

Содержание

Введение	7
Коптильня своими руками	11
Коптильня холодного копчения	11
Коптильня горячего копчения	15
Самостоятельное строительство коптильни из кирпича	17
Мобильная мини-коптильня	21
Электрическая коптильня	25
Коптильни из нержавеющей стали	27
Почему нержавейка?	27
Особенности конструкции	28
Коптильня из бочки своими руками	32
Домашняя коптильня из холодильника	33
Коптильня для квартиры	36
Строительство коптильни для копчения мяса	38
Технология копчения	40
Коптильня для рыбы своими руками	43
Коптильня для сала	46

Дым и дымогенератор	50
Дым без огня с дымогенератором	50
Электрический дымогенератор.....	51
Дымогенератор своими руками	53

Древесина для копчения	59
Подходящие породы деревьев	59
Как нарубить дрова	60
О породах деревьев	61
Процесс копчения	62
Когда уместны вкусовые добавки	63
Требования к дровам	63

Коптим продукты дома	65
Основные и дополнительные методы копчения	65
Правила вкусных деликатесов.....	66
Посол и маринад.....	70
Посол как этап копчения	72
Рецепты посола мяса.....	74
Посол рыбы	77

Домашнее хранение копченостей	82
Как сохранить копчености вкусными и максимально полезными	82
Как определить, что копчености начинают портиться	83
Как правильно хранить копченые колбасы	83
Как правильно хранить копченую рыбу	85
Сколько в общем хранятся копчености?	86

Коптим мясо и мясные продукты	88
Копченая свинина	89
Кролик и нутрия.....	91

Копченая говядина	94
Говяжий окорок, копченный холодным способом ..	94
Ветчина холодного копчения с можжевельником...	95
Копченая говяжья грудинка	96
Баранина с можжевельником горячего копчения...	97
Бараний окорок холодного копчения	98
Бараньи лопатки горячего копчения	99
Копченая козлятина	100
Домашняя колбаса	101
Копченые сосиски	103
Колбаски охотничьи	104
Копченое сало	105
Грудинка горячим способом	107

Птица

Копченые куриные крылышки	108
Копченая куриная грудка	110
Копченая утка	112
Копченая утка по-китайски	113
Птица в тесте	114
Гусь горячего копчения с перцем	115
Холоднокопченые гусиные грудки	116
Холоднокопченые гусиные окорока с можжевельником	116
Гусь холодного копчения с яблоками	117

Рыба

Обработка рыбы перед посолом	119
Посол рыбы	120
Тонкости копчения рыбы	122
Горбуша холодного копчения	123
Горбуша горячего копчения	125
Горбуша горячего копчения в духовке	125

Судак горячего копчения	126
Окунь горячего копчения	126
Палтус холодного копчения	128

Другие копченые продукты 129

Морепродукты	129
Овощи	130
Копчение свежих овощей	131
Копчение замороженных овощей	131

Жидкий дым 133

Что нужно знать о жидком дыме	133
Копчение жидким дымом	136
Куриные крылышки	136
Аппетитная курица	137
Сало	138
Копченый кролик	138
Копченая рыбка	139
Копченая сельдь	140
Копченая мелкая рыба	141
Готовим жидкий дым в домашних условиях	142

Блюда из копченых продуктов 144

Рыбная солянка	144
Сборная рыбная солянка	145
Салат из копченой трески с авокадо	147
Фасолевый суп с копченостями	148
Гороховый суп с копченостями	150
Солянка из копченостей	152
Солянка с копченостями и капустой	154
Сырный суп с копченостями	155
Суп с копчеными ребрышками	156
Жюльен с копченой курицей	157
Шампиньоны, фаршированные копченой курицей ...	158

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 градусов. 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 не должен опускаться ниже 50 градусов. При таком копчении сырье обрабатывается не только дымом, но и жаром, что тоже оказывает на конечный продукт бактерицидное действие

и придает ему неповторимый вкус и аромат. Продукты, закопченные горячим методом, хранятся не так долго, как продукты, приготовленные методом холодного копчения, и их нужно употребить в пищу за несколько дней после приготовления.

Также продукты коптят, обрабатывая их специальным химическим веществом — жидким дымом. Это очень простой способ, который сейчас широко используется при производстве копченостей. Используя жидкий дым, вы сможете закоптить любую продукцию, не выходя из дома. Но эта технология, кроме простоты использования, имеет множество недостатков. Например, продукты, обработанные таким методом, уступают по вкусу продуктам, закопченным натуральной древесиной/ натуральным дымом. Кроме того, в жидком дыме имеется большое количество вредных для организма веществ, которые при частом употреблении могут неблагоприятно влиять на ваше здоровье при частом употреблении может неблагоприятно сказаться на состоянии вашего здоровья. Хотя в умеренном количестве употреблять такую продукцию 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, а стать профессионалом в этом деле, вам нужно ознакомиться со многими нюансами, которые возникают в про-

цессе. 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 пищу больше положенного времени, в конечном результате вы получите продукт, вкус которого, которая будет отдавать неприятной горечью. Такой же неприятный эффект будет, если использовать для копчения древесину хвойных деревьев (ель, сосна). Хотя если применить хвойное дерево в правильной пропорции с фруктовым, мы получим 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

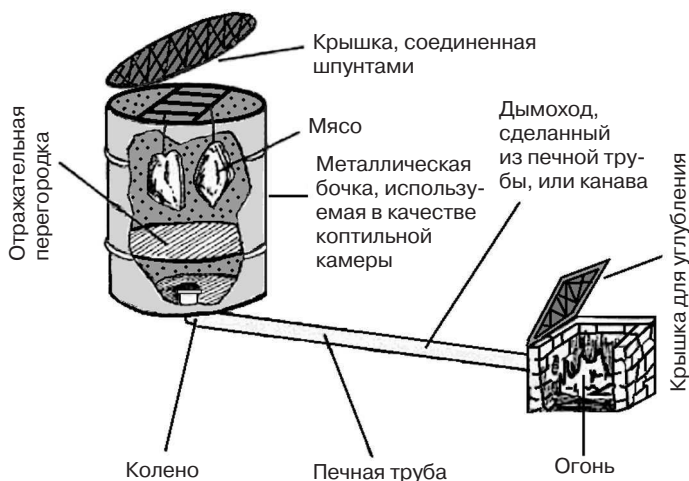
Коптильня холодного копчения

Холодное копчение — это обработка специально подготовленных продуктов коптильным дымом. В результате чего 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 градусов. Изделия холодного копчения могут храниться даже на протяжении нескольких лет, при этом они остаются вполне пригодными для употребления и не теряют свои вкусовые качества.

Давайте разберемся, какой же должна быть эта самая коптильня.

Конструкция коптильни должна иметь камеру сгорания и камеру для продуктов питания. Разница лишь в том, что расстояние между ними у коптильни холодным способом несколько больше, чем у приспособления для горячей обработки, это дает возможность охлаждения коптильного дыма. После сгорания дров горячий дым проходит по длинной трубе, в результате чего теряет температуру и попадает в камеру с продуктами уже охлажденным.

Теперь посмотрим, как выглядит коптильня в натуральную величину. Пример простейшего приспособления для приготовления копченостей холодным способом может выглядеть так: камера сгорания щепы в данном случае из-



Простейшая коптильня

готовлена из трубы диаметром приблизительно 30 см. От нее отходит труба немного меньшего диаметра (10 см.), которая передает дым непосредственно в коптилку, изготовленную из обыкновенных деревянных брусков. Если вы обратили внимание на камеру сгорания, то не могли не заметить вторую трубу, которая выходит из нее и ведет вверх. Такая труба предназначена для выхода излишков коптильного дыма. Дело в том, что для достижения равномерного сгорания щепы нужен немалый опыт в копчении продуктов разного рода, а дополнительная труба способствует выходу излишков дыма, это дает возможность равномерно коптить продукты. Устройства такого рода можно с легкостью изготовить из подручных материалов.

Если вы на несколько дней поехали на рыбалку и хотите сохранить свой улов, то можете с легкостью соорудить такое устройство непосредственно у места ловли.

Например, на обрывистом берегу. Вместо трубы в данной конструкции используется небольшая траншея, вырытая в земле. Дым от щепы по траншее направляется в коптильную камеру, изготовленную из каркаса, на который натянута обыкновенная ткань или брезент. Непосредственно перед процессом копчения ткань следует намочить водой. В такой коптильне интенсивность подачи дыма и температура напрямую зависят от длины, ширины и глубины траншеи, по которой дым подается в коптилку.

Но если вы хотите регулярно коптить холодным способом» или «готовить копчености холодным способом, то сооружение из огнеупорного кирпича — это то, что вам надо. Такую конструкцию можно сделать во дворе частного дома или на даче. Внешний вид такого устройства напрямую зависит от вашей фантазии. Главное в этом деле — правильно определить расстояние между камерой сгорания и коптилкой.

Это расстояние должно быть таким, чтобы дым при попадании в коптильную камеру успевал остыть. В более профессиональных коптильнях для его охлаждения используются специальные холодильные камеры.

На производстве чаще всего используют электрические коптилки. Принцип их действия следующий. На электродвигатель крепится специальная металлическая насадка. Во время работы двигателя к этой насадке прижимается деревянный брусок. Вследствие трения выделяется дым, который попадает непосредственно в коптильную камеру.

Такое приспособление позволяет коптить большие объемы продукции при минимальных затратах древесины. Также преимущество такого копчения состоит в том, что нет необходимости охлаждать дым. Продукты горения, которые выделяются вследствие трения, очень быстро охлаждаются и попадают в коптильную камеру уже в холодном виде. Но этот вид коптилен имеет ряд недостатков. Например, не нужно быть опытным

гурманом, чтобы на вкус определить копчености, приготовленные натуральным способом при естественном горении щепы, и продукты, которые обрабатывались в электрической коптильне. Такие продукты имеют менее выраженный вкус и аромат.

Коптильня горячего копчения

Горячее копчение — это очень увлекательное занятие. Кроме удовольствия, которое вы испытаете в процессе приготовления продуктов горячего копчения, в результате вы также получите вкуснейшие кулинарные изделия. Итак, рассмотрим строение самой коптильни.

Во-первых, такая коптильня должна иметь камеру, в которую мы будем помещать продукты. Во-вторых, в ней должна быть камера сгорания щепы. В большинстве видов таких коптилен обе камеры представляют собой одну емкость. Теперь рассмотрим вышеописанное на примере самого простого устройства, изготовленного из обыкновенного хозяйственного эмалированного ведра или кастрюли. Берем эмалированное ведро или кастрюлю. В нее насыпаем готовую щепу. Примерно посередине кастрюли помещаем сетку, на которую будем выкладывать подготовленные продукты.

Вместо сетки также можно использовать обыкновенную старую пельменницу.

Вот и все! Самое простое приспособление для горячего копчения готово. Если провести правильную подготовку продуктов и умело их закоптить, то даже на таком простом с виду устройстве можно приготовить вкуснейшие блюда. По такому же принципу изготавливаются и другие устройства.

Следующий вариант конструкции более усовершенствован: она имеет противень для сбора жира. Преимущество устройства с противнем в том, что в нем можно коптить более жирные продукты. Дело в том, что при выделении из продуктов копчения жир попадает на щепу и препятствует ее интенсивному тлению, а это отрицательно влияет на весь процесс. При использовании противня для сбора жира щепы в коптильне тлеет равномерно на протяжении всего процесса. В таких аппаратах часто используются две сетки для размещения подготовленных продуктов. Это дает возможность приготовить большое количество блюд одновременно и сэкономить древесину.

Теперь рассмотрим несколько более сложных конструкций, которые можно построить на приусадебном участке. Принцип такой коптильни довольно прост и мало чем отличается от предыдущих примеров.

Для домашнего применения используют более массивные устройства, которые не предназначены для транспортировки, но зато в них можно приготовить большое количество копченостей.