

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



КОПЧЕНИЕ  
КОЛБАСЫ

Еще вкуснее и проще

# **Копчение колбасы**

«РИПОЛ Классик»

2014

Копчение колбасы / «РИПОЛ Классик», 2014 — (Еще вкуснее и проще)

В книге представлена вся необходимая информация о том, как закоптить колбасу в домашних условиях и приготовить изысканные блюда. Множество рецептов помогут удовлетворить любой вкус. С помощью не слишком сложной технологии вы сможете порадовать себя и своих близких оригинальными вкуснейшими блюдами.

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

## Содержание

Копченая ветчина	5
Ветчина, копченая без дыма	6
Копченая ветчина сухого посола с чесноком	7
Копченая ветчина мокрого посола с чесноком	8
Копченая ветчина сухого посола с можжевельными ягодами	9
Копченая ветчина мокрого посола с можжевельными ягодами	10
Копченая ветчина со специями	11
Копченая ветчина мокрого посола с кориандром	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13



## **С. П. Кашин**

# **Копчение колбасы**

### **Копченая ветчина**

#### *Ингредиенты*

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

#### *Способ приготовления*

Мясо промыть, нарезать большими кусками, обсушить, натереть смесью из соли, сахара, селитры и перца, уложить в емкость и придавить прессом. Выдержать в теплом помещении 24 часа. Достать, обсушить бумажными салфетками, повесить на воздухе на 2–3 дня, коптить холодным способом в течение 2 недель с перерывами на 2–3 дня. Для образования дыма использовать душистое смолистое сырье.

## **Ветчина, копченая без дыма**

### *Ингредиенты*

10 кг свинины (задняя часть),

1 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> кг сажи (от дров),

перец,

200 г соли.

### *Способ приготовления*

Мясо промыть и нарезать небольшими кусками. В 10 л воды добавить сажу от дров и уварить в два раза. Профильтровать раствор, добавить соль и перец, размешать, положить мясо. Через 1 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>–2 суток ветчину провялить на солнце или в теплом сухом помещении.

## **Копченая ветчина сухого посола с чесноком**

### *Ингредиенты*

10 кг свинины,  
10 зубчиков чеснока,  
100 г сахара,  
500 г соли.

### *Способ приготовления*

Мясо промыть. Чеснок очистить, вымыть, растолочь, смешать с сахаром и солью. Полученной смесью натереть куски свинины и уложить их в посолочную емкость.

Установить пресс и убрать в прохладное место на 3 недели. В течение этого времени куски мяса следует регулярно перекладывать сверху вниз. Сок слить, куски мяса оставить в емкости для досаливания еще на 4 дня. После залить холодной водой и вымачивать 14 часов, подсушить в хорошо проветриваемом помещении 1 день. Коптить холодным способом в течение 2 недель. Если для дымообразования в последние дни копчения использовать ветки можжевельника, то готовую ветчину можно будет хранить дольше.

## **Копченая ветчина мокрого посола с чесноком**

### *Ингредиенты*

10 кг свинины (задняя часть),  
5–6 зубчиков чеснока,  
12 г селитры,  
250 г сахара,  
700 г соли.

### *Способ приготовления*

Свинину промыть, нарезать большими кусками, замочить в холодной воде на 2 дня, затем вынуть и обсушить в решетке. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Мясо уложить в посолочную емкость, перекладывая чесноком.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар и селитру, кипятить в течение 10 минут. Свинину залить охлажденным рассолом, накрыть кружком с грузом. Оставить в теплом помещении на 1–2 дня, затем перенести в прохладное место.

Через 3 недели мясо достать, обсушить бумажными салфетками или дать стечь рассолу. Коптить в течение 4 недель в холодном дыму. В последние дни коптить с можжевельновыми ветками.

## **Копченая ветчина сухого посола с можжевельновыми ягодами**

### *Ингредиенты*

10 кг свинины,  
400 г ягод можжевельника,  
100 г сахара,  
500 г соли.

### *Способ приготовления*

Куски мяса промыть и обсушить. Ягоды можжевельника растереть с солью и сахаром, полученной смесью натереть куски мяса. Уложить мясо в посолочную емкость (шкужкой вниз), установить пресс и убрать в прохладное место на 2–3 недели. Сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3–4 дня. Затем залить куски мяса водой и вымачивать 14 часов. После этого достать, промыть и повесить для выветривания в сухом помещении. Коптить холодным способом в течение 2–3 недель, делая перерывы по 2 дня.

В последние дни копчения добавить для дымообразования сухие можжевельные ветки.

## **Копченая ветчина мокрого посола с можжевельновыми ягодами**

### *Ингредиенты*

10 кг свинины,  
250 г ягод можжевельника,  
50 г сахара,  
300 г соли.

### *Способ приготовления*

Куски мяса промыть, обсушить, натереть 100 г соли и уложить в посолочную емкость, перекладывая ягодами можжевельника.

Для приготовления рассола 7 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль и сахар, охладить и залить рассолом мясо.

Убрать в прохладное место на 2 недели, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. Затем достать их из рассола, промыть, повесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом в течение 1 1/2 недели, добавляя в конце процедуры можжевельные ветки.

## Копченая ветчина со специями

### *Ингредиенты*

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

### *Способ приготовления*

Чеснок очистить и вымыть, истолочь с лавровым листом, солью, сахаром и специями. Приготовленной смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость жировой частью вниз, установить пресс и убрать в прохладное место, регулярно через каждые 2–3 дня перекладывая верхние куски на дно емкости. Через 3 недели сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3 дня.

Соленую ветчину залить водой и вымачивать 14 часов. Промыть, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 4 дня. Коптить холодным способом в течение 1–1 1/2 недели. Для дымообразования использовать древесные опилки, на которые сверху нужно сыпать при каждом копчении щепотку черного молотого перца.

## **Копченая ветчина мокрого посола с кориандром**

### *Ингредиенты*

10 кг свинины,  
100 г зерен кориандра,  
50 г сахара,  
350 г соли.

### *Способ приготовления*

Куски мяса уложить в посолочную емкость.

Для приготовления рассола 5 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар и зерна кориандра, кипятить 1–2 минуты. Залить охлажденным рассолом мясо.

Емкость с мясом накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, и убрать в прохладное место на 1 1/2–2 недели. Спустя положенное время куски мяса достать, промыть, повесить в сухом помещении для просушивания, а через 24 часа приступить к копчению. Коптить холодным способом в течение 2 недель, затем выветривать еще 2–3 дня.

## **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.