

ОРИГИНАЛЬНЫЕ блюда из КОПТИЛЬНИ

рецепты приготовления домашних копчёностей



- коптим рыбу, мясо, птицу
- готовим вкуснейшие блюда

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Ваш домашний повар

**Оригинальные
блюда из коптильни**

«РИПОЛ Классик»

2017

Оригинальные блюда из коптильни / «РИПОЛ Классик»,
2017 — (Ваш домашний повар)

ISBN 978-5-38-611416-9

В кулинарии существует великое множество вкусных и оригинальных блюд. В их число входят и домашние копчёные блюда, которые разнообразят как повседневный стол, так и любое праздничное застолье. Конечно, можно купить эти продукты в магазине, но, если приготовить их самостоятельно, вы сможете удивить и порадовать своих близких и гостей. В этой книге вы найдёте множество оригинальных рецептов вкуснейших блюд, которые можно приготовить при помощи коптильни. Приятного аппетита!

ISBN 978-5-38-611416-9

, 2017

© РИПОЛ Классик, 2017

Содержание

Копчение	5
Копчение мяса	11
Говядина копченая	11
Говядина, копченая по старинному рецепту	12
Копченая говядина сухого посола	13
Соленая копченая говядина (1-й способ)	14
Соленая копченая говядина (2-й способ)	15
Говядина, копченая со специями (1-й способ)	16
Говядина, копченая со специями (2-й способ)	17
Говяжий окорок, копченный горячим способом	18
Копченая говяжья грудинка	19
Копченая ветчина из говядины с можжевельником	20
Грудинка говяжья варено-копченая	21
Телячий окорок, копченный по-крестьянски	22
Копченный говяжий язык	23
Копченный телячий окорок мокрого посола	24
Телячий окорок, копченный по-крестьянски	25
Копченая козлятина	26
Копченный соленый окорок	27
Копченая баранина	28
Копченный бараний окорок	29
Шинка из свинины	30
Грудинка свиная варено-копченая	31
Конец ознакомительного фрагмента.	32

Коптильня. 1000 чудо-рецептов

С. П. Кашин

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, заслонки 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 коптильне 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 сваренный 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 решетку выкладывается подготовленный для копчения продукт. Данный вид коптильни подходит для обработки небольших по размеру 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 углей.

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 можжевельных 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), которая 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.

Для одноразового копчения можно соорудить полиэтиленовую коптильню, установленную прямо на поверхности земли. Для этого сначала создается деревянный каркас (1 × 1 × 1,7 м), на него сверху кладется крестообразное перекрытие. Внутри размещаются продукты (рыба, куски мяса, птица и пр.), на землю под ними насыпаются ровным слоем угли, на них – можжевельные ветки, опилки, щепки, трава и т. п. Каркас вместе с продуктами накрывается полиэтиленовой пленкой. Пленку на время перерыва копчения можно быстро снять, а потом так же быстро вновь накинуть на каркас, закрепляя края камнями и оставляя вытяжные щели. Перерыв во время копчения делается для того, чтобы продукты подсушились и немного выветрились, иначе излишнее количество влаги приведет к варению продуктов на пару.

Для устройства коптильни на дачном или приусадебном участке можно использовать различные подручные средства. Так, для дымокура (камеры, в которой тлеют угли и образуется дым) можно взять лист кровельного железа достаточного размера. Этот лист нужно согнуть П-образно, чтобы образовались потолок и стенки дымокура. Из другого листа сооружается задняя стенка камеры с отверстием для дымохода и передняя стенка для регулирования тяги.

В дымокуре не разводится открытый огонь, сюда помещаются уже перегоревшие угли, а сверху засыпаются опилки, щепки и пр. Щели конструкции замазываются глиной.

Дымокур можно закопать на половину или $\frac{2}{3}$ высоты в землю.

Дымоход легко сделать из гофрированных труб для вытяжек, которые можно приобрести в магазине или на базаре. Выполненные из легкого белого сплава, эти трубы в сжатом состоянии не превышают 1 м, но при растяжении достигают 3 м в длину. Для устройства коптильни понадобятся две такие трубы диаметром 20 см. Чтобы продлить срок их службы, после про-

цедуры копчения трубы можно снять и сжать. Приспособления для подсоединения трубки к дымокуру и коптильной камере можно также сделать из кровельного железа.

Коптильную камеру легко сделать на основе деревянного каркаса с плотным покрытием, например из нетканого материала спанбонд.

Дымоход подводится к камере снизу, он оснащается листом железа с многочисленными отверстиями, чтобы дым равномерно распространялся внутри камеры. С противоположной стороны на ткани делается щель для тяги. Внутри устанавливаются жерди, прикрепляются к каркасу, на них развешиваются продукты для копчения.

Если прибегать к копчению предстоит довольно часто, то можно использовать для изготовления коптильной камеры более прочный материал: камни, кирпич, горбыль и пр.

Стенки такой коптильни следует обмазать глиной или оштукатурить, чтобы увеличить герметичность и прочность сооружения. Если коптить придется и в зимнее время, то стенки коптильни нужно дополнительно утеплить, чтобы можно было поддерживать внутри постоянный температурный режим, иначе не удастся сохранить качество готового продукта.

Размеры коптильни будут зависеть от наличия строительного материала и его количества, от предполагаемого количества продуктов, которые нужно будет коптить. Так, для копчения 50 кг колбасной продукции достаточно 1 м³, причем продукты будут размещаться в один ярус.

Можно вывешивать продукты в несколько ярусов, при этом расстояние между ярусами должно быть 50–70 см. Крыша коптильной камеры устанавливается на 25–30 см выше последнего яруса. Кроме того, в коптильной камере необходимо (особенно для зимнего копчения) установить ложную крышу, сделанную из сплошного листа железа с желобками, установленными по краям и с выходом наружу. Желобки необходимы для стока конденсирующейся влаги, которая может возникнуть при резком перепаде температур внутри камеры и снаружи.

Если имеется печь, то дымоход, ведущий к коптильне, можно с другой стороны подсоединить непосредственно к ней. Температуру дыма следует поддерживать на нужном уровне, регулируя длину дымохода.

Вначале продукты подвергают слабому воздействию дыма, чтобы не иссушить мясо и чтобы дым равномерно пропитал его. Затем действие дыма постепенно усиливают. Лучший результат достигается во время копчения над тлеющими дровами, когда получается густой, но негорячий дым. Желательно поддерживать ровную температуру дыма.

Для разведения костра и получения ароматного дыма используют лиственные породы деревьев: бук, дуб, березу (без коры), ясень, ольху, клен. Можно использовать самые разнообразные сочетания, смешивая, например, опилки ореха, клена и щепки или веточки фруктовых деревьев, которые насыщают продукты копчения своеобразным пряным, сладковатым ароматом. Ветки можжевельника (с ягодами), шалфей и мята значительно улучшают вкус и запах готовых продуктов. Исключаются смолистые деревья – ель, сосна и тому подобное, которые придают копченостям горьковатый вкус. Хотя иногда для копчения используются сосновые шишки, иголки, а также полынь, которые способствуют созданию своеобразного вкуса. Нежелательно использовать для копчения и сырые дрова, которые значительно ухудшают качество продуктов копчения. Слишком сухие ветви и опилки также не приветствуются.

Во избежание образования сильного пламени такое сырье увлажняют, что особенно важно при горячем способе копчения, ведь дым непременно должен быть холодным. Воздух внутри коптильной камеры можно увлажнить также с помощью широких сосудов, наполненных водой.

При ограниченном доступе воздуха сырье сгорает медленно и в результате образуется наиболее пригодный для копчения дым.

Выделяют два способа копчения: холодный и горячий. Во время холодного копчения температура дыма составляет 20–40 °С. Продукт словно вялится в дыму, обрабатываемая тушка становится более плотной, чем при горячем копчении. Процесс холодного копчения растяги-

вается на более длительное время, готовые продукты могут храниться значительно дольше, чем при горячей обработке. Во время горячего копчения температура дыма выше и сам процесс занимает всего несколько часов, хотя время копчения и способ будут зависеть от вида продукта, его размеров и от личных возможностей и желаний. Коптят обычно уже подготовленное, подсолненное мясо, иначе оно испортится и утратит свои вкусовые качества.

Горячее копчение протекает быстрее. Температура дыма колеблется от 90 до 120 °С. Обрабатываемые таким способом продукты получаются полувареными, поскольку они теряют меньше влаги и меньше пропитываются дымом. Однако продукты горячего копчения сохраняют аромат, сочность, содержание соли в них практически не снижается.

Для горячего копчения используются дрова, уложенные в плоский костер, сверху насыпаются небольшим слоем опилки. Очаг должен давать не только дым, но и тепло. При этом во избежание появления большого пламени количество дров и опилок должно быть рационально сбалансированным.

Мясные тушки, предназначенные для копчения, обрабатываются следующим образом: шкурка очищается, внутренности извлекаются, тушка разрубается на три основных отруба – передний, лопаточную часть (между пятым и шестым спинными позвонками) и задний отруб (тазобедренная часть между последним и предпоследним поясничными позвонками). Дальнейшая разделка производится после того, как мясо остынет. Первоначально вырезается шпик, толщина которого должна быть не менее 2,5 см. Отделяется шейная часть – щекovina – по прямой линии перед первым шейным позвонком. Отрубаются ножки, начиная от верхнего ряда пястных костей. Шейно-спинные позвонки, ребра, грудная кость и межреберное мясо вырубается из передней части. Из средней удаляется позвоночник у основания ребер. Корейка шириной 14–15 см вырезается по всей длине вместе с ребрами (длиной не более 8 см). Отделяется грудинка шириной 22–30 см, нижняя граница которой проходит на уровне сосков. У задней части удаляются ножки по верхней части скакательного сустава, хвост с хвостовыми позвонками и крестцовая кость.

Перед копчением с грудинки и корейки удаляется внутренний жир. Чем меньше копченые куски, тем дольше будет храниться продукт. У свинины коптят задние четверти, из которых делают окорока (ветчину). Сало коптится так же, как и свинина, только предварительно, чтобы во время копчения жир не вытек, сало кладут на 2 недели в холодную подсолненную воду, которую меняют каждый день.

Говядину предварительно опускают несколько раз в кипяток, затем просушивают бумажным полотенцем, натирают смесью соли с селитрой, посыпают отрубями и коптят холодным способом (слабым дымом в течение 6–8 недель). Желательно коптить части мяса с ребрами, лучше использовать грудинку.

У баранины можно коптить заднюю часть (четверть). Мясо также натирают смесью соли с селитрой, оставляют на 2 дня под гнетом, регулярно переворачивая куски мяса. Если баранина старая и жесткая, ее предварительно нужно отбить, а уже после просолить. Время копчения немного короче, чем у говядины.

Из птицы для копчения более всего подходит гусь. Его коптят разрезанным на две половинки или на несколько кусков (в зависимости от величины гуся и способа копчения). Гусь предварительно обрабатывается, промывается, натирается солью, помещается в рассол на неделю. Затем вынимается, слегка просушивается на воздухе, внутри устанавливаются палочки-распорки (чтобы птица не сохла во время копчения), и подготовленный таким способом гусь помещается в коптильню. Для лучшего результата можно обсыпать тушку отрубями, завернуть в бумагу или холстину.

После копчения гуся вынимают и подвешивают еще на 8 дней в сухое и теплое помещение. Коптят также куриные тушки, языки, колбасы и некоторые другие продукты.

Перед копчением мясо нужно обязательно засолить. Существует несколько способов подготовительного посола. Наиболее распространенные из них – сухой, мокрый и смешанный.

При сухом посоле мясо нужно предварительно подвергнуть глубокому охлаждению, за это время оно периодически натирается со всех сторон смесью из соли, сахара, перца, гвоздики и т. п. Наибольшее количество смеси нужно помещать на шкуру разделанной тушки, а также на разрезы и зарубки для предотвращения скопления бактерий в этих местах. В посолочную емкость продукты помещаются шкурками вниз. За время процесса соления мясо впитывает соль и утрачивает влагу, образуется рассол, который покрывает только нижние слои мяса. Поэтому куски необходимо перекладывать сверху вниз. Мясо весом 1 кг обрабатывается методом сухого посола в течение 1 недели. По истечении этого срока рассол сливается, а мясо остается в емкости для досаливания еще на 3–4 дня. За это время рассол равномерно распределяется по всему объему мяса, оно становится нежным и мягким.

Затем мясо помещается в емкость с холодной водой на 12–14 часов. После 12 часов вымачивания ветчина, например, приобретает остроту, а после 14 часов становится более мягкой. После этого куски мяса тщательно промываются и подвешиваются для подсушки на воздухе на 2–3 дня. Сухой посол позволит приготовить ветчину для длительного хранения. Кроме того, используя этот способ, коптить можно и в теплые месяцы, между тем мокрый посол позволяет делать это только в холодное время. Однако сухой посол способствует уменьшению массы продукта.

Мокрый посол используется для приготовления сырокопченых и вареных продуктов. Он подразумевает приготовление рассола на водной основе с добавлением соли и специй. В этот рассол помещается охлажденное мясо так, чтобы уровень рассола находился на несколько сантиметров выше верхних кусков мяса.

Емкость с посолом закрывается и оставляется в прохладном месте. Для куска мяса весом до 3 кг достаточно 2 недель хранения в рассоле. По истечении положенного времени куски мяса вынимаются из рассола, промываются в проточной, чуть теплой воде, чтобы во время копчения не выделялась на поверхности мяса соль.

Далее куски мяса вывешиваются для просушивания в сухом и хорошо проветриваемом помещении на 1–2 дня. Здесь происходит досаливание продукта, в процессе которого соль равномерно распределяется по всему объему.

При нарушении санитарно-гигиенических норм за время процедуры посола рассол может преобразоваться, что будет сопровождаться появлением на его поверхности пены, рассол помутнеет, появится неприятный запах. Это происходит в результате расщепления в рассоле белка, который выделяется из мяса. Такой рассол необходимо слить, куски мяса тщательно промыть в проточной холодной воде и залить новым рассолом.

При смешанном посоле мясо натирается и пересыпается солевой смесью, помещается в посолочную емкость и оставляется в прохладном месте (при температуре воздуха 2–7 °С) на несколько дней. Затем мясо заливается рассолом, устанавливается гнет, каждые 2–3 дня куски перекладываются сверху вниз, проверяется рассол, при необходимости его заменяют новым. Окорока выдерживаются в рассоле 3–4 недели, более мелкие куски мяса – 5–6 дней. Далее мясо вынимается, промывается, просушивается и коптится.

Хранить копченые продукты можно в специально оборудованном ящике, который должен быть крепким, без трещин. На дно следует насыпать чистую, просеянную золу (слоем в 2–3 пальца), сверху уложить копченое мясо (птицу и пр.), пересыпая каждый слой золой. Вместо золы можно использовать стружку, опилки (особенно можжевельные).

Специи и приправы также позволяют продлить срок годности копченого продукта. Посыпать ими мясо нужно перед копчением.

Прежде чем укладывать мясо в ящик, его следует насухо вытереть, удаляя последнюю влагу. В таком положении копченые продукты сохранятся достаточно долго, поскольку не

только насекомые не смогут проникнуть в ящик, но и доступ воздуха будет значительно ограничен. Хранить ящик нужно не в погребе, а в сухом, прохладном помещении.

Копчение мяса

Говядина копченая

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, 350 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, разрезать на небольшие куски, опустить в кипяток и довести до кипения. Вынуть из воды, просушить, натереть смесью из соли и селитры. Уложить в емкость, выдержать в теплом помещении в течение 12 часов, затем вынуть, завернуть каждый кусок в бумагу и коптить холодным способом.

Через 5 дней говядина будет готова к употреблению.

Говядина, копченая по старинному рецепту

Ингредиенты

10 кг говядины (грудинка), 200 г голландской сажу, 10 г селитры, 300 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить. Перемешать голландскую сажу с 10 л воды, варить 40 минут. Охладить, добавить соль и селитру, размешать до полного растворения. Мясо опустить в раствор и держать 1–1,5 суток. Выветрить и поместить в коптильню. Коптить холодным способом.

Копченая говядина сухого посола

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, 400 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить. Соль и селитру смешать, натереть мясо. Переложить в посолочную емкость и выдержать 12–16 часов. Подвесить в проветриваемом помещении на несколько часов. Коптить холодным способом 2–3 недели с небольшими перерывами по 2 часа.

Соленая копченая говядина (1-й способ)

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, перец по вкусу, 400 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, натереть 200 г соли, перцем и селитрой. Переложить в емкость, пересыпая оставшейся солью. Выдержать 12–18 часов в теплом помещении, затем несколько часов на холоде. Коптить холодным способом, сначала поместив ближе к тлеющим углям, а через 3–5 дней поднять выше.

Соленая копченая говядина (2-й способ)

Ингредиенты

10 кг говядины, 12 г селитры, 100 г сахара, 400 г соли.

Способ приготовления

Заднюю часть туши подготовить, отрубив кости ног и почечную часть, снять лишний жир. Соль, селитру и сахар истолочь, натереть мясо и уложить в емкость. Установить пресс и выдержать при комнатной температуре 1 день. Затем убрать в прохладное помещение на 2 недели.

Мясо необходимо периодически переворачивать. Если выделившегося во время соления сока окажется недостаточно, приготовить рассол (на 250 мл воды 12 г соли), охладить и залить им мясо. Обсушить мясо, коптить холодным способом в течение 2 недель, повесить в прохладном помещении на 1 день.

Говядина, копченая со специями (1-й способ)

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, 2–3 лавровых листа, корица по вкусу, 10 г перца, 370 г соли.

Способ приготовления

Мясо зачистить, промыть.

Воду довести до кипения, добавить лавровый лист и мясо. После закипания воды мясо просушить, натереть смесью из соли, селитры, корицы, перца и измельченного лаврового листа.

Переложить мясо в эмалированную емкость и выдержать 12–18 часов при комнатной температуре. Завернуть каждый кусок мяса в бумагу и коптить 1 неделю холодным способом.

Говядина, копченая со специями (2-й способ)

Ингредиенты

10 кг говядины, 50 г сахара, 12 г селитры, 3 г корицы, 2 г гвоздики, 10 г мускатного ореха, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, 350 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить. Соль, селитру, сахар и специи смешать.

Натереть $\frac{2}{3}$ смеси мясо. Переложить в посолочную емкость, выдержать 2 дня, перекладывая куски сверху вниз. Добавить оставшуюся смесь.

Выдержать 6–8 дней, слить сок и оставить еще на 2–3 дня. Коптить холодным способом 1,5–2 недели, делая небольшие перерывы по 2 часа. Подвесить в проветриваемом помещении на 2 дня.

Говяжий окорок, копченный горячим способом

Ингредиенты

10 кг говядины, 4–5 лавровых листьев, 5 г красного молотого перца, корица по вкусу, 250 г соли.

Способ приготовления

Говядину промыть и уложить в посолочную емкость, переложив лавровым листом. В 5 л кипящей воды растворить соль, добавить корицу, перец, остудить и залить рассолом куски говядины.

Выдержать в прохладном месте 5–6 дней, периодически перекладывая куски сверху вниз.

Достать мясо, положить в кипящую воду и варить на среднем огне до полуготовности.

Коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель с небольшими перерывами, предварительно охладив окорок и перетянув каждый суровой нитью.

Копченая говяжья грудинка

Ингредиенты

10 кг говядины (грудинка), 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 100 г сахара, 10 г красного молотого перца, 300 г соли.

Способ приготовления

Грудинку нарезать кусками прямоугольной формы, промыть и просушить. Приготовить посолочную смесь из 100 г соли, 50 г сахара, измельченных лавровых листьев и толченого чеснока. Этой смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость и выдержать при комнатной температуре 12 часов.

Приготовить рассол, растворив в 7 л кипящей воды оставшиеся соль, сахар и добавив перец.

Рассол остудить и залить им грудинку, убрать в прохладное место на 7–10 дней. Затем слить его, куски говядины вымачивать 12 часов. Промыть, просушить и коптить холодным способом в течение 1–2 дней.

Температура дыма не должна превышать 25 °С.

Подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 5–6 дней.

Копченая ветчина из говядины с можжевельником

Ингредиенты

10 кг говядины (кострец), 100 г сахара, 100 г ягод можжевельника, 500 г соли.

Способ приготовления

Для копчения взять нижние части бедра говядины, разрезать на куски, промыть и немного просушить. Ягоды можжевельника растереть вместе с солью и сахаром. Полученной смесью натереть ветчину, уложить в посолочную емкость и установить пресс. Выдержать в прохладном помещении 3 недели, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. Куски мяса достать, промыть и вымачивать 14 часов. Развесить для просушивания в проветриваемом помещении на 12 часов, затем коптить холодным способом 3–4 недели, делая перерывы на 2 дня.

Грудинка говяжья варено-копченая

Ингредиенты

10 кг говядины, 200 г сахара, 5 г селитры, 5 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 500 г соли.

Способ приготовления

Куски грудинки промыть, просушить и уложить в посолочную емкость.

Довести до кипения 10 л воды, добавить чеснок, соль, сахар и прочие специи, кипятить 2–3 минуты, профильтровать. Убрать в прохладное помещение, через 6 дней подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 12 часов. Коптить горячим способом в течение 30 минут, затем сразу же опустить в кипящую воду и варить 1,5 часа на слабом огне.

Телячий окорок, копченный по-крестьянски

Ингредиенты

10 кг телятины (задняя часть), 10 г ягод можжевельника, 3–4 зубчика чеснока, 10 г сахара, 5 г глутамата натрия, 3 г перца, 90 г соли.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, промыть, обсушить. Чеснок и ягоды можжевельника растереть. Натереть этой смесью мясо, переложить его в посолочную емкость.

Вскипятить 10 л воды, растворить соль, сахар и глутамат натрия.

Добавить перец, охладить. Залить телятину рассолом.

Солить 1 неделю. Просушить, подвесив на 1–2 дня в проветриваемом помещении.

Коптить горячим способом 20 минут. Перетянуть куски нитью и варить до готовности. Просушить, подвесив на 2 дня в сухом помещении.

Копченый говяжий язык

Ингредиенты

1 кг говяжьего языка, 1,5 г селитры, 1–2 зубчика чеснока, 2 г тмина, 2 г семян укропа, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 100 г соли.

Способ приготовления

Говяжий язык промыть, слегка просушить и натереть смесью из измельченного чеснока, соли, селитры и специй. Уложить в посолочную емкость, установить гнет и оставить в прохладном месте на 1 неделю. Затем просушить, подвесив в сухом проветриваемом помещении на 1–2 дня, и коптить холодным способом в течение 1–1,5 недели.

Копченый телячий окорок мокрого посола

Ингредиенты

10 кг телятины (задняя часть), 8 г селитры, 4–5 лавровых листьев, 20 г сахара, 5 г перца, 70 г соли.

Способ приготовления

Куски мяса промыть, просушить, уложить в посолочную емкость, добавив лавровые листья. Растворить в кипящей воде соль, селитру, сахар, добавить перец. Рассол остудить и залить куски телятины. Выдержать в прохладном месте 1 неделю. Просушить в проветриваемом месте 2–3 дня, коптить горячим способом при высокой температуре дыма (достаточно 30 минут). Остудить, перевязать каждый кусок суровой нитью и варить на слабом огне до готовности.

Вареный окорок, не вынимая из бульона, остудить и, завернув в плотную ткань, убрать в морозильную камеру на 1 час.

Телячий окорок, копченный по-крестьянски

Ингредиенты

10 кг телятины (задняя часть), 10 г ягод можжевельника, 3–4 зубчика чеснока, 10 г сахара, 5 г глутамата натрия, 3 г перца, 90 г соли.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, промыть, обсушить. Чеснок и ягоды можжевельника перетереть.

Натереть этой смесью мясо. Переложить в посолочную емкость.

Вскипятить 10 л воды, растворить соль, сахар, глутамат натрия. Добавить перец, охладить. Залить телятину рассолом. Солить 1 неделю.

Просушить, подвесив на 1–2 дня в проветриваемом помещении. Коптить горячим способом 20 минут. Перетянуть куски нитью и варить до готовности.

Подсушить, подвесив на 2 дня в сухом помещении.

Копченая козлятина

Ингредиенты

1 тушка козленка, 10 зубчиков чеснока, 30 г сахара, 10 г черного молотого перца, 10 г красного молотого перца, корица, гвоздика, кориандр по вкусу, 70–80 г соли.

Способ приготовления

Тушку козленка разрубить вдоль (по грудке), распластать, сделать надрезы на филейных частях, положить в них мелко нарезанный чеснок. Приготовить смесь из соли, сахара и специй, натереть этой смесью тушку. Оставить в прохладном месте для просаливания на 1–2 дня, затем коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченый соленый окорок

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 12 г селитры, 50 г сахара, 6–8 лавровых листьев, 250–300 г соли.

Способ приготовления

Мясо натереть смесью из соли, селитры и сахара, уложить в посолочную емкость, установить сверху кружок с прессом, оставить в теплом помещении на 1–1,5 суток. Выветривать на воздухе в течение 24 часов, коптить при температуре 40–45 °С в течение 3–4 часов. Добавить в 10 л воды сок, который выделился при солении, добавить лавровый лист, опустить в нее окорок и варить 1–2 часа.

Копченая баранина

Ингредиенты

10 кг баранины, 12 г селитры, перец по вкусу, 420 г соли.

Способ приготовления

Заднюю часть барана разделить, удалив кости ног, почечную часть и лишний жир.

Опустить в кипяток, довести до кипения, просушить.

Соль, селитру и перец смешать, истолочь и натереть этой смесью баранину. Переложить в посолочную емкость, придавив прессом, через 24 часа убрать в прохладное место и оставить баранину на 1,5–2 недели.

В течение этого времени куски баранины нужно периодически переворачивать, чтобы выделяемый сок равномерно пропитывал все мясо.

Если сока окажется мало, приготовить рассол из воды и соли (на 250 мл воды 12 г соли) и холодным полить мясо, следя, чтобы рассол впитывался.

Коптить баранину холодным способом 1,5–2 недели, делая небольшие перерывы по 2 часа. Подвесить в проветриваемом помещении на 2 дня.

Копченый бараний окорок

Ингредиенты

10 кг баранины (задняя часть), 12 г селитры, 30 г сахара, 4–5 лавровых листьев, 10 г красного молотого перца, 10 горошин черного перца, 800 г соли.

Способ приготовления

Заднюю часть бараньей тушки разрезать на несколько больших кусков, промыть, просушить. Приготовить смесь из соли, сахара, красного молотого перца и селитры, высыпать ее на сухую сковороду и подогреть на среднем огне. Теплой смесью натереть баранину со всех сторон, уложить куски мяса в посолочную емкость, перекладывая лавровым листом и горошинами черного перца. Установить пресс и оставить в прохладном месте на 4 дня, перекладывая куски и натирая их образовавшимся соком.

Затем баранину достать, промыть, повесить для просушивания в проветриваемом помещении на 1 день. Коптить холодным способом в течение 2–3 недель. Чтобы мясо получилось нежным и мягким, перед копчением баранину можно отварить в течение 30 минут на сильном огне.

Шинка из свинины

Ингредиенты

10 кг свинины (лопаточная часть), 2–3 зубчика чеснока, 10 г селитры, 30 г сахара, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 300 г соли.

Способ приготовления

Свинину промыть, обсушить, натереть смесью соли, селитры, сахара и специй. Уложить в засолочную емкость, переложив измельченным чесноком, установить пресс и, продержав 2–3 часа в теплом помещении, убрать в прохладное место на 5–7 дней, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. По истечении положенного времени достать куски мяса и переложить их для вымачивания в холодную воду на 3–4 часа. Промыть, сделать узкие прорезы, протянуть сквозь них шпагат или тонкую пеньковую веревку и повесить в проветриваемом помещении для просушивания на 2–3 часа. Затем обернуть бумагой каждый кусок (это предохранит окорок от загрязнения копотью). Бумагу следует слегка увлажнить, чтобы предотвратить ее тление и загорание. Коптить горячим способом при температуре дыма 40–45 °С в течение 4–5 часов. Снизу подставить емкость для сбора вытапливаемого жира.

Грудинка свиная варено-копченая

Ингредиенты

10 кг свинины (грудинки), 5 г селитры, 3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 5 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 200 г сахара, 500 г соли.

Способ приготовления

Грудинку промыть, обсушить, затем уложить в посолочную емкость. Чеснок очистить, вымыть и обсушить.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, чеснок, лавровый лист, селитру, красный и черный молотый перец, кипятить в течение 10 минут. Грудинку залить холодным рассолом, поместить в прохладное помещение, оставить на 6 дней.

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.