



ШКОЛА НАЧИНАЮЩЕГО "КОЛБАСНИКА"



Учебный курс

ОЛЕГ КОЧЕТОВ

6+

Олег Кочетов

**Школа начинающего
«колбасника». Учебный курс**

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Кочетов О.

Школа начинающего «колбасника». Учебный курс / О. Кочетов —
«ЛитРес: Самиздат», 2020

Хотите вкусной колбасы? Делайте её сами! Думаете, что это слишком сложно, что у вас не получится? Получится! Тем более, что никакого сложного оборудования не понадобится. Чтобы начать делать колбасу и мясные деликатесы в домашних условиях, вам потребуется оболочка для колбас (в наше время это уже не дефицит), мясорубка, желание, а также проверенный рецепт и чёткие технологические инструкции, которые вы найдёте в этой книге. Школа начинающего "колбасника" - это учебный курс для начинающих. Читайте текст урока, смотрите рекомендованные видео, делайте всё в точности по рецепту и наслаждайтесь вкусными мясными деликатесами. Каждый урок заканчивается домашним заданием. Шаг за шагом, от простого к сложному вы пройдёте путь от новичка до мастера.

Содержание

Введение	5
Набор начинающего колбасника	6
Что такое нитритная соль и для чего она нужна?	7
Изготовление колбас в домашних условиях	8
Какие бывают колбасы	8
С каких колбас начинать	9
Что нужно для изготовления колбас в домашних условиях	10
Как сделать хорошую колбасу	11
Занятие #1. Учимся солить мясо и делать мясную нарезку	12
Мокрый посол мяса	13
Изготовление мясного деликатеса	14
Рекомендованное видео	15
Домашнее задание	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Введение

Рад приветствовать Вас в Школе начинающего «колбасника».

Меня зовут Олег Кочетов – я автор кулинарного канала "Живите вкусно с Олегом Кочетовым". Тема моих роликов: выпечка домашнего хлеба, изготовление сыра, домашнее копчение, изготовление колбас и мясных деликатесов в домашних условиях.

Я не технолог. Ни по образованию, ни по профессии. Я «колбасник»-самоучка.

Моими учителями были книги, которые я настоятельно рекомендую всем, кто хочет всерьёз заняться изготовлением колбас и мясных деликатесов:

Справочник технолога колбасного производства. И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Москва, издательство Колос, 1993

Производство и рецептуры мясных изделий. Г. Кох, М. Фукс, Санкт-Петербург, издательство Профессия, 2005

Для кого моя книга?

Книга рассчитана на новичков, то есть на тех, кто ещё никогда не делал домашних колбас и мясных деликатесов или только делает свои первые шаги в «колбасоделании».

Как в классическом учебнике, каждый урок заканчивается домашним заданием. Все рецепты точные и проверенные. Все ингредиенты в граммах. Технологические инструкции чёткие, ясные, понятные. Есть ссылки на видео.

Прочитал урок, посмотрел видео, сделал всё по рецепту и приготовил вкусный и полезный мясной продукт.

Что понадобится для выполнения заданий?

Оболочка для колбас, насадки на мясорубку для набивки колбас, шпагат хлопчатобумажный для перевязки колбас, кухонные весы, кастрюля, духовка, термометр со щупом для измерения температуры внутри продукта.

Эти и другие товары для изготовления домашних колбас можно купить в нашем интернет-магазине.

Для участников Школы начинающего колбасника предусмотрена скидка в размере 10 % на товары для изготовления колбас. Чтобы воспользоваться скидкой, перейдите по ссылке «Товары для изготовления колбас» и при оформлении заказа в поле "Код купона" напечатайте слово школа с маленькой буквы и без кавычек.

Товары для изготовления колбас: <http://www.pogrebok.net/collection/domashnie-kolbasy>

А можно купить «Набор начинающего колбасника», в который я включил необходимый минимум для прохождения данного курса.

Набор начинающего колбасника

Этот набор специально для тех, кто только начинает заниматься изготовлением колбас в домашних условиях. Здесь всё самое необходимое, чтобы попробовать свои силы:

Оболочка для варёных колбас и ветчин диаметр-65 мм (5 метров)

Оболочка для копчёных колбас диаметр-45 мм. (5 метров)

Черева свиная диаметр 28–38 мм. (5 метров)

Коллагеновая оболочка диаметр 24 мм. (5 метров)

Шпагат колбасный хлопчатобумажный (50 метров)

Для участников нашей Школы я установил скидку 20 % на набор начинающего колбасника.

Как воспользоваться скидкой?

Чтобы воспользоваться скидкой, перейдите по ссылке «Купить набор начинающего колбасника» и при оформлении заказа в поле «Код купона» введите слово колбаса с маленькой буквы и без кавычек. Стоимость Набора автоматически изменится.

Купить набор начинающего колбасника: <http://www.pogrebok.net/collection/skidki-i-aktsii>

Что такое нитритная соль и для чего она нужна?

Нитритная соль – это поваренная соль с добавлением нитрита натрия в количестве 0,5–0,6 %. Она используется в мясопереработке и продаётся в специализированных магазинах, которые торгуют колбасными оболочками и товарами для мясопереработки.

Нитритная соль подавляет развитие нежелательной микрофлоры и стабилизирует цвет мяса.

Изготовление колбас в домашних условиях

Какие бывают колбасы

Свежие: купаты, шпикачки, гриль-колбаски.

Вареные: вареные колбасы, сосиски, сардельки, ветчины в оболочках

Копчёные: полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

Сыровяленые

С каких колбас начинать

Свежие

Варёные

Варено-копченые

Почему?

Можно максимально точно соблюсти технологию с домашним оборудованием. Тогда как, для изготовления полукопчёных и сырокопчёных колбас нужно либо более сложное оборудование (коптильня для холодного копчения, климатическая камера с регулировкой температуры и влажности воздуха), либо надо решить, как приспособить технологию под свои возможности.

Для изготовления сыровяленых колбас надо создать определенные условия (температура +12 градусов и влажность воздуха 85 %...75 % и определённый опыт, так как предстоит работать с сырым мясом).

Правильный путь – от простого к сложному. Следует начинать с изготовления свежих колбас, затем переходить к варёно-копчёным, копчёным и только потом к варёным. Изготовить варёные колбасы сложнее всего, хотя кажется наоборот.

Что нужно для изготовления колбас в домашних условиях

Оболочка

Можно сделать колбасу без сложного оборудования, но без оболочки колбасу не сделать. Оболочки бывают натуральные (черева, синюга, пузыри...) и искусственные. Какую оболочку выбрать зависит от того, какую колбасу вы делаете.

Шпагат

Сырье, специи и добавки

Оборудование

Рассмотрим какое оборудование понадобится, исходя из технологических этапов.

Дозировка: кулинарные весы.

Измельчение мяса: мясорубка с разными решётками, кухонные ножи.

Изготовление фарша: блендер, куттер или миксер.

Набивка оболочек: насадки на мясорубку или колбасный шприц.

Варка: кастрюля или мармит.

Контроль температуры воды и степени готовности: термометр со щупом.

Копчение: домашняя коптильня.

А также формочки для льда, вешала (рамы) для охлаждения и осадки колбас.

Как сделать хорошую колбасу

Вот два главных фактора:

Качественное сырьё

Соблюдение технологии

Насколько глубоко следует вникать в технологию? На мой взгляд, важно обладать необходимыми и достаточными знаниями технологии.

Самый важный технологический момент в изготовлении колбасы – это температура. А именно, контроль температуры на всех стадиях производства.

Посол мяса: +4...+6

Изготовление фарша: не выше +12

Варка: +82...+85 градусов

Охлаждение: быстрое до +30 (проточной водой) и затем в холодильнике до +8

Также надо контролировать температуру копчения.

Изготовление колбас в домашних условиях – полезное и интересное занятие. По сложности это нечто среднее между выпечкой хлеба и производством пива или вина.

Вы научитесь делать вкусную и полезную колбасу, которая не идёт ни в какое сравнение с «магазинной». Ведь вы сами контролируете качество каждого ингредиента, каждого технологического процесса.

В добрый путь!

Занятие #1. Учимся солить мясо и делать мясную нарезку



Нам потребуется мясо: шейка, карбонад, вырезка, корейка, окорок, лопатка... Иными словами, любой понравившийся вам кусок свинины или говядины массой 350–400 граммов.

Мясо солят двумя способами: сухим или мокрым. На этом занятии мы рассмотрим мокрый способ посола.

При посоле мяса можно использовать нитритную соль. Нитритная соль выполняет две функции:

- стабилизирует окраску мяса (после варки мясо сохраняет розовый оттенок)
- подавляет вредную микрофлору.

Мокрый посол мяса

Рассол:

Вода – 1 литр

Соль – 120 граммов (80 граммов поваренной и 40 граммов нитритной соли)

Сахар – 5 граммов

Чёрный молотый перец – 2 грамма

Если нет нитритной соли, то берите всё количество обычной поваренной соли.

Количество рассола: 40–50 % от массы мяса. То есть на 1 кг. мяса потребуется 400–500 граммов рассола.

Солить в холодильнике при температуре +4...+6 градусов трое суток в рассоле (пару раз за день переворачивайте мясо, чтобы оно равномерно просаливалось), затем 1 сутки без рассола.

Если кусок мяса толще 4–5 см., то его желательно предварительно прошприцевать рассолом, делая проколы на расстоянии 3–4 см. друг от друга и вводя шприц-инъектор в толщу мяса.

Для шприцевания 1 кг. мяса требуется 50 граммов рассола.

После посола вымочить мясо в холодной воде (в холодильнике) в течение 2–3 часов, периодически меняя воду. Дать стечь воде и оставить в холодильнике на 3–4 часа для подсушивания.

Изготовление мясного деликатеса

Нагреть воду в кастрюле до 90 градусов.

Погрузить предварительно посоленное мясо.

Варить при температуре 82–85 градусов (воде не должна кипеть) до достижения температуры в толще продукта:

для свинины 71 градус

для говядины 77 градусов

Охладить мясо до комнатной температуры (можно под струёй холодной воды) и положить в холодильник для дальнейшего охлаждения до +8 градусов в толще продукта.

Рекомендованное видео

Шейка «Праздничная»:
<https://youtu.be/VwzyzuL5Tlg>

Домашнее задание

Приготовьте мясной деликатес по предложенному рецепту.

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.