

Копчение

Лучшие рецепты

Мясо – рыба – дичь – деликатесы

**Приготовление салатов, гарниров с копчёными
продуктами, полезные советы**

Древесная щепа для копчения

Рекомендуется использовать только щепу не смолистых пород деревьев: бука, берёзы, клёна, ольхи, ивы, либо смесь щепы вышеупомянутых видов. Не использовать щепу склеенных древесных материалов и стружечных плит. Для изготовления щепы для копчения отбирается только здоровая древесина. Щепу следует вымыть и высушить.

Специи

Специи придают мясу и рыбе особенный вкус. Специи, которые предлагает Helia Smoker, специально подобраны для мясных и рыбных блюд.

Соль

Рыба требует много соли. Посыпьте рыбу солью и подождите 10-20 минут. Затем вытрите слизь. Соль растворяет слизь. Также можно посыпать рыбу специями.

Горячее копчение

Мясо или рыба приобретают свежий запах при равномерном нагревании. Приготовление и копчение происходят одновременно.

Холодное копчение

Мясо и рыба копятся при температуре ниже 40 градусов. Двери коптильни закрываются на 2-12 часов.

Замороженная рыба

Рыбу нужно поместить на 20 минут в холодную воду и добавить соли, либо поместить её в маринад на 3-13 часов.

Маринад для рыбы

250 г. соли на 6 литров воды

Можжевеловые ягоды

Паприка

Маринад должен быть комнатной температуры

Маринад для мяса

250 г. соли на 6 литров воды

Можжевеловые ягоды
Паприка
Маринад должен быть холодным

Хранение копчёных продуктов

Продукты горячего копчения следует хранить при температуре от + 5°C до + 7°C и употребить в течение 5 дней. Продукты холодного копчения хранятся немного дольше. Дольше всего хранится рыба в вакуумной упаковке. На упаковке обычно указывается срок и условия хранения.

Не воспрещается слегка смазывать рыбу растительным маслом для придания интенсивности цвета и блеска. Правда, существует один недостаток: масло забивается в поры, и рыба не дышит. Мы рекомендуем смазывать рыбу маслом за несколько часов до употребления.

Рецепты

Копчёная форель

Выдерживать в маринаде 6-8 часов
Температура: 170 градусов
Время приготовления: 15-20 минут

Извлечь форель из маринада, слегка ополоснуть под холодной водой. Дайте подсохнуть на воздухе и поместите в коптильню.

Форель от шеф-повара

Выдерживать в маринаде 6-8 часов
Температура: 170 градусов
Время приготовления: 15-20 минут

Для копчения возьмите можжевеловую щепу и апельсиновую кожуру. Готовую форель начините соусом карри и петрушкой. Подавать тёплой.

Форель с петрушкой

Выдерживать в маринаде 6-8 часов
Температура: 170 градусов
Время приготовления: 15-20 минут

Начинить петрушкой, сбрызнуть лимонным соком и поместить в коптильню.

Карп

Выдерживать в маринаде 12 часов
Температура: 180 градусов
Время приготовления: 30-60 минут

Извлечь из маринада, вытереть, посыпать специями от Helia Smoker. Лучше всего оставить сохнуть на ночь.

Рекомендуется готовить кусочки филе карпа и половинки.

Щука/судак

Выдерживать в маринаде 6-12 часов
Температура: 180 градусов
Время приготовления: 20-35 минут

Извлечь рыбу из маринада, вытереть слизь. Добавить специй и сбрызнуть лимонным соком.

Макрель

Выдерживать в маринаде 6-8 часов
Температура: 120 градусов
Время приготовления: 20-25 минут

Макрель извлечь из маринада, сполоснуть холодной водой и хорошенько высушить (лучше всего оставить на ночь). Посыпать специями внутри и снаружи.

Камбала/ морской язык

Выдерживать в маринаде 2-3 часа
Температура: 150 градусов
Время приготовления: 15-20 минут

Извлечь рыбу из маринада, посыпать специями внутри и снаружи, добавить петрушку и поместить в коптильню.

Палтус

Температура: 120 градусов
Время приготовления: 15-20 минут

Рыбу извлечь из маринада и вытереть. Желательно оставить сохнуть на ночь.

Сельдь копчёная

Температура: 80 градусов

Время приготовления: 2 часа

Выдержать сельдь в концентрированном маринаде, в течение 1-2 дней подсушивать. Коптить 60 минут, затем поменять щепу и коптить ещё 60 минут.

Сельдь пряного посола

Температура: 120 градусов

Время приготовления: 30 минут

Очистить сельдь, разделать на филе. В течение 1 часа выдерживать в растворе (вода, соль, сахар, уксус в пропорции 1/3/2/3). Затем высушить и натереть солью, паприкой, перцем и карри. Начинить луком и огурцами и свернуть. Проткнуть деревянными палочками.

Все прочие виды рыбы, такие как морской окунь, пикша готовятся подобным образом

Угорь

Время приготовления: 60-90 минут

Хорошо посолить или поместить в маринад. В течение 30 минут коптить при температуре 50 градусов, затем увеличить до 80 градусов.

Лосось

Температура: 170 градусов

Время приготовления: 30-35 минут

Поместить на ночь в маринад. Затем сполоснуть и сушить в течение суток. Смазать специями, сбрызнуть лимонным соком и поместить в коптильню.

Копчёная свинина

Температура: 200 градусов
Время приготовления: 30 минут

Выдержать мясо в маринаде в течение 12 часов.

Копчёный желудок

Выдерживать в маринаде 12 часов
Температура: 200 градусов
Время приготовления: 25-30 минут

Маринад налить в фарфоровую ёмкость, поместить туда сырой свиной желудок и поставить в холодильник. Затем высушить на воздухе (в течение часа).

Свинные ножки

Выдерживать в маринаде 12 часов
Температура: 200 градусов
Время приготовления: 60-120 минут

После того, как Вы извлекли ножки из маринада, им нужно сохнуть в течение часа.

Ветчина, копчённая в можжевелевом дыму

Температура: 85 градусов
Время приготовления: 90 минут

Ветчину с жиром и кожицей поместить в маринад (10 л. воды, 1,2 кг соли, 1 кг специй) на два дня. Коптить на можжевеловых опилках с добавлением чеснока. Затем поместить в коптильню и коптить до светло-золотистого цвета. Охладить.

Баранина

На 4 человека

Температура: 200 градусов
Время – 60 минут

Требуется: 1,5-2 кг бараньих спинок, 50 г говяжьего языка, 100 г. лука, 100 г. свежих шампиньонов, 2 небольших зубчика чеснока, 10 г., 10 г. сушёной петрушки, 20 г. горчицы, 2 яичных желтка, 50 г. сливочного масла, майоран, тимьян, соль и перец грубого помола, можжевельные ягоды и паприка.

Выдержать баранину в маринаде в течение 2-3 дней. Высушить, натереть майораном, тимьяном, солью, перцем и тёртым чесноком и выдерживать в течение часа. Быстро поджарить на сковороде. Натереть яичным желтком и горчицей. Нарезать лук, язык и шампиньоны и перемешать с сухой петрушкой. Смесь распределить поверх рёбрышек и крепко прижать. Распределить сверху хлопья масла и коптить.

Данные сорта мяса готовятся так же, как и все прочие. После готовности добавлять специи не нужно. Дичь можно готовить как с маринадом, так и без него.

Копчёные фрикадельки

Температура: 200 градусов

Время: 20 минут

Приготовить фрикадельки и поместить в коптильню.

Копчёный картофель

Температура: 200 градусов

Время приготовления: 30-35 минут

Готовить только в фольге

Картофель вымыть и нарезать кружками толщиной не более 1 см. Смазать маслом, добавить соль, перец и тмин.

Данные блюда станут отличной закуской в праздники и будни.

Кусочки макрели

С копчёной макрели снять кожицу, отделить от костей, разделить на филе. Поджарить лук в масле до золотистого цвета, добавить мелко нарезанное яблоко. Поместить туда кусочки макрели и слегка поджарить. Положить на поджаренные хлебцы.

Гуляш из рыбы

50 г. сала промыть и нарезать, порезать небольшую луковицу и поджарить всё это. 500 г. квашеной капусты, половинку яблока, можжевельные ягоды, луковицу, начинённую гвоздикой и лавровым листом, по 1 чайной ложке томатной пасты и паприки тушить в небольшом количестве воды. Через 20 минут добавить туда 500 г очищенную от кожи и нарезанную на куски копчёную рыбу и квашеную капусту, и блюдо готово. Под конец можно добавить ложку сметаны или йогурта.

Салат «Калькутта»

400 г. копчёной рыбы очистить от кожи и отделить от костей, 150 г. майонеза перемешать с йогуртом или сметаной, добавить немного мелкого красного перца, 1 столовую ложку каперсов, 1 яблоко, нарезанное на мелкие кубики, несколько мелко порезанных маринованных огурчиков, одно варёное яйцо и 2 чашки варёного риса с карри и добавить кусочки рыбы.

Паштет из копчёной рыбы

Ингредиенты: копчёная рыба, рубленая рыба, слоёное тесто, петрушка, укроп, 1 яичный желток и сметана.

Нарезать на кусочки рыбу. Смешать рубленную рыбу со сметаной, укропом и петрушкой и поместить под копчёную рыбу. Распластать слоёное тесто и выложить на него рыбную массу. Запекать при температуре 200 градусов.

Русский салат с осетриной

Копчёная осетрина, варёные белые грибы, огурцы, кусочки варёного лука, уксус, растительное масло, варёные яйца, помидоры, кочанный салат, икра, сливки.

Датский салат с лососиной

Копчёный лосось, маринованные огурчики, спаржа, сельдерей, лук репчатый, лук зелёный, перепелиные яйца, уксус, масло грецкого ореха, горчица.

Розетки из лосося с кетовой икрой и банановым салатом

Копчёный лосось, икра кеты, бананы, сыр, сметана, горчица, брусника и укроп для украшения.

Рыбный суп с овощами, копчёным лососем и хреном

Сварить прозрачный рыбный бульон, добавить свежие огурцы, копчёный лосось, нарезанный на небольшие продолговатые полоски, сельдерей, лук, морковь, щавель, тёртую редьку, соль, перец, масло, немного манной крупы, яйца.

Страсбургский салат

75 г. копчёного лосося, растительное масло, уксус, луковица, соль, перец, паприка, 50 г. горчицы, 50 г. сельдерея, 1-2 яблока, 25 г. сыра, 20 г. кочанного салата, 60 г. ржаного подсушенного хлеба.

Лосось очистить от кожи, отделить от костей и порезать на кусочки. Сельдерей промыть, почистить, сварить в подсоленной воде и процедить через дуршлаг, затем мелко нарезать. Яблоки помыть, очистить от кожуры, разрезать на 4 части, вынуть зёрнышки и нарезать на мелкие кусочки. Салат перебрать, промыть, дать обсохнуть и нарезать на мелкие кусочки. Смешать масло, уксус, горчицу, соль, перец и паприку. Добавить сельдерей, тёртый сыр, яблоки, нарезанный лук. Украсить кочанным салатом и дать отстояться.

Рыбное филе по-андалузски

Смешайте копчёное рыбное филе с красным и зелёным сладким перцем, свежими огурцами, шампиньонами, майонезом, добавьте соли.

Салат с копчёным палтусом

Палтус, мелко нарезанные свежие огурцы, лук, красный сладкий перец, зелень.
Заправить майонезом.

Мексиканский салат

Приготовить соус из хрена, паприки, карри, кетчупа, уксуса и 1 столовой ложки майонеза. Смешать кусочки копчёной рыбы с нарезанными сырыми шампиньонами и заправить соусом.

Салат «Особый»

Варёная кукуруза, красный и зелёный перец, лук, копчёная рыба, уксус, растительное масло, петрушка, соль перец. Можно добавить кетчуп.

Салат с копчёным лососем

Кусочки копчёного лосося замариновать с веточками укропа и небольшим количеством перца в коньяке. Нарезать варёные яйца, смешать с майонезом и поместить на кусочки лосося. Украсить зеленью или зелёным горошком.

Индийский салат

Варёный рис, мандарины, маленькие кусочки сладкого перца, зелёный горошек, копчёная рыба. Заправить смесью карри, майонеза, сока манго. Добавить капельку коньяка.

Салат «Неаполь»

Слегка недоваренные спагетти охладить и смешать с помидорами, зелёным и красным сладким перцем, мелко нарезанными маринованными огурчиками и копчёной рыбой. Заправить смесью майонеза и кетчупа.

Форель по-княжески

Копчёную форель нарезать кусочками, смешать со спаржей, шампиньонами, мелко нарезанным укропом. Для заправки: смешать майонез, сметану, перец, специи.

Фруктовый салат с копчёной рыбой

(на 4 человека).

400 г. копчёной пикши или лосося очистить от кожи и отделить от костей, нарезать на кусочки, мелко порезать 1 яблоко, и 1 апельсин, добавить ананасные кубики, заправить йогуртом, добавить соли, сахара и лимонного сока.

Соусы

Майонез

Основной рецепт

5 яичных желтков, 5 г. соли, растительное масло, уксус или лимонный сок, вода. Можно добавить сахара.

Андалузский соус

Майонез, томатная паста, томатное пюре, паприка

Соус шантильи

Майонез, лимонный сок, кайенский перец, овощное пюре, сметана

Глостерский соус

Майонез, горчичный порошок, острый соус, 1/3 сметаны, бланшированный фенхель, лимонный сок

Зелёный соус

Шпинат и щавель бланшировать вместе с эстрагоном, кресс-салатом, петрушкой, укропом, смешать в блендере с майонезом, протереть через сито. Основа: лук, белое вино, лимонный сок и специи.

Соус из трав

Майонез, мелко нарезанные травы, петрушка, укроп, эстрагон, лук, чеснок, соль, перец.

Пикантный соус

Майонез, очищенные от кожуры маринованные огурчики, каперсы, анчоусы, петрушка, эстрагон, перец свежего помола, горчица.

Русский соус

Маленькие кусочки краба или омара, соль, перец, лимонный сок, майонез, сметана, икра (3 г. на человека). Соус готовить непосредственно перед подачей на стол.

Татарский соус

Пикантный майонез, варёные яйца, лук

Тирольский соус

Тёртые помидоры, соль, сахар, майонез, лимонный сок, чили, кайенский перец, эстрагон, петрушка.

Можно готовить соусы на основе смеси сметаны и майонеза.

Заливное

Ингредиенты: 2 кг свиных шкварок, 3 литра воды, 4 яичных белка, лавровый лист, крупнозернистый чёрный перец, можжевеловые ягоды, немного специй, вино, соль, желатин.

Вымыть шкварки в холодной воде и сварить до мягкости, охладить. Снять с готовых шкварок жир. Растворить желатин в холодной воде, добавить в раствор шкварки, специи, белок, соль, вино. Добавить лавровый лист и поставить на огонь.

Советы по эксплуатации коптильни

Перед первым пуском в эксплуатацию нагреть печь до 170°C и подождать 1 час, чтобы выветрились испарения и запах. Затем наполнить ёмкость опилками и оставить на 15 минут. Закрытая печь охлаждается около двух часов.

1. Температура повышается, пока не загорится зелёная лампа.
2. Ёмкость наполнить опилками и поместить внутрь коптильни.
3. Поместить в печь продукты и закрыть дверь.
4. Звуковой сигнал оповещает об истечении времени копчения.
5. При холодном копчении следует поддерживать равномерную температуру внутри камеры.