

ВКУСНЕЙШЕЕ МЯСО

КОПЧЕНИЕ, ВЯЛЕНИЕ, ЗАПЕКАНИЕ



Вкуснейшее мясо. Копчение, вяление, запекание

«РИПОЛ Классик»

2007

Вкуснейшее мясо. Копчение, вяление, запекание / «РИПОЛ
Классик», 2007

В данной книге собраны лучшие рецепты мясных кушаний. Помимо способов приготовления повседневных блюд, читатель найдет на страницах этой книги рецепты изысканных яств, которые могут стать настоящим украшением праздничного стола и удовлетворить кулинарные запросы любого гурмана.

, 2007

© РИПОЛ Классик, 2007

Содержание

Введение	5
Технология приготовления мясных блюд	6
Копчение	6
Вяление	11
Запекание	12
Копчение	13
Говядина копченая	13
Говядина, копченая по старинному рецепту	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Е. А. Бойко

Вкуснейшее мясо. Копчение, вяление, запекание

Введение

Как повседневный, так и праздничный стол трудно представить без разнообразных мясных кушаний. Блюда из говядины, свинины, кролика, деликатесы из дичи, колбасы и ветчина домашнего приготовления – все это, а также многие другие изысканные кушанья можно приготовить легко и быстро, если следовать нашим рекомендациям.

Приведенные в данной книге рецепты мясных блюд рассчитаны как на хозяек, которые только начинают осваивать кулинарное искусство, так и на тех, кто, достигнув мастерства в приготовлении популярных блюд, мечтает научиться готовить изысканные мясные блюда, которые обязательно станут кулинарными сюрпризами для их родных и близких.

Приятного аппетита и удачи в увлекательном путешествии по кулинарному царству!

Технология приготовления мясных блюд

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 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 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 х 1 х 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 процедуры 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 вешивать 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 печка, 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 не горячий 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 сторае 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 растягивается 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 вырубаются 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 сохлась 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 вешают 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, гвоз-

дики 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 можжевеловые). Специи и приправы также позволят 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.

Вяление

С помощью вяления можно не только законсервировать мясные продукты, но и получить очень вкусные и питательные закуски. Вяленое мясо можно приготовить из баранины, козлятины, телятины, конины, мяса кролика нутрии и домашней птицы. В процессе вяления происходят сложные биохимические процессы в сырье, в результате которых мясо не только обезвоживается, но и доводится до готовности.

Во время приготовления вяленых блюд из сырого мяса необходимо соблюдать большую осторожность. Мясо следует использовать только самого высокого качества, проверенное санитарной экспертизой. Доска для резки мяса, решетка для сушки должны быть очень чистыми, близкими к стерильным.

Вялить можно как в естественных условиях на воздухе, так и на гриле или в духовом шкафу. Мясо необходимо срезать с костей, освободив от крупных сухожилий, затем нарезать полосками толщиной 3–5 см и массой до 1–1,5 кг. Перед вялением мясо обязательно нужно засолить. Посол производится сухим или мокрым способом.

При сухом посоле мясо нужно предварительно заморозить, а затем натереть со всех сторон смесью из соли, сахара, перца и пряностей. За время процесса соления мясо впитывает соль и утрачивает влагу, образуется рассол, который покрывает только нижние слои мяса. Поэтому куски необходимо перекладывать сверху вниз.

При мокром посоле готовится рассол из расчета 200 г соли на 1 л воды с добавлением пряностей. В кипящий рассол следует поочередно на 2–3 минуты опускать куски мяса. Затем каждую полоску необходимо подвесить для стекания рассола. Засоленное таким образом мясо перед вялением нужно охладить.

Вяление на воздухе производится в темном, чистом, сухом проветриваемом помещении, закрытом от проникновения насекомых марлей или мелкой сеткой. Температура воздуха должна быть достаточно высокой – от 20 до 40 °С. Обычно эти условия соблюдаются на чердаке, под шиферной крышей. Продолжительность процесса составляет от 15 до 30 дней. В этот период необходимо осматривать мясо несколько раз в день.

Для вяления на гриле необходимо нарезать свежее мясо поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см, затем засолить сухим способом и поместить на решетку так, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Готовить до тех пор, пока мясо в достаточной степени не подсохнет.

При приготовлении вяленого мяса в духовом шкафу сырье засаливается сухим способом, а затем расправленные ломтики укладываются на решетку так, чтобы они не касались друг друга. Подготовленное мясо следует поместить в предварительно разогретую до 50 °С духовку и вялить при приоткрытой дверке в течение 12 часов.

Хранить вяленые продукты необходимо в темном, сухом, проветриваемом помещении при температуре не выше 10 °С.

Запекание

При запекании мясо подвергается воздействию тепла со всех сторон на протяжении всего времени приготовления. Запекание производится в духовом шкафу сначала при высокой температуре, чтобы поверхность мяса зарумянилась, а затем температура уменьшается, чтобы оно равномерно пропеклось изнутри и как можно меньше сжалось.

Перед запеканием мясо можно отварить или обжарить до готовности. Запекание предварительно обжаренного или отваренного мяса производится в порционных сковородах или блюдах в духовом шкафу при температуре 250–350 °С. Запекать такое мясо можно отдельно или с гарниром.

Варить мясо следует кусками 1,5–2,5 кг в небольшом количестве воды (1,5–2 л воды на 1 кг мяса). Мясо погружается в кипящую воду и варится до готовности при слабом кипении. Для улучшения вкуса продукта при варке рекомендуется добавлять сырую морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук. В конце варки следует класть соль и лавровый лист.

Для варки можно использовать грудинку, части передних и задних ног говядины, лопатку и грудинку мелкого скота. Обработанные тушки курицы обычно отвариваются целиком, а затем запекаются. Мякоть лопатки необходимо варить свернутой в виде рулета, перевязанной шпагатом, у грудинки следует подрезать пленку вдоль ребер. У сваренной грудинки в горячем виде нужно удалить ребра. Готовность мяса определяется проколом поварской иглой или ножом.

В сварившееся мясо нож входит легко, а вытекающий сок бесцветен.

Субпродукты перед варкой следует определенным образом подготовить. Почки необходимо вымочить в холодной воде в течение 2–3 часов, затем залить холодной водой, довести до кипения и слить отвар. После этого почки нужно промыть, вторично залить холодной водой и варить в течение 1–1,5 часов при слабом кипении.

Языки следует положить в кипящую воду, варить в течение 2–3 часов, затем быстро остудить в холодной воде и в горячем виде снять кожу.

Жарить мясо перед запеканием можно большими порционными или мелкими кусками во фритюре в сковороде или над горящими углями.

При жарке подготовленное мясо кладется на сковороду или противень с жиром, разогретым до температуры 120–150 °С для того, чтобы происходило быстрое свертывание белка на поверхности мяса. В результате образуется специфическая корочка, состоящая из сложных органических соединений, которая имеет характерные вкус и аромат. При жарке из мяса испаряется вода, а растворимые органические соединения и соли остаются, в результате чего мясо в процессе запекания не теряет вкуса, аромата и питательных свойств.

Запеченное мясо перед подачей к столу должно быть прогретым до 75–85 °С и иметь на поверхности поджаристую корочку.

Копчение

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 сажи, 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.

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.