



12+

Калитвинцев А.В.

Не повялишь - не поешь

Справочник-методичка

Артём Калитвинцев

Не повялишь – не поешь

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Калитвинцев А. В.

Не повялишь – не поешь / А. В. Калитвинцев — «ЛитРес:
Самиздат», 2020

Методичка-справочник поможет вам научиться вялить мясо и птицу в домашних условиях с хорошим результатом после первого прочтения. Ёмкие советы по вялению мяса, основанные на 10-летнем опыте приготовления в домашних условиях и в условиях мини-производства. В данном справочнике будут описаны только натуральные пути вяления, без использования нитритов, стартовых культур и прочих добавок для стабилизации.

© Калитвинцев А. В., 2020

© ЛитРес: Самиздат, 2020

ЧАСТЬ 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Условно процесс вяления можно разделить на следующие этапы:

Выбор сырья

Подготовка сырья

Посол: сухой, влажный, комбинированный

Замачивание*

Предварительная сушка

Вяление

*не используется при влажном и комбинированном посолах

ВЫБОР СЫРЬЯ

От выбора сырья зависит конечная структура продукта, поэтому стоит ответственно подойти к приобретению продукта

МЯСО

Мясо не должно иметь большое количество жил, иначе процесс жиловки займёт у вас внушительное количество времени, а раз не каждый гражданин обладает определённой сноровкой, не всегда получится сформировать ровные куски мяса и процесс вяления будет протекать неравномерно.

Наравне с жилами, большое количество жира (сала) на мясе так же не приветствуется, мы вялим мясо, а не сало, сало после вяления не самый вкусный и приятный по консистенции продукт. Однако тоненький слой в некоторых видах мяса будет отличным дополнением (речь идёт о свинине: хамон)

Лучше всего приобретать ровные мясистые кусочки, их проще будет просаливать, соль и специи равномерно распределятся по поверхности и частично попадут в толщу (из видов это филе, вырезки, тазобедренные отрубы, плечевые отрубы, окорки, спинные отрубы)

ПТИЦА

Мясо птицы разделено по фракциям, поэтому смело приобретаем филе птиц, но единственный недостаток филе (курица, индейка например) – не обладает ярко выраженным вкусом, поэтому будем внимательны при засолки

Индейку для вяления, рекомендую брать бедро, по описанным выше причинам

Утка, гусь, цесарка, перепела и пр. обладают насыщенным вкусом, но, необходимо будет выделить время на удаление лишней кожицы, даже у порционных кусков

СОЛЬ

Мелкая соль хорошо подойдёт для скорейшего просаливания продукта, но не желательна при длительном нахождении в ней (то есть солить в ней не больше 18 часов)

Соль среднего помола – оптимальный выбор для приготовления стандартных рецептов, равномерно просаливает, мясо берёт сколько может взять этой соли

Морская соль или соль крупного помола, такую соль лучше не использовать при сухом посоле, так как мясо не сможет окончательно впитать соль в себя, будет впитывать «островками», и не растворённая соль останется на поверхности

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ

Подготовка сырья – придание продукту товарного вида, а точнее:

Сформовать ровный кусочек мяса

Удаление жил (чтобы мясо не стягивалось во время сушки)

Использование различных материалов, которые придают форму изделию, например, марли, пергаменты, шпагаты, крюки (чтобы мясо вытянулось)

ПОСОЛ

СУХОЙ

Сухой посол самый простой из всех представленных и проверен веками

Заключается в следующем:

Мясо натереть солью

Закрывать крышкой

Убрать в холодильник на сутки

Затем смыть всю соль под холодной проточной водой

Для того, чтобы вкус был мясной, а не солёный, лучше всего использовать соотношение 10-15 гр соли на 1 кг мяса (в конце будут приведены пару примеров рецептов)

Старайтесь натирать мясной кусок со всех сторон, на этапе засолки формируется каркас, защитный слой (уплотнённое мясо, потерявшее влагу после просолки), оно поможет предотвратить появление патогенной микрофлоры во время созревания

При сухом посоле можно использовать специи в соотношении 1 к 4, то есть, 4 соли и 1 специй. (например 20 соли, 5 перца чёрного, или 20 соли, 3 кориандр, 2 семени горчицы и т.д.)

Такое соотношение обусловлено тем, что в любом случае соль должна взаимодействовать с мясом и обезвоживать мясо, специи не обладают данным умением (но зато имеют антисептические свойства)

Специи могут быть какими угодно, на ваш вкус, так же можете подпекать специи перед использованием

Молоть свежие или подпечённые специи, используя ступку или кофемолку

Так же, специи можно использовать уже после засолки, то есть после промывки от соли мяса, и натереть специями непосредственно перед развешиванием на созревание (дело вкуса, отличие в том, что используя последний приём, специи будут более ярко выражены)

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.