

# **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 кожей поместить в маринад (10 л. воды, 1,2 кг соли, 1 кг специй) на два дня. Коптить на можжевелевых 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 рубленую 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.