



Настоящая кулинарная энциклопедия для любителей мяса и рыбы! Подробные описания и советы от профессионалов, иллюстрации и множество рецептов. Эта книга поможет вам без особого труда научиться готовить изысканнейшие деликатесы!

Вы сможете делать тушенку из свинины, баранины, птицы или рыбные консервы, а также охотничьи колбаски, салями, суджук, зельц, ливерную колбасу или кровянку в домашних условиях. Рецепты бастурмы, вяленой скумбрии, балыка из карпа, копченого леща или сельди – все в одной книге. Отличный вкусный подарок!

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-3131-3



9 786171 231313



ЗАГОТАВЛИВАЕМ
ПТИЦУ·МЯСО·РЫБУ

КОПЧЕНИЕ, КОНСЕРВИРОВАНИЕ,
ВЯЛЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС



ЗАГОТАВЛИВАЕМ ПТИЦУ·МЯСО·РЫБУ



КОПЧЕНИЕ, КОНСЕРВИРОВАНИЕ, ВЯЛЕНИЕ,
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС



- Советы по выбору продуктов и специй
- Детальное описание процесса приготовления
- Рекомендации по хранению мясных и рыбных заготовок
- Секреты опытных кулинаров



ЗАГОТАВЛИВАЕМ ПТИЦУ·МЯСО·РЫБУ



КОПЧЕНИЕ, КОНСЕРВИРОВАНИЕ, ВЯЛЕНИЕ,
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

УДК 641.4
ББК 36.9
3-14



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

Дизайнер обложки *Александр Шукалович*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Заготовлюємо птицю, м'ясо, рибу.
Копчення, консервування, в'ялення,
приготування ковбас**
(російською мовою)

Укладач КОБЕЦЬ Ганна Володимирівна

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *К. В. Новак*
Редактор *І. М. Крамаренко*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Підписано до друку 06.04.2017.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Newton». Ум. друк. арк. 18,48.
Наклад 11 000 пр. Зам. №

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

**Заготавливаем птицу, мясо, рыбу.
Копчение, консервирование, вяление,
приготовление колбас**

Составитель КОБЕЦЬ Анна Владимировна

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Е. В. Новак*
Редактор *И. М. Крамаренко*
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Подписано в печать 06.04.2017.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Newton». Усл. печ. л. 18,48.
Тираж 11 000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

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

ISBN 978-617-12-3131-3

- © DepositPhotos.com / Sielan, scis65, sander.groffen@gmail.com, simpleseller.gmail.com, nata-lunataD, magone, Counterfeit, обложка, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

ВВЕДЕНИЕ

Копченое мясо и рыба, вяленые и жареные колбасы, аппетитные рыбные и мясные консервы считаются изысканными деликатесами. На покупку любимых сосисок, копченой рыбки к картошечке, ароматной колбасы или шпрот мы не жалеем денег. Однако многие даже не догадываются, что всю эту вкуснятину нетрудно приготовить дома самому, при этом учитывая личные предпочтения и пристрастия.

Тема заготовки мяса и рыбы является актуальной и для тех, у кого есть собственное подсобное хозяйство, а также для заядлых рыбаков. Надеемся, что приведенные в книге рецепты и рекомендации помогут вам запасти впрок разные виды мяса и рыбы, приготовить вкусные и полезные лакомства для близких, а гостей удивить бастурмой, балыками и колбасами собственного производства.

Важно помнить, что главное условие успешной заготовки продуктов — высокое качество исходного сырья и соблюдение всех тонкостей технологии и санитарных норм. Ботулизм — чрезвычайно опасная болезнь, и вряд ли найдется желающий рисковать здоровьем из-за того, что сэкономил на свежем мясе или не помыл лишней раз разделочную доску. Поэтому будьте внимательны и относитесь к делу ответственно. Тогда совсем скоро вы сможете наслаждаться эксклюзивными блюдами, которые украсят и повседневный, и праздничный стол.

ВЫБОР МЯСА, САЛА, ПТИЦЫ И РЫБЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ, ВЯЛЕНИЯ И КОНСЕРВАЦИИ

Все знают, что вкусное блюдо можно приготовить только из качественных ингредиентов. А мясо, птица и рыба — это отдельная категория продуктов, к выбору которых нужно относиться особенно внимательно. Очень тщательно и даже придирчиво следует выбирать сырье, которое будет использоваться для создания заготовок: копченостей, солений или консервов. Ведь ошибка может стоить дорого: в СМИ время от времени встречаются сообщения об отравлениях различными недоброкачественными продуктами.

Поэтому чтобы колбаса, вяленая рыба или консервы из птицы, приготовленные из несвежего сырья или с нарушением производственного цикла, из деликатеса не превратились в настоящее бактериологическое оружие, обращайтесь особое внимание на качество исходных продуктов.

ВЫБОР МЯСА ДЛЯ ЗАГОТОВОК

При выборе мяса следует оценивать по нескольким критериям: цвету и внешнему виду поверхности и среза, влажности, запаху и консистенции. *Цвет мяса* зависит от вида животного, его возраста, пола, условий убоя, холодильной обработки и условий хранения.

Говядина обычно имеет красный цвет различных оттенков: мясо волов — красное, коров — ярко-красное, бугаев —

темно-красное с синевой, телятина — розовая, мясо молодых бычков — бледно-красного оттенка.

Цвет свежего качественного мяса поросят и молодых свиной — бледно-розовый, старых свиной — красный, а хряков — насыщенный красный.

Свежая баранина должна быть кирпично-красного цвета. Густота и насыщенность оттенка зависит от возраста и упитанности животного. У молодых и жирных особей мясо немного светлее.

Мясо взрослой козы тоже кирпично-красного оттенка, на открытом воздухе оно быстро темнеет. У молодых животных оно светлое, розовое.

В зависимости от условий хранения и температурного режима цвет мяса также меняется. Сначала мясо приобретает ярко-красный, а при длительном хранении — коричневатый оттенок.

Запах мяса определяют при комнатной температуре сначала в поверхностном слое, а затем, после надреза ножом, — в глубинных слоях. Важно обращать внимание на запах мышечной ткани, прилегающей к кости, поскольку именно в этом месте она начинает портиться в первую очередь. При оценке запаха следует помнить, что у взрослых животных он будет сильнее и насыщеннее, чем у молодых.

Мясо, долго хранившееся в холодильнике, приобретает специфический «старый» запах, а если температурный режим был нарушен, то может появиться оттенок гнили (при разложении белка), кислоты (из-за развития бактерий), горечи (при окислении жира). Мороженое мясо не должно иметь запаха вообще, а при оттаивании может появляться только аромат, характерный для мяса данного вида с небольшим оттенком сырости.

Свежая говядина обладает очень слабым специфическим ароматом. У свинины запаха быть практически не должно, а у мяса барана наблюдается легкий оттенок аммиака. Мясо бугаев и хряков при неправильном забое может обрести специфический неприятный «душок». У мяса бугаев он исчезает при хранении, а у хряков — только при посоле.

Консистенция мяса определяется при комнатной температуре легким надавливанием пальцем. Если оно свежее, то

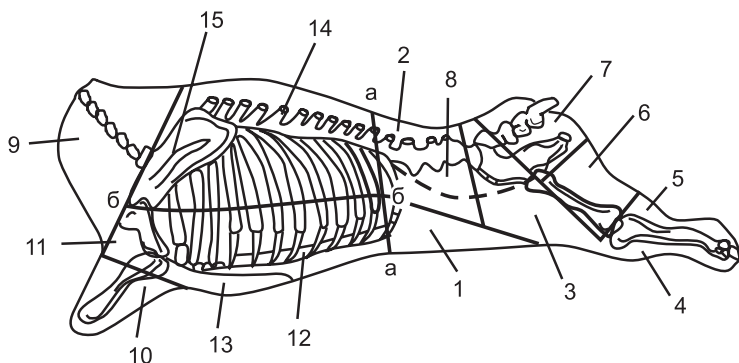


Рис. 1. Схема разрубки говяжьей полутуши:

1 — пашина; 2 — филейная часть; 3 — оковалок с шупом; 4 — голяшка; 5 — подбедерок; 6 — огузок; 7 — кострец; 8 — вырезка (обозначена пунктиром); 9 — шейная часть; 10 — рулька с голяшкой; 11 — лопатка; 12 — грудинка; 13 — чельшко; 14 — толстый и тонкий край; 15 — подплечный край

выемка, образовавшаяся от надавливания, быстро исчезнет, а если оно уже «полежало», выемка может оставаться заметной в течение минуты и более.

Определить свежесть охлажденного и замороженного мяса несколько сложнее, чем свежего. При выборе сырья для копчения и консервирования, если оно хранилось в морозильной камере, следует обращать внимание на ряд важных моментов.

Охлажденное мясо хорошего качества остается эластичным и упругим, сделанная пальцем ямка быстро исчезает. Поверхность куска сухая, покрыта тонкой корочкой розового или красноватого цвета. На разрезе мясо влажное, но не липкое, а при надавливании из волокон выделяется прозрачный сок. Некачественное охлажденное мясо темнее, может иметь сероватый оттенок. На ощупь оно липкое, слизистое; жир — липкий, неблестящий; сухожилия — рыхлые, не упругие, желтоватого или сероватого цвета.

Мороженое мясо должно быть твердым и при постукивании твердым предметом издавать звонкий звук. Поверхность куска мяса красная с легким белым или серым налетом из кристалликов льда. У повторно замороженного мяса поверх-

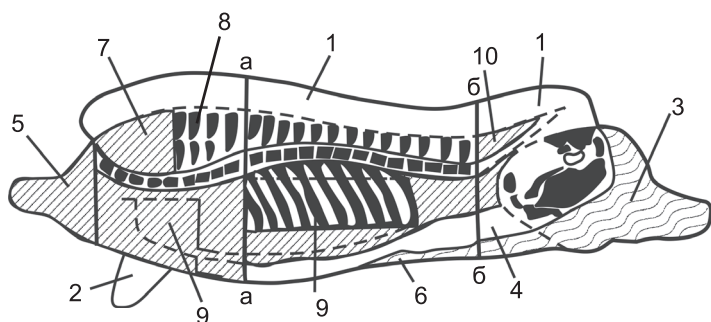


Рис. 2. Схема разрубки свиной полутуши со значительным отложением сала:

1 — шпик; 2 — лопатка; 3 — окорок; 4 — пашина; 5 — щечки; 6 — сосковая часть; 7 — шейка; 8 — корейка; 9 — ребрышки; 10 — хвостовые позвонки

ность ярко-красная. Если замороженное мясо качественное, то при прикосновении к его поверхности пальцем или горячим ножом останется красный след. Если мясо уже хотя бы раз оттаяло и было заморожено повторно, цвет куска не изменится.

Качество замороженного мяса можно определить и по состоянию жира. У говядины он имеет цвет от светло-кремового до шафранно-желтого, не обладает запахом и крошится при разминании. У баранины жир плотный, белого цвета; у свинины — белый или розоватый, мягкий и эластичный. При повторном замораживании животный жир приобретает красноватый оттенок, а иногда и специфический «старый» запах.

Замороженное мясо должно быть без запаха! Легкий своеобразный мясной аромат должен появляться только после оттаивания. Если дело обстоит иначе — мясо некачественное. Более того, случается, что на вид кусок идеальный, а в глубине, особенно возле кости, уже начался процесс разложения. Так что при выборе рекомендуется проткнуть выбранный кусок мяса ножом как можно глубже и понюхать кончик ножа. Если на нем ощущается странный или неприятный запах, приобретать этот кусок не следует.

Для заготовок желательно использовать самое свежее мясо, но в крайнем случае можно взять и замороженное высокого

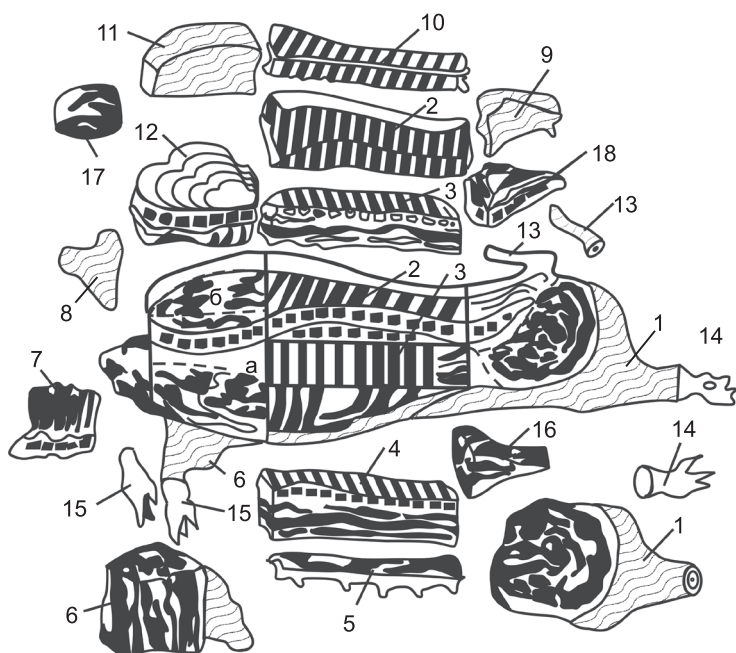


Рис. 3. Схема разделки свиной полутуши с незначительным отложением жира для посола и копчения:

- 1 — окорок; 2 — корейка; 3, 4 — грудинка; 5 — сосковая часть; 6 — лопатка; 7 — ребрышки; 8 — щечки; 9, 11 — шпик; 10 — позвонки; 12 — шейка; 13 — хвост; 14 — задние ножки; 15 — передние ножки; 16 — пашина; 17 — прирезь мяса с оставшейся в ней частью лопаточной кости и хрящом; 18 — хвостовые позвонки с прирезями мяса

качества. Чтобы сохранить его свойства, нужно знать правила разморозки. Не рекомендуется размораживать мясо в воде, запрещается подогревать и даже класть в теплое место, поскольку качество продукта после этого резко ухудшится. Лучше всего поступить следующим образом: кусок замороженного мяса обмыть, положить в кастрюлю или таз, накрыть и оставить так на 2—3 часа, чтобы оно медленно оттаивало.

Иногда на рынке продавцы выдают размороженное мясо за свежее. Распознать обман довольно легко: размороженное

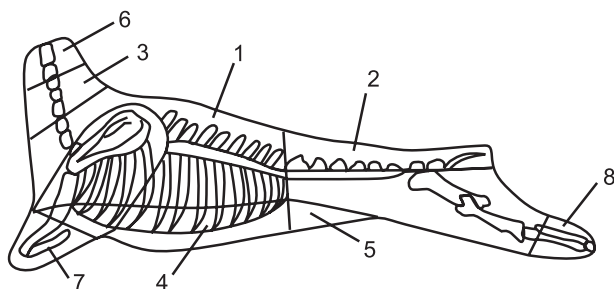


Рис. 4. Схема разрубki бараньей полутуши для посола:

1 — спинно-лопаточная часть; 2 — задняя часть; 3 — шея; 4 — грудинка; 5 — пашина; 6 — зарез; 7 — рулька; 8 — задняя голяшка

мясо все время сочится жидкостью, сок не прозрачный, а красного или даже вишневого цвета, консистенция тестоподобная, и при надавливании пальцем ямка не исчезает, так как после размораживания мясо полностью теряет упругость.

Перед тем как выбирать мясо для той или иной заготовки, так же следует определиться, какой именно деликатес будет готовиться, и соответственно взять необходимую часть мясной туши, поскольку плотность, жирность и жесткость мяса в разных частях туши разные. Для этого предлагаем познакомиться со стандартной схемой разделки говяжьей, свиной и бараньей полутуш (рис. 1—4).

ВЫБОР ПТИЦЫ ДЛЯ ЗАГОТОВОК

Тушка птицы для копчения, вяления или консервирования обязательно должна быть свежей. Определить качество птицы можно по ряду простых признаков. *Клюв* курицы, утки или индейки должен быть глянцевый, сухой, упругий. При открывании в ротовой полости птицы не должно быть слизи, неприятного запаха. Она должна быть розового цвета, немного влажная и блестящая. Глазное яблоко заполняет всю орбиту.

Одним из важных показателей свежести является *цвет кожи*. В зависимости от вида он может быть беловато-желтый, бледно-желтый, с розовым оттенком, а если птица нежирная, оттенок может быть бледно-красным. После изучения кожи ее необходимо отвернуть и «исследовать» мясо. Оно должно быть плотным и упругим, светло-розовым у индеек и кур, красным — у гусей и уток. *Поверхность мяса* должна быть слегка влажная, но не липкая, *запах* — характерный для каждого вида птицы без оттенка кислоты или затхлости.

Если вам попала тушка с тусклым клювом, сероватым оттенком слизистой рта, если там наблюдаются комки слизи, плесень, чувствуется затхлый запах — эту птицу покупать нельзя! Также стоит отказаться от покупки, если мясо потеряло упругость, в разрезе темнее, чем на поверхности, липкое и обладает кисловатым запахом. Лучше всего приобретать домашнюю непотрошеную птицу, тогда вы будете уверены в ее свежести и качестве. Потрошенные тушки недобросовестные продавцы могут «освежать» разными способами, а это пагубно отражается как на вкусе, так и на качестве готового продукта.

После покупки тушки птицы ее необходимо правильно разделать. Непотрошеную птицу рекомендуется разбирать в таком порядке:

- отрезать ноги до первого сустава и отрубить голову на уровне второго шейного позвонка;
- отрубить шею по последний шейный позвонок, предварительно прорезав кожу на спинке у основания шеи;
- у кур и цыплят отрезать кожу примерно с половины шеи, у гусей, уток и индеек — с $\frac{2}{3}$ шеи;
- отрубить крылья по локтевой сустав, ножки — по пяточный (у небольших цыплят крылья можно оставить);
- разрезать брюшко посередине от конца грудной кости до анального отверстия и через разрез удалить зоб вместе с пищеводом, затем осторожно вынуть желудок, кишечник, легкие, сердце, почки, печенку, селезенку, яичник, яйцевод и семенники, а также жир.

При этом печенку следует вынимать с особой осторожностью, чтобы не повредить желчный пузырь. При потрошении

необходимо следить за тем, чтобы содержимое кишок не соприкасалось с мясом, из-за чего последнее может быстро испортиться. Выпотрошенную тушку после очистки нужно тщательно прополоскать в холодной воде.

ВЫБОР РЫБЫ ДЛЯ ЗАГОТОВОК

Для копчения и вяления единственный приемлемый вариант сырья — свежая рыба: живая или недавно выловленная (свежеснулая). Такую можно приобрести в супермаркете — ее выловят непосредственно из аквариума, на рынке — из цистерн с живой рыбой, можно выловить собственноручно непосредственно в водоеме либо, как вариант, купить у рыбаков. Главное — чтобы была возможность взять «добычу» за жабры и внимательно рассмотреть их. *Жабры* должны быть блестящими, яркими, красными или ярко-розовыми. Очень светлые или сероватые могут быть у дохлой или размороженной рыбы, а этот вариант для копчения категорически не годится.

Если рыба уже уснула, то вопрос со свежестью решается и другим способом — нужно *бросить тушку в воду*. Если она сразу утонула — значит, свежая; если всплыла — нельзя покупать ни в коем случае. Когда под рукой нет емкости с водой, для проверки рыбы на свежесть рекомендуется использовать другие методы.

В первую очередь это *проверка на упругость*. Свежевыловленная рыба коченеет и при этом сохраняет упругость. Если тушку положить на ладонь, табурет или доску так, чтобы хвост не помещался на ней, рыба почти не будет прогибаться, хвост не будет свисать «тряпочкой». При надавливании пальцем на спинку вмятина быстро исчезает. Если вмятина сохранилась, то рыба поймана давно, хотя признаков порчи может еще и не быть.

У свежей рыбы чешуя блестит, плотно прилегает к телу, брюшко не вздутое. Как и у мяса, у рыбы *цвет кожи и чешуи*

также является показателем свежести. Яркая окраска и блестящая упругая кожа указывают на хорошее качество. При замораживании или продолжительном хранении окраска блекнет, кожа и чешуйки подсыхают. Эти признаки указывают, что товар лежит на прилавке давно.

Особое внимание следует обратить на *запах*. У каждого вида есть свой характерный аромат.

Свежая речная рыба практически не пахнет, допускается едва уловимый запах речной травы. Морская рыба приятно пахнет морем и йодом, а у озерной рыбы аромат должен быть свежим травяным, но очень слабым. Аммиачный запах ни в коем случае не является признаком свежести рыбы, поэтому покупать такую рыбу не нужно.

Глаза у свежей рыбы немного выпуклые, блестящие, не подернутые пленкой. Влажные и блестящие плавники тоже признак высокого качества сырья.

Грустная статистика отравлений свидетельствует, что во многих случаях причиной несчастья является именно некачественная рыба. Чтобы не попасть в список жертв чревоугодия, следует твердо помнить несколько правил.

Рыбу нельзя покупать в принципе, если:

- она имеет неприятный резкий запах;
- имеет бледную кожу и подсохшую неблестящую чешую;
- слизь, покрывающая тело рыбы, липкая и непрозрачная;
- глаза подернуты пеленой и ввалились в глазницы;
- при надавливании на теле остается ямка, которая исчезает очень медленно;
- рот рыбы открыт, а живот вздут;
- цвет жабр сероватый, желтый или бурый;
- мясо легко отделяется от костей, ребра выпирают из-под кожи;
- выпотрошенная рыба издает неприятный запах.

Для копчения и вяления рыба должна быть свежайшей, иначе риск для здоровья становится неоправданно велик. Оптимальный вариант — поймать рыбу для заготовки впрок своими руками в проверенном чистом водоеме. В таком случае главная задача — сохранить улов свежим максимально продолжительное время.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Главная задача этой книги — показать вам, что самостоятельно приготовить ароматные копчености, вяленые деликатесы, аппетитные мясные и рыбные консервы, а также вкуснейшие колбасы можно самостоятельно даже в условиях городской квартиры.

Собственноручно изготовленные блюда гораздо вкуснее и нежнее покупных, поскольку вы лично контролируете весь процесс: выбираете самое качественное сырье; используете только те ингредиенты, которые считаете нужными; на свой вкус подбираете специи и приправы и, конечно же, следите за соблюдением всех особенностей технологии их приготовления. Таким образом, даже те, кто соблюдает по тем или иным причинам строгую диету, смогут исключительно для себя приготовить вкусности, которые не купишь в магазине или на рынке.

Желаем приятного аппетита!

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
ВЫБОР МЯСА, САЛА, ПТИЦЫ И РЫБЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ, ВЯЛЕНИЯ И КОНСЕРВАЦИИ	4
Выбор мяса для заготовок	4
Выбор птицы для заготовок	9
Выбор рыбы для заготовок	11
КОПЧЕНИЕ	15
Подготовка мяса и сала к копчению	15
Подготовка птицы к копчению	17
Подготовка рыбы к копчению	17
Выбор специй для копчения мяса, птицы и рыбы	20
Посол продуктов перед копчением	26
<i>Сухой посол</i>	28
<i>Мокрый посол</i>	29
<i>Смешанный посол</i>	30
Маринование продуктов перед копчением	31
<i>Рецепты маринадов</i>	32
Технология и правила копчения	35
<i>Варианты топлива для коптилен</i>	36
<i>Правила безопасного копчения</i>	39
Разновидности коптилен	44
<i>Подвешивание и подпетливание продуктов для копчения</i>	65
Особенности горячего копчения	68
Горячее копчение мяса	70
Горячее копчение рыбы и морепродуктов	88
Холодное копчение мяса	103

Холодное копчение сала	123
Холодное копчение птицы	126
Холодное копчение рыбы	131
ВЯЛЕНИЕ	139
Особенности процесса вяления	139
Вяление мяса	143
Вяление птицы	153
Вяление рыбы	158
КОНСЕРВИРОВАНИЕ	164
Технологические особенности консервирования продуктов	164
Выбор приправ и пряностей	167
Правила стерилизации	169
Консервирование в автоклаве	174
Консервирование мяса и сала	175
Консервирование птицы	220
Консервирование рыбы	259
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС	274
Выбор сырья, особенности технологического процесса	274
Необходимые материалы, инструменты и оборудование	286
Выбор специй и добавок для колбас	299
Колбасы горячего копчения	306
Колбасы холодного копчения и сыровяленые	321
Вареные, жареные и запеченные колбасы	335
Консервированные колбасы	345
Заключение	350