. Особенно хорошо такое сало для бутербродов, в качестве закуски. Высококачественный шпик имеет чистую без пятен поверхность с ровными краями кусков. Слои мяса не

должны превышать 5% от массы куска шпика. Иногда у сала для домашнего потребления специально оставляют тонкий слой мяса. На разрезе шпик должен иметь белый или слегка розоватого оттенка цвет. Консистенция плотная, упруго-пластичная. Вкус в меру соленый, запах свежий, характерный. Продолжительность хранения соленого шпика в холодном месте (до + 10°C) без доступа света около года. Пожелтение шпика происходит особенно быстро, если его держат на свету.

Куски сала обильно натирают солью со всех сторон и укладывают в кадочку или эмалированную посуду шкуркой вниз. Большие пустоты между кусками заполняют обрезками сала, меньшие — засыпают солью. На 10 кг сала идет не менее 1 кг соли. Сверху сало можно прижать гнетом. Срок засолки — три недели. Сало впитывает лишь необходимое количество соли.

Через три недели сало очищают от соли, натирают чесноком, посыпают тмином и хранят в холодном месте. Весной, сало, хранимое в посуде, чтобы избежать появления неприятного запаха, промывают водой и укладывают в банки, заливая переваренным охлажденным рассолом, который приготавливают из расчета 300 г соли на 1 л воды. Для того, чтобы шкурка была вкусной и нежной, ее следует натирать солью сразу по разделке туши.

Свежее сало нарезают кусками средней величины. Затем моют и пропаривают 3-литровые банки. Далее готовят рассол, для чего на 3 литра воды надо взять 10 штук лаврового листа, 2 чайные ложки тмина, укропа, затем добавить в воду столько соли, чтобы брошенное в рассол яйцо плавало. Раствор кипятят, процеживают и заливают уложенное в банки сало. Банки закрываются полиэтиленовыми крышками. Сало сохраняется несколько месяцев и не теряет свой цвет. Сало, приготовленное этим способом, более нежное на вкус, чем сало обычной засолки.

ГРУДИНКА

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

После этого полосы грудинки кладем на бок и сворачиваем спиралью: из каждой полосы получается плотный круг. Эти круги обвязываем бечевой как круглую коробку, и помещаем под гнет в эмалированный тазик. Когда соленье пустит сок, переносим его в погреб и храним там в деревянном бочонке под небольшим гнетом 3-4 месяца. А пробовать грудинку можно уже через неделю!

КОПЧЕНИЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Копчение — обработка посоленных и заветренных мясных продуктов дымом, образуемым при медленном, с недостатком кислорода, сгорании дров и древесных опилок некоторых пород деревьев. Коптят части свиных туш: грудинки, корейки, окорока, лопатки, ребра и др., а также колбасу и изделия из мяса с салом (рулеты). Консервирующее действие копчения обуславливается частичным обезвоживанием продукта и бактерицидным влиянием коптильного дыма.

В процессе копчения мясные продукты приобретают приятный, неповторимый аромат, деликатесный вкус, нежную консистенцию, золотистый или коричневый цвет и главное — способность к длительному хранению. Для копчения обычно используют древесину ясеня, ольхи, осины, дуба, бука. Но наилучший вкус и аромат придает дым от вишневых, грушевых, яблоневых, абрикосовых и других плодовых деревьев. Красивый коричневый цвет и специфический аромат приобретают копчености при копчении в дыму, образующемся при горении можжевельника.

Не следует употреблять для копчения древесину хвойных деревьев (кроме вышеупомянутого можжевельника), березы и некоторых других, так как в этом случае копчености могут приобрести горьковатый привкус, запах скипидара, дегтя, грязный вид. Дрова и опилки должны быть в меру сухие. Непригодны излишне сухие дрова - они начнут быстро гореть ярким пламенем, не образуя дыма, при этом сильный нагрев приведет к излишнему вытапливанию жира из объекта копчения. Поэтому сухие дрова следует несколько увлажнить.

Однако не подходят и сырые дрова, которые не будут устойчиво гореть и даже могут перестать дымить в самый неподходящий момент. Словом, подобрать хорошие дрова и опилки очень важно, так как от этого напрямую зависит качество копченостей. Количество, температуру и состав дыма регулируют подбором дров и опилок, их влажностью, доступом воздуха. В процессе подобной обработки коптильные вещества (фенолы, альдегиды) убивают микрофлору на поверхности продукта. Обладая к тому же антиокислительными свойствами, они препятствуют окислению и прогорканию жира при хранении продукта. Проникновение коптильных веществ дыма в продукт ускоряется при его предварительной посолке. Наиболее широко используют в домашних условиях два способа копчения: холодный и горячий.

Холодное копчение характеризуется более длительной обработкой, при которой продукты нагреваются незначительно, так как находятся в атмосфере холодного (18-25°C) дыма. Продолжительность непрерывного процесса копчения 2-3 суток. При копчении крупных частей — до 7 суток. В процессе холодного копчения из продуктов постепенно удаляется влага, подсыхает их поверхность, а коптильные вещества постепенно проникают внутрь продукта. В результате такого копчения мясо или сало хорошо обезвоживается, приобретая стойкий аромат, жир не вытапливается и не теряется, поверхность становится сухой, слегка жирной.

Продукты холодного копчения могут храниться достаточно длительное время. Однако, если продукты, подвергаемые обработке в холодном дыму, содержали мало жира или были от старых животных, копчености часто получаются грубыми.

Горячее копчение — более быстрый способ и применяется в домашних условиях чаще. Продолжительность его от 1 до 48 часов, температура дыма 35-50°C. В этом случае влаги из продуктов удаляется сравнительно мало, но они хорошо пропитываются жиром. Подобные копчености менее стойки в хранении, но имеют великолепный вкус, запах и мягкую, сочную консистенцию. Особенно хороши они в отваренном виде и при приготовлении первых и вторых блюд. Если после копчения продукты, хорошо подсушить, то можно значительно увеличить срок их хранения без ухудшения качества.

Вначале домашнему «коптильнику» не всегда удается точно выдержать температурные режимы, в результате чего могут получиться продукты промежуточного копчения. Это не должно волновать — придут со временем навыки и уверенность.

Однако любителей копченостей следует предостеречь от чрезмерного употребления этих вкусных продуктов. В дыме, которым обрабатывают продукт, содержатся канцерогенные вещества, которые могут способствовать развитию некоторых заболеваний. Какая-то часть этих веществ проникает и в продукт.

ПОДГОТОВКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ К КОПЧЕНИЮ

При любом способе копчения мясные продукты, подлежащие обработке, должны быть соответствующим образом посолены и несколько заветрены (подсушены на сквозняке).

Для этого, например, окорока следует выдержать натертыми посолочной смесью 10-12 суток, а затем переложить в бочку с рассолом. В рассол (на 1 кг окорока берется 130 г соли, растворенной в 1 л воды) нужно добавить 3 г сахара, 0,03 г селитры, по 0,2-0,3 г душистого перца и гвоздики, лавровый лист и другие пряности. Рассол необходимо прокипятить в течение 3-5 минут. В рассоле окорок держат 15-20 суток, после чего его вынимают и подвешивают либо в сухом холодном помещении, либо, если позволяет погода, под навесом или в тени на ветерке на 3-5 суток. После этого окорок можно коптить, предварительно обернув его в 2-3 слоя марли.

КОПЧЕНИЕ ОКОРОКОВ, ГРУДИНКИ И КОРЕЙКИ

В домашних условиях коптят соленые, сырые и вареные окорока, грудинки и корейки. Соленые окорока перед копчением вымачивают в воде для удаления излишней соли и сушат под навесом на сквозняке. Продолжительность вымачивания зависит от степени посола, размеров, жирности продукта, а также от температуры воды. Если, например, температура воды 10-15°C, окорок среднего размера выдерживают в ней 3-5 часов.

При копчении вареных окороков, рулетов и других продуктов, их после посола вымачивают 1,5-3 часа в холодной воде. Затем помещают в большую (например, 50-литровую эмалированную кастрюлю) с кипящей водой. Мелкие куски мяса, рулеты удобно подвешивать на палке. Температура воды при варке 80-90°C, продолжительность варки из расчета 50-60 минут на каждый килограмм окорока. Меньшие по размерам куски мяса вынимают из воды через 1-1,5 часа. Температура к концу варки внутри окорока должна быть не ниже 75°C. Готовое мясо должно легко протыкаться деревянной острой палочкой (ножом, вилкой). Поскольку при варке из мяса уходит часть растворимых веществ, то целесообразнее варить последовательно все мясные продукты в одной воде (после первой варки вода станет бульоном), что уменьшит потерю их массы и улучшит вкусовые качества.

После варки окорока, рулеты и другие вареные полуфабрикаты без промедления подвешивают в холодном проветриваемом помещении и охлаждают до 5-10°C. Этот процесс можно вести и на подносах, уложив полуфабрикаты вверх кожей. Просушенный окорок обвязывают шпагатом, делая из последнего сетку с ячейкой 20x20 см, сверху связывают из шпагата петлю для подвески. Окорок при копчении не должен касаться других окороков, стенок или каких-либо предметов в коптильне. Температура дыма около 20-25°C, продолжительность копчения 2-4 суток. Обязательна выдержка окороков в холодном, сухом, проветриваемом помещении.

КОПЧЕНО-ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА

Часть окорока горячего копчения, подвешенного на пруте так, чтобы вода доходила до голяшки, варим в глубоком чане примерно 1,5 часа, а потом снимаем с прута и закладываем в чан целиком. Если окорок варить целиком сразу, то подбедерок и голяшка, на которых слой мяса потоньше, переварятся. Общее время варки — 3 часа. На всякий случай проверьте готовность окорока: проткните его середину шилом. Если игла входит в мясо с трудом, окорок нужно доварить. Копчено-вареная ветчина, подвешенная в прохладной кладовке, хранится чуть больше месяца.

КОПЧЕНИЕ КРОЛЬЧАТИНЫ И ПТИЦЫ

При копчении крольчатины и птицы следует соблюдать одно важное правило: разделанную на четыре части тушку кролика или разрезанную вдоль на две части некрупную птицу закладывают между двумя разделочными досками и бьют обухом топора или молотком, чтобы расплющить кости и суставы. Это можно делать как до засолки, так и после нее, непосредственно перед копчением.

Полутушки (полотки) вначале натирают посолочной смесью: на 10 кг подготовленной птицы или крольчатины берут 700 г соли, 15 г сахарного песка, 15 г аскорбиновой кислоты.

Затем мясо укладывают в тару, добавляя в каждый ряд душистый молотый перец и лавровый лист. Через двое суток добавляют рассол: на 10 л холодной кипяченой воды — 1,9 кг соли, 50 г сахара и 25 г аскорбиновой кислоты. Птицу и крольчатину выдерживают в рассоле 8-12 суток (в зависимости от размера кусков). Перед копчением полутушки птицы или четвертинки кролика промывают водой, подсушивают в течение 8-10 часов и коптят холодным способом 1-2 суток при температуре дыма 18-20°C.

Для копчения крольчатины и птицы много дыма не нужно, поэтому класть на бочку мешковину не стоит, достаточно накрыть ее слоем марли. Сушить копченое мясо над плитой не следует, так как от этого оно теряет цвет.

КОПЧЕНИЕ НУТРИИ

Для приготовления копченых изделий из нутрии используют свежее мясо, полученное от здоровых животных. Оно должно быть чистое, без признаков порчи, кровоподтеков и побитостей, хорошо остывшее или охлажденное, предпочтительно средней упитанности.

Коптят тушки целиком, за исключением крупных, которые целесообразно разделить на две продольные половины или четвертинки. Перед копчением их очищают от сгустков крови, бахромы, остатков диафрагмы и отделяют зарез между вторым и третьим позвонками, а у крупных экземпляров, кроме того, еще удаляют малоценные части (шейные позвонки, грудную и тазовую кости, отростки поясничных позвонков, концы ребер и т. д.). В этом случае для копчения используют 75% массы тушки.

Процесс обработки включает две основные операции — посол и непосредственное копчение. Первая в значительной степени определяет качество готового продукта. Тушки тщательно натирают посолочной смесью среднего помола (97% поваренной соли и 3% сахара), плотно укладывают в бочку, пересыпая каждый ряд приготовленной смесью (4% к массе мяса), и накрывают деревянным кружком, на который накладывают груз. На 2,5 кг мяса расходуют примерно 1/2 стакана соли и столовую ложку сахарного песка. В таком виде его выдерживают 2-3 дня, а затем заливают рассолом (на 10 л воды — 1,6 кг соли, 100 г сахара, 0,05 г пищевой селитры). Затем опять закрывают кружком с грузом и ставят в прохладное место на 10-15 суток (в зависимости от массы тушек). После этого тушки вынимают и оставляют на 2-3 дня для отека рассола и созревания, в процессе которого улучшаются консистенция, вкус и аромат продукта, равномерно распределяется соль между поверхностным и глубокими слоями мяса.

Созревшие тушки вымачивают в холодной воде в течение 2-4 часов и тщательно очищают поверхность от возможных загрязнений (вымачивание проводят с целью предотвращения выступления соли на поверхности мяса при копчении).

Для того чтобы поверхность тушек не загрязнялась, их перед копчением подвешивают на некотором расстоянии друг от друга и подсушивают в течение 2-3 часов. Предварительная подсушка способствует улучшению цвета копченостей и образованию характерного блеска.

Из мяса нутрий можно приготовить также копчено-вареные рулеты. Для этого из тушки удаляют кости, а мякотную часть натирают посолочной смесью, свертывают рулетом и перевязывают шпагатом через каждые 5 см. Затем помещают на 7-10 дней в рассол, после чего выкладывают для пролежки на 1-2 дня (для стекания рассола), потом вымачивают 3-4 часа и варят в воде при температуре 80-85°C из расчета 50 минут на каждый килограмм мяса. По окончании варки продукт подсушивают и коптят при температуре 35-45°C в течение 18-24 часов, а затем снова просушивают в течение 5-7 суток при температуре воздуха 12-15°C. Хранят рулеты в упакованном виде 30-40 дней при температуре, близкой к 0°C.

КОПЧЕНАЯ ГУСЯТИНА (старинный рецепт)

Сначала тушку потрошат, обрубая лапки, крылья. Если готовят грудинку, стараются вырезать из килевой части как можно больше мяса. Кости вынимают (они могут пойти в суп). Для посола можно добавлять пряности (по вкусу).

Грудинка. Ее держат в рассоле в теплом месте 2,5 недели. После этого каждый кусок сворачивают в трубочку, перевязывают шпагатом, заворачивают в бумагу, еще раз перевязывают шпагатом и неделю коптят холодным способом. Потом проветривают мясо на сквозняке. Деликатес готов.

Полотки (половинки тушек). Их освобождают от костей, натирают смесью соли и пряностей, свертывают в рулет, обвязывают ниткой и зашивают в чистую старую полотняную ткань. Обернутые тканью куски складывают в емкость, дно которой засыпают солью, накрывают деревянным кружком и кладут гнет. Полотки в теплой кладовке просаливают в течение 6 дней. Затем их вынимают, обтирают, густо обсыпают ржаной мукой и коптят в густом дыму 10-12 дней. После проветривания продукт готов к употреблению.

КОПЧЕНЫЙ РУЛЕТ ИЗ ГУСИНЫХ ПОТРОШКОВ

На 16 кг потрошков берут 1 фунт соли (410 г), 3 золотника селитры (12,6 г), свертывают рулет, обвязывают шелковой крепкой ниткой, заворачивают в полотно или холст и укладывают в кадку рядами, пересыпая солью. Готовят рассол со специями (на 15 стаканов воды — 1 фунт соли). Заливают рассол в потрошки, нагружают крышку бочонка камнем. Оставляют на 8 дней, потом обсушивают и развешивают в коптильне на крючки, коптят в течение 7 дней, а затем выдерживают в течение месяца на сильном сквозняке.

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ РЫБЫ

ЗАСОЛКА

Перед копчением рыб семейства карповых потрошат обязательно, так как даже у стограммовых непотрошенных плотвы или подлещика во время копчения в желудке образуется горечь и есть их становится крайне неприятно. Хищную рыбу весом до 1 кг (судак, щука) вспарывать не обязательно, так как содержимое их желудка при термообработке не разливается, как у мирных рыб, и легко удаляется ножом или вилкой. Вся рыба весом от 2 кг вспарывается обязательно. У крупных рыб соль закладывается в брюшную полость и в жабры. У рыб с плотно сидящей чешуей (судак, берш, окунь, линь, налим, угорь) соль дополнительно втирается под кожу против чешуи.

Потрошенная рыба укладывается рядами в герметичную нержавеющую емкость, каждый ряд дополнительно пересыпается солью. Находясь в собственном соку, рыба сохраняет жирность и не обветривается, что в дальнейшем положительно сказывается на ее гастрономических свойствах. Укладывать рыбу для засолки в негерметичные емкости (ящики, корзины, картонные коробки) нежелательно.

На практике крупную посоленную рыбу обычно заворачивают в полиэтиленовую пленку или укладывают в полиэтиленовый мешок (процесс засолки в этом случае идет быстрее), затем помещают в прохладное место.

Крупная рыба весом от 1,5-3 кг после засолки становится пригодной для копчения через 8-14 часов, мелкая весом 0,3-0,6 кг через 2-6 часов. Гнет на рыбу кладется редко и только в том случае, если к копчению подготавливается очень большая партия рыбы. Мясо рыбы за счет гнета становится более плотным и теряет некоторые вкусовые качества. При соблюдении указанного срока посола рыба перед укладкой в коптильню в течение 15-20 минут промывается в емкости с водой, которую меняют по мере необходимости. Когда у рыболова нет времени на длительный посол, соль втирается в рыбу вручную, укладывается под жабры, в брюшко и в надрезы по хребту. Рыба, посоленная быстрым способом (соль втирается перед копчением) не промывается. Излишки соли удаляются чистой сухой тряпкой. Приготовленную таким способом рыбу есть, конечно, можно, но она далека от совершенства, так как невозможно обеспечить равномерное просаливание продукта.

Перед копчением рыбу просушивают на ветру в случае, если предполагается ее перевозка или длительное хранение в течение 3-5 дней. Если рыба сразу идет в употребление, проветривание и подсушка рыбы нежелательны, так как в этом случае теряются вкусовые качества. Она становится более жесткой. В идеале, смыв с рыбы остатки соляного раствора, ее кладут в коптильню.

СПЕЦИИ

Рыба приобретает дополнительный аромат, если во вспоротое брюшко и под жабры уложить пучки зелени, по усмотрению рыболова. Объем пучка зависит от размера и веса рыбы. Судак и щука приобретают тонкий аромат, если перед копчением в тушки рыбы уложить несколько пучков горного сельдерея. Вместо горного сельдерея, можно использовать побеги лука и чеснока. Добавление перед копчением в большом количестве

петрушки, укропа и сельдерея обыкновенного придает рыбе специфический вкус, что нравится не всем.

Вывод: тот, кто имеет постоянный опыт копчения, давно выбрал, что и в каких пропорциях добавить к рыбе. А если опыта нет, смело экспериментируйте, выбирая оптимальный вариант. Для придания рыбе изысканного вкуса перед копчением ее обкладывают кружочками баклажанов и кольцами сладкого перца. Внутрь рыбы вместе со свежей зеленью по желанию можно добавить консервированный чеснок и стебли черемши.