

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
КОПТИЛЬНЯ СВОИМИ РУКАМИ	9
Коптильня холодного копчения.....	9
Коптильня горячего копчения.....	11
Самостоятельное строительство коптильни из кирпича.....	14
Мобильная мини-коптильня.....	16
Электрическая коптильня	19
Коптильни из нержавеющей стали	20
Коптильня из бочки своими руками	24
Домашняя коптильня из холодильника	25
Коптильня для квартиры	27
Строительство коптильни для копчения мяса.....	29
Технология копчения	30
Коптильня для рыбы своими руками.....	32
Коптильня для сала.....	35
ДЫМ И ДЫМОГЕНЕРАТОР.....	38
Дым без огня с дымогенератором	38
Электрический дымогенератор	39
Дымогенератор своими руками.....	40
ДРЕВЕСИНА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ	45
Как нарубить дрова	46
О породах деревьев	46
Процесс копчения	46
Когда уместны вкусовые добавки	47
Требования к дровам	47
КОПТИМ ПРОДУКТЫ ДОМА.....	49
Основные и дополнительные методы копчения.....	49
Правила вкусных деликатесов.....	49
Посол и маринад.....	52
Посол как этап копчения	53

Рецепты посола мяса	54
Посол рыбы	56
ДОМАШНЕЕ ХРАНЕНИЕ КОПЧЕНОСТЕЙ	59
Как сохранить копчености вкусными и максимально полезными	59
Как определить, что копчености начинают портиться.....	59
Как правильно хранить копченые колбасы.....	60
Как правильно хранить копченую рыбу	60
Сколько в общем хранятся копчености?	61
КОПТИМ МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ	63
Копченая свинина	63
Кролик и нутрия	65
Копченая говядина	66
Говяжий окорок, копченый холодным способом.....	67
Ветчина с можжевельником холодного копчения	67
Копченая говяжья грудинка.....	68
Баранина с можжевельником горячего копчения.....	68
Бараний окорок холодного копчения	69
Бараньи лопатки горячего копчения	70
Копченая козлятина	70
Домашняя колбаса	71
Копченые сосиски	72
Колбаски охотничьи.....	73
Копченое сало	73
Грудинка горячим способом.....	74
ПТИЦА	75
Копченые куриные крылышки.....	75
Копченая куриная грудка	76
Копченая утка	77
Копченая утка по-китайски	78
Птица в тесте	78
Гусь горячего копчения с перцем	79
Холоднокопченые гусиные грудки.....	79
Холоднокопченые гусиные окорока с можжевельником	80
Гусь с яблоками холодного копчения	80

РЫБА.....	81
Обработка рыбы перед посолом	81
Посол рыбы	81
Тонкости копчения рыбы	83
Горбуша холодного копчения.....	83
Горбуша горячего копчения.....	84
Рецепт горбуши горячего копчения в духовке	84
Судак горячего копчения	85
Окунь горячего копчения	85
Палтус холодного копчения	86
ДРУГИЕ КОПЧЕНЫЕ ПРОДУКТЫ.....	87
Морепродукты.....	87
Овощи.....	87
Копчение свежих овощей.....	88
Копчение замороженных овощей.....	88
ЖИДКИЙ ДЫМ	89
Что нужно знать о жидком дыме	89
Копчение жидким дымом.....	90
Куриные крылышки	90
Аппетитная курица	91
Сало	92
Копченый кролик	92
Копченая рыбка.....	92
Копченая сельдь	93
Копченая мелкая рыба.....	94
Готовим жидкий дым в домашних условиях.....	94
БЛЮДА ИЗ КОПЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ	96

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 закоптить 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 закоптить 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.

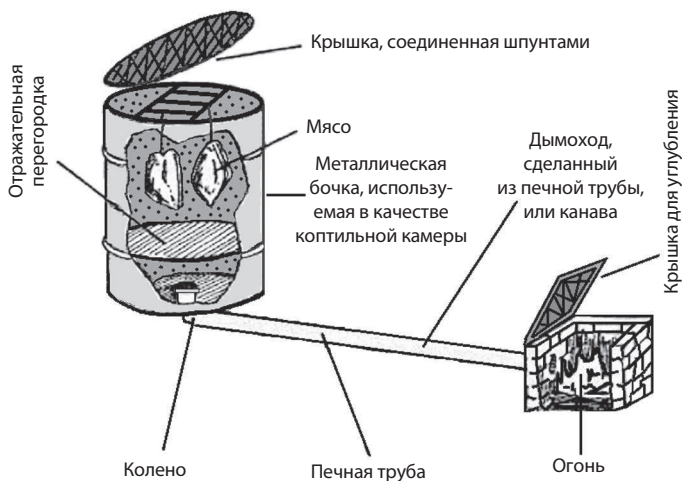
Ну, начнем по порядку!

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 $+25^{\circ}\text{C}$. 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, какая же должна быть эта самая коптильня.



Простейшая 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, а это дает возможность охлаждения коптильного дыма. После сгорания 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 изготовлена 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 сгорания этой щепы, это дает возможность равномерно коптить продукты питания. 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 около места ловли. Коптильню холодного копчения можно изготовить из подручных материалов непосредственно на месте вашего отдыха.

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 обыкновенной водой. В такой коптильне интенсивность подачи дыма и температура напрямую зависят от длины, ширины и глубины траншеи, по которой дым подается в коптилку. Коптильню холодного коп-

чения можно изготовить из подручных материалов непосредственно на месте вашего отдыха.

Но если вы хотите регулярно заниматься приготовлением копченостей 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 коптильной камерой.

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 коптильный дым. Продукты горения, выделяемые вследствие трения, очень быстро охлаждаются и попадают в коптильную камеру уже в холодном виде. Но этот вид копчения 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, вы также получите на выходе вкуснейшие кулинарные изделия. Итак, рассмотрим

строение самой коптильни. Во-первых, такая коптильня должна иметь камеру, в которую мы будем помещать продукты. Во-вторых, она должна иметь камеру сгорания коптильной щепы. В большинстве видов таких коптилен камера сгорания щепы и камера для копчения продуктов питания — это одна емкость. Теперь рассмотрим вышеописанное на примере самого простого устройства, изготовленного из обыкновенного хозяйственного эмалированного ведра или кастрюли. Берем эмалированное ведро или кастрюлю. В кастрюлю насыпаем готовую щепу. Примерно посередине кастрюли помещаем сетку, на которую будем выкладывать продукты, подготовленные для копчения.

Вместо сетки также можно использовать обыкновенную старую пельменницу.



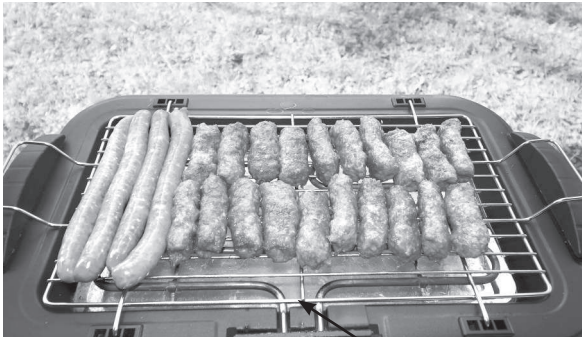
Коптильня, сделанная из ведра

Вот и все! Самое простое приспособление для горячего способа 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 приспособления.

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 интенсивно и равномерно на протяжении всего процесса. В таких аппаратах часто используются две сетки для размещения подготовленных продуктов. Это дает возможность приготовить большое количество копченостей и сэкономить щепу.



Противень для сбора жира

***Усовершенствованная конструкция
для горячего копчения***

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

Для домашнего применения используют более массивные конструкции таких коптилен, поэтому они не предназначены для транспортировки, но зато в них можно приготовить большое количество копченостей.

Коптильня из двух бочек объемом 50 литров можно сделать и самостоятельно. Достаточно приобрести две бочки соответствующего объема и, используя немудреный инструмент, именуемый в народе болгаркой, сделать соответствующие надрезы и установить бочки перпендикулярно друг другу: нижнюю установить вертикально поверхности, а верхнюю горизонтально.

Если же вы хотите заниматься горячим копчением более профессионально и у вас есть свободный участок, на котором можно разместить коптильню, то предлагаю вашему вниманию вариант, изготовленный или, точнее, построенный из