

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



КОПЧЕНИЕ
рыбы

Сергей Павлович Кашин

Копчение рыбы

Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8106821
Копчение рыбы / [сост. С. П. Кашин]: РИПОЛ; Москва; 2014
ISBN 978-5-386-07327-5

Аннотация

В книге представлена вся необходимая информация о том, как закоптить рыбу 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.

Содержание

Копчение	4
Конец ознакомительного фрагмента.	9

С. П. Кашин

Копчение рыбы

Копчение



Копчение не только предохраняет продукты от порчи, но и придает им приятный вкус и аромат. Коптить можно окорока, грудинку, колбасы, сосиски, сало, птицу тушками и пр. Процедура копчения состоит в том, что продукты подвергаются действию дыма, пропитываясь им.

В домашних условиях можно коптить продукты в дымоходной трубе на чердаке или с помощью специального приспособления – коптильной камеры.

В первом случае для подвешивания колбас, окороков и прочих продуктов устанавливается специальная вешалка, зажимы для регулирования интенсивности дыма.

Коптильню можно сделать из кирпича или другого негорючего материала, иногда используют обычные доски, которые обивают изнутри железом. Для дымообразования можно использовать железный поддон, в который следует поместить тлеющие опилки. Можно также присоединить к коп-

тильные небольшую печку. Труба с заслонками, которая устанавливается сверху коптильни, необходима для выхода дыма. Для равномерного распределения дыма по всей камере на небольшом расстоянии от потолка (5–10 см) укрепляется железный лист.

Создавая коптильню самостоятельно, следует помнить о двух наиболее важных моментах: коптильня должна быть герметична и достаточно вместительна. Если в нее будет проникать воздух (при нарушении герметичности), то стружки и прочее сырье для розжига мгновенно сгорит, в результате получится не копченый, а вареный в дыму продукт. Небольшой объем коптильни приведет к тому, что продукт, подвешенный близко ко дну, сильно поджарится и иссушится снизу. Кроме того, во время копчения продукт выделяет влагу, и в небольшом пространстве при высокой температуре он будет вариться на пару.

Самая простая коптильня – это неоцинкованное ведро с крышкой или ящик из нержавеющей металла также с крышкой и ручками для регулирования огня. Внутри этого ящика размещается решетка, приподнятая над дном на 3–4 см. Можно укрепить несколько таких решеток, размещая их ярусами.

Сырье для розжига укладывается на дно (достаточно двух-трех горстей стружек или опилок). На решетки выкладывается подготовленный для копчения продукт. Данный вид коптильни подходит для обработки небольших по раз-

меру продуктов (рыбы, сала и т. п.). Далее ящик (ведро) достаточно плотно накрывается крышкой (нужно только оставить небольшие щели для выхода дыма) и ставится на угли.

Коптить птицу и рыбу можно в обычной гусятнице, приобретенной в магазине. Крышку гусятницы нужно уплотнить ленточным асбестом с помощью прижимов. Через штуцерное отверстие провести резиновую трубку к любой стеклянной емкости (подойдет трехлитровая банка), наполненной водой. Через трубку копоть будет выходить из гусятницы, поступать в емкость, а затем либо в форточку, либо в воздуховод.

В походных условиях также можно соорудить небольшую коптильню. Для этого надо сделать в овраге или на обрывистом берегу углубление (25–30 см). Костер устраивается на дне выкопанной ямки, нажигается слой углей, а сверху насыпаются ветки, щепки, опилки и стружки. Над опилками, на высоте 10–15 см, втыкаются прутки (толщиной 2 см) параллельно поверхности. Можно установить вместо прутков готовую решетку. На нее и будет затем выкладываться продукт, подготовленный для копчения. Укладывать куски мяса или рыбу нужно на небольшом расстоянии друг от друга. Затем коптильня сверху накрывается куском брезента или другой плотной ткани. Брезент должен находиться выше продуктов копчения на 10 см. Нужно оставить небольшую щель, через которую будет выходить копоть и поступать достаточное количество кислорода для поддержания процесса тления уг-

лей.

Достаточно большую коптильню в виде печи можно соорудить как в походных условиях, так и на дачном или приусадебном участке.

Для этого нужно вырыть штольню (наклонное углубление) в плотном грунте (желательно глинистом) с двумя выходами: на поверхность земли и сбоку, там, где будет располагаться костер. Длина штольни около 2 м, на самом верху, на поверхности земли над штольней, устраивается колосник – это средство для задержания пламени. Колосник сооружается из металлических или можжевельновых прутьев, на которые сверху укладываются небольшие камни (в 1–2 ряда).

Над колосником ставится объемная труба, в которой и будет размещаться продукт, предназначенный для копчения. Трубу можно сделать из дерна, камней или использовать бочку без дна. Помещенные в такую трубу продукты не должны касаться стенок. Их следует располагать на достаточном расстоянии друг от друга, чтобы они равномерно закоптились. Сверху труба закрывается крышкой, с помощью которой можно регулировать концентрацию дыма и температуру внутри трубы.

В походных условиях для копчения, например, рыбы нередко используются коптильни с полиэтиленовой будкой. Вначале следует выкопать на обрывистом берегу шурф (глубиной 25–30 см), на дне которого устроить костер. От него далее прокладывается в земле канавка (длиной 2–3 м), кото-

рая будет служить дымоходом.

Сверху канавка прикрывается ветками, засыпается землей. На выходе устанавливается полиэтиленовая будка – натянутый на прутки полиэтилен. Необходимо сделать небольшое отверстие в верхней части будки для выхода дыма. В эту будку помещают продукт, подготовленный к копчению. Желательно подвешивать продукт (особенно крупную рыбу или жирные куски мяса) вертикально, чтобы выделяемый во время копчения жир вытекал не так обильно. Температура дыма в будке не должна превышать 40 °С. Шурф закрывается заслонкой или куском брезента, с помощью которого можно регулировать процесс дымообразования.

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.