

ГОРЯЧЕЕ И ХОЛОДНОЕ ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ

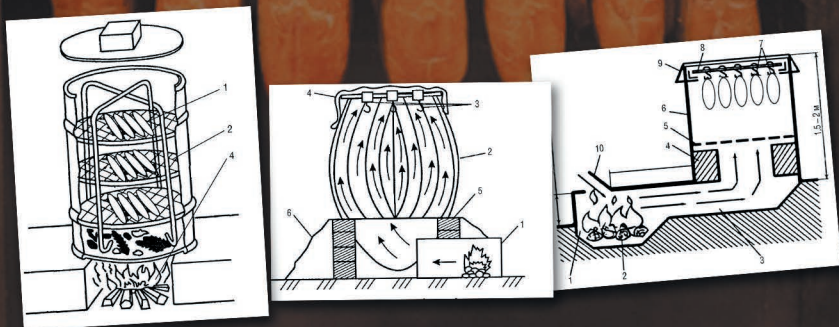
Вкуснейшие домашние копчености на вашем столе!

Копчение — один из самых распространенных способов приготовления мяса различных видов. Нежнейшее сало и домашняя птица, аппетитная рыбка и сочная колбаска — лучшие рецепты деликатесов собраны в одной книге!

Вы узнаете все тонкости горячего и холодного копчения в специальных камерах, которые можно соорудить как дома, так и во время выезда на природу.

Соление, копчение, вяление — выберите любой из способов и порадуйте себя и своих близких!

- Посол и копчение сала, грудинки, окорока, морепродуктов
- Домашняя колбаса и салями
- Сухой и мокрый посол рыбы
- Копчение сыров, грибов, фруктов, овощей



www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2558-4



9 785991 102558 4

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-5658-6



9 789661 145658 6

ГОРЯЧЕЕ И ХОЛОДНОЕ ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ
МЯСО • РЫБА • ПТИЦА • САЛО • КОЛБАСА



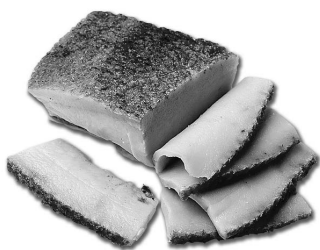
ГОРЯЧЕЕ И ХОЛОДНОЕ ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ



МЯСО • РЫБА • ПТИЦА • САЛО • КОЛБАСА

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОГУТА





МЯСО

РЫБА

ПТИЦА

САЛО

КОЛБАСА



ГОРЯЧЕЕ И ХОЛОДНОЕ ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ



ХАРЬКОВ **КЛУБ**
БЕЛГОРОД **СЕМЕЙНОГО**
2013 **ДОСУГА**

УДК 641/642
ББК 36.99
Г67



Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Маргарита Журавлева*

ISBN 978-966-14-5658-6 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2558-4 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Валентин Волков, Pietro Rota, обложка, 2013
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2013
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2013
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2013

ВВЕДЕНИЕ

Копчение — это вид тепловой обработки продуктов, придающий им особый вкус и аромат, а также значительно продлевающий срок их хранения.

Различают холодное и горячее копчение, а также быстрое копчение, близкое по эффекту к запеканию. Иногда для достижения эффекта копчения используют специальный ароматизатор — «жидкий дым».

При горячем копчении продукт обрабатывают дымом при температуре 45—120 °С в течение нескольких часов, до полной кулинарной готовности. Это быстрый и простой способ обработки, после которого продукты сразу готовы к употреблению, поэтому его часто используют в бытовых условиях.

При холодном же копчении обработку проводят более холодным дымом — при температуре 19—25 °С в течение многих часов, а иногда и дней. Перед холодным копчением продукт обычно подвергают предварительной обработке, например солению.

Горячий способ применяют для копчения нежирных продуктов; холодный — предпочтительнее для обработки жирных.



Качество копчения зависит в основном от свойств дыма, получаемого при сгорании древесины. Самым лучшим считается дым, образующийся при сжигании дров из твердых пород деревьев. Наиболее ценятся лиственные породы: бук, дуб, ольха, старая яблоня и др. Береза — не самый подходящий материал для копчения (из-за наличия в ее коре дегтя); березовые дрова необходимо предварительно очищать от коры. Приятный вкус и аромат копченым продуктам придает дым от сгорания можжевельных веток с ягодами и вишневых листьев, хороши также вереск, шалфей, розмарин, мята и лавр, иногда применяют даже тополиные опилки. Дым от сгорания хвойных пород деревьев загрязняет продукты, придает им посторонние запахи и горьковатый привкус, поэтому дрова хвойных пород при копчении применяются реже. Однако в еловом и сосновом дыму можно коптить колбаски и морепродукты, например мидий.

Сырое дерево предпочтительнее, нежели сухое, но влажная древесина для копчения не годится. Лучше всего подходит так называемый «светлый дым», получаемый при неполном сгорании древесины и достаточном доступе кислорода. Дрова должны активно тлеть, давая много дыма, но не гореть. Небольшое пламя допустимо лишь в сырую, пасмурную погоду. Обычно для копчения используют древесину в виде стружек, опилок, щепок и тонких прутьев. Птицу и мясо коптят в менее плотном дыму или предварительно заворачивают в ткань, а рыбу — в более густом дыму, потому что рыба чешуя защищает ее от дыма.

После копчения продукты приобретают насыщенный коричнево-желтый цвет, приятный специфический вкус и запах, их поверхность становится сухой и блестящей.



Бактерицидное действие и скорость проникновения копильных веществ в продукты зависят от температуры и влажности воздуха. Чем выше температура и меньше влажность, тем активнее проникают внутрь копильные вещества и тем больше продукт обезвоживается. В результате продукты подсушиваются и на их поверхности образуется корочка, препятствующая проникновению микробов.

Поверхность копченых продуктов приобретает тот или иной оттенок в зависимости от породы древесины, применяемой для получения дыма. Так, красное дерево придает продукту красивый золотистый цвет; бук, липа, клен и другие лиственные деревья — золотисто-желтый; дуб и ольха — оттенки от темно-желтого до коричневого.

После копчения готовые изделия быстро охлаждают и сушат в подвешенном состоянии при температуре 10—12 °С в течение 5—10 суток. Это необходимо для того, чтобы уменьшить их влажность и увеличить процентное содержание соли.

В копченых продуктах сохраняется до 90 % полезных веществ, много белка, витаминов А, В и С. Их умеренное употребление способствует снижению уровня холестерина в крови, поэтому копчение мяса придает ему не только приятный вкус, но и полезно для здоровья.

- ✎ В производственных условиях для придания мясу розово-красного цвета используется нитрит натрия. Он ядовит, применять его допускается в концентрациях не более 0,005—0,007 % к массе мяса, поэтому в домашнем копчении его не применяют.

«Жидкий дым» — ароматизатор в виде жидкости или сухого концентрата, предназначенный для достижения



эффекта натурального копчения (придания вкуса, цвета, аромата и консервации) путем обработки поверхности продукта или добавления к продукту в процессе приготовления.

Один из видов производства «жидкого дыма» основан на растворении в воде продуктов тления различных пород древесины.

Дым твердых лиственных пород древесины (ольхи, яблони, черемухи, бука, осины) конденсируют. Конденсат разделяют на три фракции: растворимую в воде, нерастворимую твердую фракцию и нерастворимую жирную фракцию. Нерастворимые в воде фракции (золу, деготь) удаляют. Оставшийся растворимый конденсат очищают и удаляют из него различные вредные компоненты, например канцерогены. В результате этого получают так называемый первоначальный конденсат дыма и первоначальную фазу смолы, которые являются основой дымного аромата. Дальнейшая обработка заключается в их извлечении, дистилляции, концентрации, а также добавлении других ароматизаторов, растворителей (например, спирта) и пищевых добавок. Затем полученному продукту дают «созреть», настаивая в бочках до готовности, после чего фильтруют и разливают в тару.

✂ Вопрос о безвредности жидкого дыма пока остается спорным.

«Жидкий дым» выпускают в виде сухого порошкообразного концентрата, в виде жидкостей на водной, спиртовой или масляной основе в бутылках и аэрозольных баллончиках, а также в виде маринада на винно-фруктовой основе (сок граната, белое или красное сухое вино, лимонный сок, уксус и т. д.) с добавлением специй.



Устройство и разновидности коптилен

Коптильни предназначены для разных видов копчения — горячего и холодного. Для использования на кухне, если она обычной планировки, подойдут небольшие коптильни. Для копчения на свежем воздухе выбирайте модели коптилен по следующим параметрам: длительность срока службы, частота использования, численность семьи и гостей, комплектация и цена.

Коптильни бывают переносные, стационарные, складные, большие и компактные, с аксессуарами и без, с корпусом из обычного металла или из нержавеющей стали, для домашнего использования (из 0,8—1,5-миллиметровой стали, с гидрозатвором или обвязкой, с одной решеткой) или универсальные (из 2-миллиметровой стали и толще, с функциями барбекю и гриль), а также профессиональные (рассчитанные на закладку 100—300 кг продуктов), работающие от электросети (и даже с автоуправлением).

Выбирая коптильню, учитывайте вес модели. Для использования в турпоходе или проведения пикника в ближайшем сквере вполне подойдет компактная переносная коптильня размером около 40 × 27 × 17 см из 0,8-миллимет-



ровой обычной стали. Для установки на даче или во дворе частного дома выбирайте более прочную модель из 2-миллиметровой нержавеющей стали (ее вес около 20 кг).

Желательно, чтобы в коптильне были установлены дополнительные ребра жесткости (или кольца — если модель коптильни круглая) или гидрозатвор, расположенный вдоль стенок коптильни, что также укрепляет ее корпус. Для применения в домашних условиях используйте только модели с гидрозатвором — тогда проблем с выведением дыма не будет.

Классическая конструкция коптильни

Рассмотрим традиционную конструкцию коптильни, которую использовали славянские народы на протяжении многих веков. Поняв принцип изготовления такой коптильни, вы сможете самостоятельно изготовить различные ее модификации.

Классическую коптильню для холодного копчения (рис. 1) обустраивают с учетом неровностей рельефа: в самой низкой точке размещают очаг, от которого вверх по склону под углом 45—50° роют траншею длиной не менее 3 м и глубиной 0,5 м, которую накрывают досками и сверху засыпают землей. В верхней точке траншеи устанавливают деревянную коптильню, внешне похожую на небольшой сарай. Щели в ее стенах создают необходимую тягу — коптильный дым поступает в коптильню от очага через вырытую траншею.

Эту конструкцию коптильни можно усовершенствовать, сделав ее универсальной, то есть подходящей и для холодного, и для горячего копчения. Двухкамерную стальную печь (дымогенератор) устанавливают ниже уровня

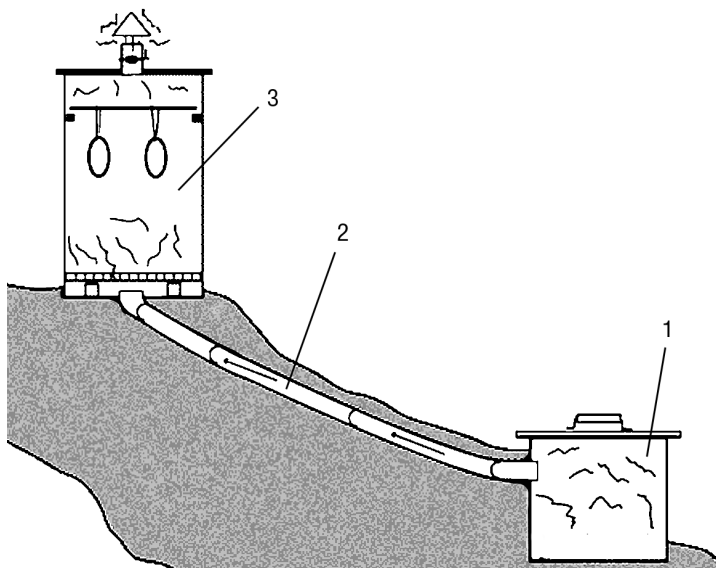


Рис. 1. Классическая конструкция коптильни:

1 — дымогенератор (очаг); 2 — дымовой канал (траншея);
3 — коптильня

земли. В ее нижней камере разжигают топливо (древесину, газ, можно использовать паяльную лампу или электронагреватель). В верхней камере, отделенной от нижнего отсека стальным листом (противнем), размещают стружку и щепу. Длина дымового канала между очагом и строением коптильни — около 3 м, канал прокладывают под углом.

Саму коптильню изготавливают из шпунтованной доски, щели надежно герметизируют паклей, на ее кровле устраивают вытяжную трубу, в которой делают несколько регулируемых вручную люков. При горячем копчении люки на трубе открывают, создавая тягу и не позволяя коптильному дыму охладиться в канале дымо-



хода. Для холодного копчения необходимо перекрыть все вытяжные люки, оставив слегка приоткрытым лишь один, — коптильный дым будет поступать в камеру охлажденным до необходимой температуры. Обязательно следует встроить в коптильную камеру датчик температуры, по показаниям которого необходимо открывать или закрывать вытяжные люки, добываясь необходимых показателей температуры внутри камеры. Размеры камеры, очага и ширина канала дымохода зависят от количества разовой закладки продуктов для копчения и частоты использования самой коптильни.

При использовании коптильной камеры следует применять только лиственные породы деревьев!

Надземная коптильня холодного копчения

Коптильню такой конструкции можно обустроить над уровнем земли. Для этого очаг необходимо расположить на низком уровне, а коптильную камеру — на некоторой высоте, и построить дымоход из готовых труб (ни в коем случае не асбоцементных) или из кирпича (в кирпичном варианте связующим в растворе должна быть глина, а не цемент!).

Минусы такого решения — в непривлекательности внешнего вида сооружения, портящего общий вид участка, а также в недостаточном охлаждении дымохода при отсутствии грунта вокруг его стен. Впрочем, землю для охлаждения дымопровода можно все-таки насыпать и увлажнять ее по мере необходимости.

Кроме построения самой холодной коптильни, необходимо обустроить вокруг нее участок для наблюдения за ходом копчения. Учитывайте, что процесс холодного копчения длительный и занимает несколько суток!

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
Устройство и разновидности коптилен	9
Технология и правила качественного копчения	52
Приготовление продуктов горячего копчения	168
Приготовление продуктов холодного копчения	225
Рецепты блюд с копченостями	279

Видання для організації дозвілля

**Гаряче й холодне домашнє копчення.
М'ясо, риба, птиця, сало, ковбаса**
(російською мовою)

Укладач *АНДРЕЄВА Вікторія*

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Л. Г. Фадеєва*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Підписано до друку 05.07.2013. Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 20,16. Наклад 15 000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля».
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Тагаріна, 20а.
E-mail: corp@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом DIN EN ISO 9001:2000

Издание для досуга

**Горячее и холодное домашнее копчение.
Мясо, рыба, птица, сало, колбаса**

Составитель *АНДРЕЕВА Виктория*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Подписано в печать 05.07.2013. Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 20,16. Тираж 15 000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством
согласно международному стандарту DIN EN ISO 9001:2000

Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А
тел. +7 (495) 688-52-29
+7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

**«Книжный Клуб
«Клуб Семейного Досуга»»**

61140, г. Харьков-140,
пр. Гагарина, 20-А
тел/факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

ДОНЕЦК

ООО «ПКФ «Универсальный бизнес»»

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г
Тел.: +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86
e-mail: ksd@kredo.net.ua

КИЕВ

ЧП «Бук Жье Тойс»

04655, г. Киев, ул. Вербовая, 17-А
Тел.: +38 (067) 572-63-34
+38 (044) 351-14-39
e-mail: booksmt@rambler.ua

ЗАПОРОЖЬЕ

ФЛП Савчук Ю. Д.

69057, г. Запорожье, ул. Новостроек, 3
Тел.: +38 (050) 347-05-68
e-mail: vega_center@i.ua

**Одесское
подразделение**

65063, г. Одесса, ул. Армейская, 8-В
тел. +38 (048) 776-07-67
e-mail: odessa@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 78-25-25
e-mail: order@fc-bookclub.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Апетитна копченина в домашніх умовах — тепер це реально! Ви дізнаєтеся не лише як підбирати, готувати, обробляти, сушити й коптити м'ясо у себе вдома, а й як спорудити свою власну коптильню без значних витрат. Порадуйте себе і своїх близьких вишуканими делікатесами!

Горячее и холодное домашнее копчение. Мясо, рыба, птица, сало, колбаса / сост. В. Андреева. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2013. — 384 с. : ил.

ISBN 978-966-14-5658-6 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2558-4 (Россия)

Аппетитные копчености в домашних условиях — теперь это реально! Вы узнаете не только как подбирать, подготавливать, разделять, сушить и коптить мясо у себя дома, но и как соорудить свою собственную коптильню без особых затрат. Порадуйте себя и своих близких изысканными деликатесами!

УДК 641/642

ББК 36.99