

Козлов А.В.

ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ



ОТ
КОНСТРУКЦИИ
ДО РЕЦЕПТОВ

ПОДСОБНОЕ ХОЗЯЙСТВО
САМОЕ ГЛАВНОЕ



Подсобное хозяйство. Самое главное

АНТОН КОЗЛОВ

**Домашняя коптильня. От
конструкции до рецептов**

«Издательство АСТ»

2021

УДК 640.7
ББК 4

Козлов А. В.

Домашняя коптильня. От конструкции до рецептов /
А. В. Козлов — «Издательство АСТ», 2021 — (Подсобное
хозяйство. Самое главное)

ISBN 978-5-17-135036-9

Радовать своих родных и любимых вкусными и полезными копченостями собственного приготовления – это реально и просто! На страницах данной книги мы расскажем, как своими руками сделать хорошую коптильню без особых затрат в квартирных и дачных условиях. Поможем выбрать правильную древесину. Раскроем секреты приготовления копченых деликатесов с сохранением полезных качеств и витаминов, поделимся опытом хранения копченостей и, конечно же, народными и современными рецептами приготовления копченых продуктов. Побалуйте себя и своих близких изысканными деликатесами, а мы поможем вам в этом интересном и полезном деле. В формате PDF А4 сохранен издательский макет.

УДК 640.7

ББК 4

ISBN 978-5-17-135036-9

© Козлов А. В., 2021

© Издательство АСТ, 2021

Содержание

Введение	6
Коптильня своими руками	8
Коптильня холодного копчения	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Антон Козлов
Домашняя коптильня. От
конструкции до рецептов

© Козлов А.В., текст и фото, 2021

© Оригинал-макет, ООО «Книжкин Дом», 2015

© ООО «Издательство АСТ», оформление, 2021

Введение

Сегодня на прилавках продовольственных магазинов мы имеем возможность приобрести копченую продукцию разных производителей и разного качества изготовления. Обычно качество такого продукта эквивалентно его цене, но что делать, если среди большого ассортимента вы не можете выбрать именно тот продукт, который удовлетворяет вашим потребностям, или просто хотите побаловать своих близких вкусными, но полезными домашними копченостями? На страницах этой книги мы подробно рассмотрим различные приспособления для копчения продуктов питания, ознакомимся с народными и современными рецептами приготовления копченых продуктов, а также поделимся опытом хранения копченостей.

Итак, что же такое копчение? Копчение – это такой вид тепловой обработки продуктов, при котором готовые продукты (рыба, мясо, фрукты и другие продукты питания) обладают приятным вкусом и специфическим, ни с чем не сравнимым ароматом. Кроме того, бактериостатические вещества, которыми пропитан коптильный дым, имеют свойство уничтожать бактерии гниения, что увеличивает срок хранения копченых продуктов в несколько раз. При обработке продуктов методом холодного копчения в них сохраняется более чем 90 процентов полезных веществ и витаминов. Используя другие методы копчения, этот показатель немного ниже, но гораздо выше, чем у продуктов, которые готовятся при высокой термической обработке: жареные, тушеные, вареные продукты.

Самыми распространенными являются два способа копчения – это холодный и горячий способ. При **холодном копчении** продукты обдаются длительное время дымом, температура которого обычно не превышает 25 °С. Такой вид копчения оказывает на продукты сильное бактерицидное воздействие. Благодаря такой обработке вы сможете сохранять получившиеся копчености на протяжении длительного времени. Для приготовления продуктов **горячего копчения** используется не только коптильный дым. При такой обработке немаловажным является температурный режим, который на протяжении всего процесса копчения не должен опускаться ниже 50 °С. При таком копчении сырье обрабатывается не только дымом, но и жаром, что тоже оказывает на конечный продукт бактерицидное влияние и придает ему неповторимый вкус и аромат. Продукты, закопченные горячим методом, хранятся не так долго, как копченые продукты, приготовленные методом холодного копчения, и их нужно употребить в пищу за несколько дней после приготовления.

Также продукты коптят методом обработки специальным химическим веществом – жидким дымом. Это очень простой метод, который сейчас широко используется при производстве копченостей. Используя жидкий дым, вы сможете закоптить любую продукцию, не выходя из дома. Но этот вид, кроме простоты использования, имеет множество недостатков. Например, продукты, копченные таким методом, не имеют настолько высоких вкусовых качеств, нежели продукты, закопченные натуральной древесиной. Кроме того, в жидком дыме имеется большое количество вредных для организма веществ, что при частом употреблении содержащих их продуктов может неблагоприятно сказаться на состоянии вашего здоровья. Хотя употреблять такую продукцию в умеренном количестве все же можно.

Кажется, в процессе копчения нет ничего сложного, но это только на первый взгляд. На самом деле копчение продуктов питания – это очень трудоемкий процесс, который имеет множество подводных камней. Если вы хотите не просто коптить различные продукты питания, а стать профессионалом в этом деле, вам нужно ознакомиться со многими нюансами, которые возникают в процессе изготовления копченых продуктов. А таких нюансов, поверьте, очень много. Например, большое значение для конечного результата имеет вид древесины, которую следует использовать для приготовления того или иного продукта, также большую роль играет

время копчения мяса разного вида (курица, утка, гусь, свинина, сало, говядина). Так, если коптить продукт больше положенного времени, в конечном результате вы получите копченость, которая будет отдавать неприятной горечью. Такой же неприятный эффект мы получим, если будем использовать для копчения древесину хвойных деревьев (ель, сосна). Хотя если применить хвойное дерево для копчения в правильной пропорции с фруктовым деревом, мы получим на выходе вкусный продукт, который будет иметь аппетитный коричневатый оттенок.

Немаловажно разбираться в технических характеристиках коптильни того или иного вида. Например, в коптильне, которая предназначена для горячего копчения, вы, даже имея большое желание, не сможете приготовить мясо холодного копчения. Очень жирные продукты нужно коптить только методом холодного копчения или «холодным дымом», так как при горячем копчении весь жир уйдет на противень. Для того чтобы приготовить сложные сырокопченые продукты или классическую колбасу салями, необходимо владеть некоторыми навыками предварительной обработки сырья.

Ну, начнем по порядку!

Коптильня своими руками

Коптильня холодного копчения

Холодное копчение – это обработка специально подготовленных продуктов коптильным дымом. В результате такой обработки продукты приобретают специфический копченый вкус, а натуральные химические вещества, которые входят в состав дыма, придают съестным припасам уникальное свойство сохранять свою свежесть на долгое время. В этом и заключается разница между холодным и горячим способом. Напомним, что при горячем копчении продукты предаются термической обработке, а при холодном способе они обдаются исключительно дымом, температура которого не должна превышать +25 °С. Изделия холодного копчения могут храниться даже на протяжении нескольких лет, при этом они остаются вполне пригодными для употребления и не теряют свои вкусовые качества.

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.