



# КНИГА РЕЦЕПТОВ

## Содержание

Выбор мяса и рыбы для копчения	3
Подготовка мяса и рыбы к копчению	4
Копчение мяса	6
Копчение птицы	9
Копчение колбас	11
Копчение рыбы	13
Копчение морепродуктов	15

## Выбор мяса и рыбы для копчения

Кулинария - это искусство. Много способов приготовления и обработки придуманы человеком в стремлении получить разнообразные букеты вкусов. Копчение стало одним из тех способов, которые позволяют нам насладиться лоснящимся ломтиком корейки, аппетитными кусочками мяса или рыбы с едва уловимым запахом костра.

Домашняя коптильня - это возможность получить огромное удовольствие от собственноручно приготовленного балычка или рыбки. Технический прогресс максимально упростил человеку задачу, и сегодня не нужно заботиться даже о заготовке дров. Электрическая коптильня Bradley Smoker осуществляет горячее и холодное копчение у вас дома. В этой коптильне используются специальные топливные брикеты, более удобные в использовании, чем опилки. В процессе копчения выбор брикетов имеет ключевое значение. Разные породы дерева и создают те удивительные ароматы, которые отличают копченую пищу. Bradley Smoker позаботились о создании разнообразных топливных брикетов, куда входят яблоня, ольха, клен, карри, вишня, мескитовое дерево и брикеты со специальной смесью. Если ароматы продукта и топливного брикета подобраны гармонично, они создадут настоящую симфонию вкуса.

При горячем копчении в домашней коптильне используют горячий дым, а при холодном - дым небольшой температуры. Успешное домашнее копчение зависит не только от совершенства самой коптильни, будь то газовая коптильня, коптильня для дачи или просто походная коптильня, но и от качества продукта. Для копчения подходит только свежее, а не мороженое мясо, и молодая птица. Мясо диких животных жестче, поэтому требует долгой предварительной обработки. При приготовлении колбасного фарша в такое мясо добавляется свинина.

Идеально для копчения подходит рыба средней жирности. Лосось, жерех, сельдь, сиг, треска, морской окунь - отличный выбор для копчения. Нежирные продукты копятся в основном горячим способом. Вкусными получаются килька и салака, если их закоптить при температуре 60-80 °С. Тарань, кефаль, омуль, вобла, балыки нельмы, белорыбицы, муксуна подойдут для холодного копчения. Жирный угорь тоже коптится подобным образом. Рыба, приготовленная холодным копчением, дольше хранится благодаря повышенному содержанию соли и обезвоживанию.

## Подготовка мяса и рыбы к копчению

Хотя сегодня процесс домашнего копчения, особенно с коптильнями Bradley Smoker, до смешного прост, продукты все же требуют предварительной подготовки.

Что касается мяса, то при всем разнообразии рецептов общая технология подготовки мяса такова: перед копчением мясо обязательно натирается смесью из соли и пряностей для того, чтобы оно пустило сок. Пока мясо вылеживается, время от времени его нужно переворачивать.

Чтобы проверить, готово ли мясо для копчения - его нужно проткнуть вилкой. Если на поверхности появилась жидкость светлого цвета и нет крови - мясо можно коптить. Если предполагается холодное копчение, то мясо или рыба заблаговременно замачиваются в слабом соляном растворе из расчета  $\frac{1}{3}$  стакана соли и 2 ч. ложки сахара на 1 стакан воды.

У новичков часто возникают проблемы с пропорциями. Есть отличный способ проверить качество рассола с помощью яйца. Целое яйцо опускается в раствор, охлажденный до 12-15 °С. Если соли достаточно, то яйцо не тонет, если же оно тонет, то нужно добавлять соль до тех пор, пока оно не всплывет.

Окорочок, корейка, лопатка также натираются смесью из соли, сахара и специй. Это так называемая посолочная смесь, которая готовится в зависимости от рецепта.

Технология предварительного посола следующая:

- Окорок густо посыпается посолочной смесью (лопатку и корейку обрабатывают меньшим количеством смеси, грудинку - только чуть-чуть).
- Обсыпанные куски мяса обвязываются несколькими слоями марли, укладываются в подготовленную емкость и выдерживаются там примерно две недели (плюс-минус два дня) при температуре около нуля.
- После этого на мясо кладется деревянный кружок и гнет, добавляется рассол.
- Лопатка и окорок будут готовы для копчения через 11-14 дней, для остальных продуктов достаточно быть выдержанными в рассоле 3-6 дней. Куриное мясо перед копчением достаточно замочить на 12 часов.

Мясо коптится не только целыми тушками, но и кусочками. Подготовленное для копчения мясо предварительно нарезается на куски толщиной 3-4 см. Мясо натирается солью и специями, после чего в подвешенном виде оно также просушивается до двух суток.

Рыбу можно коптить свежей. Мелкую рыбу в этом случае не потрошат и не чистят, у крупной рыбы потроха удаляют, далее ее натирают солью (снаружи и внутри), заправляют внутрь смесь из любой пряной зелени и закладывают в коптильню. Если рыба очень крупная, она режется на пласты по позвоночнику; голову, хвост и плавники можно отделить.

Рыба, в среднем, должна лежать в рассоле от нескольких часов до двух суток. После того, как рыба достается из рассола, она обмывается холодной водой и тщательно вытирается. Затем подготовленный продукт вывешивается на крюк для просушки. Рыба вешается вниз головой. Так она висит до двух суток. Идеальным местом для просушки является хорошо проветриваемое помещение (сарай или навес), где много воздуха, но нет доступа для прямых солнечных лучей. Сроки подвяливания рыбы различаются в зависимости от рецептов, но минимум одного часа обычно бывает достаточно, чтобы вся жидкость с рыбы стекла и можно было приступить к копчению. Если для копчения берется скумбрия, ставрида, зубатка, камбала или другая очень жирная рыба, то ее после просаливания желательно завернуть на сутки в пищевую кальку. Общеизвестно, что мелкая рыба просаливается быстрее, а крупная - медленнее.

Точное время копчения зависит от конструкции и типа коптильни. Холодное копчение занимает больше времени, чем горячее. При горячем копчении в коптильне Bradley Smoker используется не только генератор, но и нагревательный элемент. Процесс горячего копчения в среднем занимает несколько часов. Продукты получаются сочными и ароматными, потому что при горячем копчении теряется минимум влаги. При холодном копчении продукты получаются посуше.

## Копчение мяса

### Горячее копчение

#### Грудинка «Остренькая»

5 кг грудинки, 4 ст. ложки сладкого кетчупа, 3 ст. ложки домашнего уксуса, 1 ст. ложка смеси перцев, 1,5 ст. ложки соли, 3 крупных зубчика чеснока.

Ингредиенты смешиваются, чеснок измельчается и добавляется в маринад. В маринаде мясо выдерживается 12 часов под гнетом при температуре 3-5°C.

Затем грудинка обсушивается и отправляется в коптильню Bradley Smoker. Такая грудинка коптится способом горячего копчения около 6 часов при температуре 80°C. Рекомендуется использовать брикеты «Дуб».

Грудинка подается в виде нарезки с горчичным или сметанным соусом.

#### Грудиночка «Иркутская»

2 кг грудинки, 1 л воды, 3 ч. ложки сахара, 3 ст. ложки соли.

Вода доводится до кипения и в нее добавляется сахар и соль. Рассол снова доводится до кипения, после чего остужается до комнатной температуры. Мясо в этом рассоле нужно выдержать около 2 суток при низкой температуре (3-5°C). Затем мясо вывешивается для просушки на 12 часов в прохладном хорошо проветриваемом помещении.

Мясо обрабатывается в коптильне Bradley Smoker горячим копчением при температуре 110 °С 3 часа, а затем дополнительно подваривается в кипятке. При копчении грудиночки «Иркутской» рекомендуется использовать брикеты «Ольха».

Такое мясо хранится несколько дней, но вкус у него просто удивительный.

Мясо подается с любыми соусами как мясная закуска.

#### Окорок «Знойный»

5 кг свиного или говяжьего окорока, 1 стакан соли.

Окорок густо натирается солью и выдерживается 6-7 часов. Затем его следует вымочить в воде до трех часов. Вымоченный окорок просушивается на сквозняке.

Затем окорок обрабатывается в коптильне Bradley Smoker горячим дымом 12 часов при температуре 45-60°C. При этом рекомендуется использовать брикеты «Дуб» или «Клен». Когда корочка окорока приобрела коричнево-желтоватый оттенок и выглядит хорошо подсушенной, это значит окорок готов!

Такой окорок предназначен для последующей варки или запекания.

Подается с картофельным гарниром.

### **Свиное филе «Хрюша»**

5 кг свиного филе, 5 л воды, 1 кг соли, 2 ст. ложки сахара,  $\frac{1}{3}$  ч. ложки селитры\*.

Филе получается из лучших кусочков мяса - это хороший повод для создания кулинарных изысков, особенно когда есть домашняя коптильня. Свиное филе предварительно вымачивается в рассоле, который готовится путем растворения в воде соли, сахара и селитры. Филе выдерживается в рассоле 1 неделю при низкой температуре, затем тщательно промывается в холодной воде, после чего вывешивается для просушки и обтирается натуральной тканью. Перед копчением кусок филе необходимо перевязать шпагатом.

Свиное филе коптится горячим способом в коптильне Bradley Smoker до бурого цвета (примерно 4 часа) с брикетами «Дуб». Готовое филе заворачивается в марлю или бумагу и хранится в прохладном месте.

Филе отлично сочетается с овощными гарнирами и зеленью.

*\*Селитра (соль азотной кислоты) действительно применяется в пищевом производстве, потому что является неплохим консервантом и помогает мясу сохранить цвет в процессе термообработки. Однако селитру нужно использовать с особой осторожностью - она должна быть пищевой и хорошо очищенной. Ошибки в дозировке могут превратить пищу в яд.*

### **Рулетик из грудинки «Оригинальный»**

5 кг свиной грудинки, 5 л воды, 1 стакан соли, 5 крупных зубчиков чеснока, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка красного перца,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки душистого перца.

Грудная часть отлично подходит для приготовления копченого рулетика. Освобожденное от костей мясо помещается в рассол на 7 дней. Обычный рассол, приготовленный из воды и соли, необходимо прокипятить несколько минут, охладить и только потом в него можно закладывать мясо.

После вымачивания в рассоле мясо промывается в холодной воде и обсушивается с помощью натуральной ткани. Затем пласт мяса необходимо натереть смесью из толченого чеснока, красного и душистого перца, скрутить рулет и перевязать шпагатом. Расстояние между витками не следует делать больше 3 см.

Горячим способом рулет коптится в коптильне Bradley Smoker до приобретения бурого цвета 3 часа. Рекомендуется использовать брикеты «Мескитовое дерево».

Рулетик «Оригинальный» подается к столу с зеленью и сыром.

## **Холодное копчение**

### **Окорок «Охотничий»**

5 кг свиного окорока, 1 стакан соли, 1 ст. ложка сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана лимонного сока, 1 ч. ложка душистого перца, специи «Универсальная смесь».

Окорок натирается смесью соли, сахара и специй, вылеживается в прохладном месте под гнетом 6-8 часов. Обмывается холодной водой, высушивается и натирается лимонным соком.

Сырокопченный окорок долго хранится. Для этого его нужно закоптить холодным способом в коптильне Bradley Smoker, используя брикеты «Карри». Время копчения составляет от 4 до 6 часов, температура при этом составляет 30°C. После копчения окорок подвешивается в сухом прохладном месте (1-4°C) примерно на

месяц - это время нужно ему для подсыхания. Готовый окорок напоминает на вкус сырокопченую ветчину.

Окорок подается в виде мясной нарезки или служит ингредиентом для горячих блюд.

### **Ветчина «Монастырская»**

5 кг мяса, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка селитры, 1 стакан соли, ½ ст. ложки красного перца.

Для этого блюда подходят задние и передние говяжьи ноги. Общеизвестно, что мясо начинает портиться около костей, поэтому ноги обрабатываются двумя способами. В первом случае кости удаляются так, чтобы хрящи остались на месте; во втором - мясо аккуратно отделяется от костей деревянной лопаткой и промежутки заполняются солью.

Теперь мясо можно засолить. Для сухого засола готовится смесь из сахара и селитры. Мясо сначала натирается этой смесью, а затем солью. Мясо выкладывается в деревянную емкость. Сверху его нужно густо посыпать солью, чтобы предотвратить доступ воздуха. В таком виде мясо выдерживается около двух недель при низкой температуре (2-4°C).

Сухой засол можно заменить рассолом. Он готовится из смеси: 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка селитры, полтора килограмма соли в расчете на ведро воды. Рассол доводят до кипения и варят 10 минут. В процессе варки появляется пена, которую необходимо снимать. Готовый раствор необходимо охладить. Мясо, положенное в деревянную емкость, придавливается деревянной крышкой и заливается рассолом. В рассоле окорок выдерживается неделю. После вымачивания в рассоле мясо вымачивается в холодной воде несколько суток. Воду необходимо периодически менять.

После вымачивания в воде, мясо подвешивается на час, стекает, закладывается в коптильню Bradley Smoker и коптится при температуре 30°C в течение 8 часов. В готовом виде ветчина имеет коричнево-красный оттенок. Ветчина приобретет особо тонкий аромат, если для ее копчения использовать топливные брикеты «Клен» или «Ольха».

Готовая ветчина обсыпается красным перцем, заворачивается в пергаментную бумагу и хранится в подвешенном виде в прохладном месте.

Ветчина «Монастырская» подается с лимоном, горчичным соусом и зеленью.

### **Сальцо «Деревенское»**

5 кг свиного сала, 1 стакан соли, 2 ст. ложки (неполных) красного перца.

Отличное сало получается как из спинной, так и из грудной части туши. Предварительно сало необходимо просолить. Нарезанное пластинами сало густо натирается солью и по шкурке, и по внутренней поверхности. Натертые пластины укладываются в банку или другую подходящую емкость. Сало укладывается так, чтобы шкурка оказалась внизу. Образовавшиеся пустоты в емкости можно заполнить мелкими обрезками и солью. Через три недели сало подходит и его можно коптить. Соль счищается, сало тщательно промывается в холодной воде и коптится в коптильне Bradley Smoker при 30°C в течение 4-5 часов. При этом рекомендуется использовать брикеты «Ольха». Готовое сало имеет приятный золотисто-бурый цвет.

Готовые куски желательно натереть красным перцем, который придает остроты, и делает сало еще более мягким и нежным. Хранится такое сало в прохладном месте, используется как закуска и для приготовления различных блюд.



## Копчение птицы

### Горячее копчение

#### **Птица копченая по-домашнему «Фаул»**

Тушка домашней утки или гуся (2-3 кг). На 1 л жидкости потребуется полстакана соли, 1 ст. ложка сахара, 1-2 лавровых листа, по ¼ ч. ложки гвоздики, корицы и перца.

Птица ощипывается и потрошится, промывается водой, обильно натирается солью и помещается на несколько дней в холодное место в закрытой посуде.

После этого птицу нужно подержать еще несколько дней в специальном отваре. Готовится так: в воду добавляется соль, сахар, гвоздика, молотая корица, смесь из перцев, либо молотый душистый перец, лавровый лист. Соль, сахар и специи добавляются в кипяток. Раствор повторно доводится до кипения и затем охлаждается. Полученным раствором нужно залить тушки птицы и перемешать так, чтобы соль, которая находилась на птице, полностью растворилась. В рассоле птица выдерживается на холоде 3 дня. Вымоченные тушки птицы вывешиваются на несколько часов для просушки, а затем отправляются в коптильню на 15 часов. Для приготовления птицы «Фаул» отлично подойдут брикеты «Яблоня» и «Вишня».

В течение первого этапа копчения температура должна составлять 80°C, в конце копчения ее можно понизить до 60°C. Копченая птица «Фаул», приготовленная в коптильне, может храниться до 6 месяцев при низкой температуре.

Птица подается с бульоном и вареным яйцом.

#### **Птица копченая «Старосветская»**

Для этого блюда подойдет тушка курицы, утки, гуся или индейки. 1,5-2 кг мяса птицы, ½ ст. ложки соли, ½ ч. ложки измельченной корицы и имбиря, 1 ч. ложка сахара, 3 зубчика измельченного чеснока, ⅔ ст. ложки столового уксуса.

Тушку помыть и разрезать на 2 части по позвоночнику. Затем половинки тушки следует немного отбить деревянным молотком, чтобы они стали более плоскими. Отбитые тушки вывешиваются в холодном помещении на 5-6 суток. Это необходимо для того, чтобы мясо копченой птицы получилось более нежным.

После мясо необходимо выдержать в рассоле. Этот рассол не кипятится. В уже кипяченую теплую воду добавляются соль, корица, имбирь, сахар, чеснок, уксус. По желанию можно добавить черный и душистый перец, сушеный базилик.

В приготовленном рассоле полутушки птицы замачиваются в прохладном месте на 48 часов. Во время вымачивания полутушки нужно несколько раз

переложить в емкости так, чтобы нижние куски мяса оказывались сверху, а верхние внизу. Если куриное мясо нежирное - можно нашпиговать его салом.

Вымоченные в рассоле полутушки вывешиваются для стекания. Рассол выливать не нужно - он пригодится при копчении.

В начале копчения мясо птицы обрабатывается в коптильне Bradley Smoker при температуре 70-80°C. За период копчения полутушки следует несколько раз обмакнуть в оставшийся рассол. Коптить следует до тех пор, пока с мяса не начнет свободно отделяться блестящая корочка (4-5 часов). Используйте брикеты «Клен».

Птица подается с овощами, картофельным гарниром или соусами.

#### **Птица копченая «Смоки»**

Тушка птицы весом 1,5-2 кг, 200 г соли, 1 ч. ложка сахара, ¼ ч. ложки тмина, 4 лавровых листа, ¼ ч. ложки черного перца, 1 ст. ложка лимонного сока, ½ ч. ложки кориандра, ½ ч. ложки имбиря.

Птица заливается рассолом (1 стакан соли на 1 л воды) и настаивается под гнетом в прохладном месте 3-4 дня (температура должна быть в пределах 1-4°C). Тушка вытирается, натирается изнутри лимонным соком, натирается снаружи и изнутри смесью из специй, после чего закладывается в коптильню Bradley Smoker. «Смоки», как и любая другая птица, коптится в подвешенном состоянии ногами вверх.

Птица коптится при 70°C 6-7 часов с брикетами «Клен» или «Дуб».

Птица гарнируется овощами, зеленью, горчицей.

#### **Курица копченая «По-крестьянски»**

Тушка курицы 1,5-2 кг, 1 ст. ложка соли, ½ ч. ложки сахара, 6 зубчиков чеснока, приправа универсальная «К мясу», 7-8 лавровых листов.

Курица потрошится, тщательно промывается. Зубчики чеснока очищаются, нарезаются тонкими пластинками и «загоняются» под кожу курице. Снаружи и изнутри курица натирается смесью из соли, сахара и специй. Курица перекладывается лавровым листом, заворачивается в фольгу и убирается в прохладное место на 24 часа (температура должна быть в пределах 2-4°C).

Коптить курицу следует горячим способом 1,5-2 часа при температуре 80°C с брикетами «Дуб» или «Вишня».

Подается со сметаной, картофелем и рубленой зеленью.

## **Холодное копчение**

#### **Птица копченая в отрубях «Остренькая»**

На 1 кг мяса: 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка лимонного сока, ½ ч. ложка красного перца, 200 г отрубей.

Тщательно промытую и выпотрошенную птицу положить под гнет на 48 часов в прохладном месте (2-4°C), предварительно натерев ее соком лимона. Перед копчением мясо нужно заблаговременно обвалить в смеси отрубей и перца. При этом птица должна быть густо обвалена как снаружи, так и изнутри.

Коптить птицу в коптильне Bradley Smoker следует холодным способом (30°C) в течение 7 часов. При копчении используйте брикеты «Дуб», «Клен» или «Вишня».

Птица «Остренькая» подается с маринованными и солеными овощами, грибами.

## Копчение колбас

### Холодное копчение

#### **Колбаса холодного копчения «Отрадная»**

Для колбас готовится, прежде всего, мясное сырье. Из 4 кг говядины, 3 кг нежирной свинины и 3 кг шпика выходит 10 кг хорошего мясного сырья. На это количество мяса нужно 2 стакана соли, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка черного перца и 1 ч. ложка (неполная) селитры.

Сырье для домашних копченых колбас должно быть обязательно свежим, а при их приготовлении необходимо особенно тщательно следить за частотой посуды и процедурой приготовления, потому что домашние колбасы не проходят предварительную тепловую обработку. Мясо просаливается сухим посолом и выдерживается на холоде 5 суток. Затем из него готовится фарш, который тщательно вымешивается с сахаром, перцем и селитрой. В широкой посуде фарш распределяется слоем 10 см и выдерживается на холоде еще двое суток. После этого фарш плотно забивается в кишки. Необходимо избегать образования воздушных пузырей под колбасной оболочкой, если же они появились их нужно проткнуть иголкой. Перевязанные колбасные коляски вывешиваются на 1 неделю для просушивания при низкой температуре (не более 5°C).

Колбаса коптится холодным способом в коптильне Bradley Smoker до 12 часов при использовании брикетов «Вишня». Колбаса должна приобрести яркий красный цвет и упругость при нажатии. Затем готовая копченая колбаса месяц выдерживается в сухом прохладном месте.

Колбаса подается к столу как мясной деликатес.

#### **Колбаска охотничья «С дымком»**

1 кг мяса, ½ ст. ложки соли, 4-5 зубчиков чеснока, 100 г шпига, ½ ч. ложки картофельного крахмала, ½ ч. ложки молотого перца и тмина, ¼ измельченного мускатного ореха, ¼ ч. ложки имбиря, 2 лавровых листа, 50 г водки.

Эта колбаска готовится из разных сортов мяса и чем их больше, тем интереснее получится вкус колбасы. Особенно это рецепт хорош для охотников, потому что для приготовления этой колбасы отлично подходит мясо оленя, кабана или лося. При выборе мяса для колбасы нужно иметь в виду, что мясо диких животных лучше смешать со свининой.

Мясо нарезается кубиками и выкладывается на деревянной поверхности в хорошо проветриваемом прохладном помещении. Периодически мясные кусочки

переворачиваются и перемешиваются. В таком виде мясные кусочки выдерживаются 3 дня. Мясо кабана или лося выдерживается до 1 недели. После проветривания мясные кусочки перекручиваются на фарш вместе с чесноком и лаврушкой. Чтобы мясо получилось нежным, в фарш добавляется шпиг. Мясо, прокрученное через мясорубку несколько раз, получается еще более нежным.

Прокрученный фарш перекладывается в подходящую емкость, где смешивается с картофельным крахмалом, черным перцем, тмином, мускатным орехом, имбирем и солью. Соль добавляется по вкусу. В качестве домашнего консерванта в данном рецепте применяется водка. Водка добавляется в фарш, заменяя при этом воду.

После тщательного многократного перемешивания фарш при помощи шприца забивается в кишку, концы колбасок туго перевязываются.

В коптильне коляски колбасы располагаются так, чтобы они не соприкасались друг с другом. В начале копчения колбаски интенсивно прогревают, а потом коптят холодным способом около 7-8 часов. Желательно использовать брикеты «Ольха». Колбаса готова, когда она становится твердой на ощупь.

Подается с отварным картофелем, зеленью и чесноком.

## Копчение рыбы

### Горячее копчение

#### **Копченая рыбка «Матерый рыбац»**

1 кг рыбы, 1 ст. ложка соли.

Сначала от хребта по направлению к брюшку делаются косые надрезы. Достаточно нескольких надрезов для того, чтобы рыбка лучше прокоптилась. Затем рыба натирается солью. Подготовленную рыбу нанизывают вниз головой на расщепленные сверху деревянные лучины. Для лучины желательно использовать твердое дерево, например лиственницу, яблоню или дуб. Если рыба крупная, то ее разрезают на части среднего размера. Кусочки, приготовленные на лучинах, тоже очень вкусны.

Рыба помещается в разогретую до 100 °С коптильню на 3-4 часа. Если рыба удалась, мякоть хорошо отделяется от чешуи. Используйте брикеты «Яблоня», «Вишня».

Такую рыбку лучше есть сразу из печи с острым соусом и зеленью!

#### **Копченая рыба «Пряный Посейдон»**

1 кг рыбы, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложки гвоздики, 1 ч. ложка душистого перца, ½ ч. ложки тмина. Для данного рецепта подходят окунь, карп, треска, лещ или угорь.

Выпотрошенную, но нечищеную рыбу натирают солью. На каждый кг рыбы приходится 1 ст. ложка соли. На несколько часов рыба остается в прохладном месте для просаливания. Перед закладкой в коптильню Bradley Smoker рыба промывается водой, вытирается насухо натуральной тканью и вывешивается на 2 часа для просушивания. В брюшко закладываются специи: гвоздика, душистый перец, тмин либо рубленая свежая зелень (укроп, петрушка) в зависимости от сезона.

Рыба коптится горячим копчением 1-3 часа при температуре 90-100°С с брикетами «Ольха». Готовая рыба приобретает коричнево-золотистый оттенок.

Рыба служит прекрасным дополнением к овощному или рисовому гарниру.

#### **Копченый лосось «Деликатесный»**

1 кг рыбы, 1,5 ст. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложки душистого перца, 100 г рубленого укропа.

Выпотрошенная рыба натирается солью изнутри и снаружи. Хвост и голова отделяются. Вдоль спины делается продольный разрез, и мясо отделяется от ребер и позвоночника. Мясо рыбы обсыпается смесью из сахара, перца, соли и укропа

(использовать можно как свежий, так и сухой укроп). Половинки рыбы укладываются под гнет на сутки.

Коптить рыбу нужно в коптильне Bradley Smoker при температуре 80-90 °С в течение 2 часов, температура должна снизиться до 50 °С. Рекомендуется использовать брикеты «Вишня».

Лосось подается в рыбной нарезке либо на бутербродах со сливочным маслом.

#### **Рыба горячего копчения «Застольная»**

1 кг рыбы (например, скумбрии), 100 г соли, 25 г сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, специи «Приправа для рыбы».

Рыба освобождается от чешуи (если необходимо) и потрошится. Если рыба крупная (больше 500 г), то разрезается на куски среднего размера. Куски рыбы натираются солью и вылеживаются при температуре 1-5°С до 12 часов. Подвяленные куски рыбы обмываются от соли, натираются лимонным соком и просушиваются в проветриваемом помещении 24 часа при такой же низкой температуре. Рыба натирается смесью из сахара и специй, после чего закладывается в коптильню при температуре 80°С на 4 часа с использованием брикета «Клен».

Рыба гарнируется овощным салатом.

## **Холодное копчение**

#### **Копченая щука «Матушкин обед»**

1 кг щуки, 1 ч. ложка приправы для рыбы, 1 ст. ложка соли.

Щука освобождается от чешуи и потрошится. Если рыба очень крупная - нарежьте щуку крупными кусками и густо натрите солью. Перед непосредственным копчением щука вылеживается двое суток в прохладном месте. На рыбе делаются глубокие продольные разрезы, после чего щука натирается специями, перемешанными с сахаром.

Щуку коптят холодным копчением (30°С) 7-8 часов с использованием брикетов «Клен» или «Ольха».

Рекомендуется приправить щуку «Матушкин обед» сметаной или майонезом.

## Копчение морепродуктов

### Горячее копчение

#### **Мидии копченые «Океанские»**

500 г свежих мидий, 1 ст. ложка соли, 2 лавровых листа, цедра ½ лимона, пучок укропа, 1 ч. ложка черного перца, 100 г оливкового масла, 4 зубчика чеснока.

Мидии предварительно отвариваются. Готовить их следует под крышкой на сильном огне с добавлением лаврового листа, цедры лимона и черного перца до тех пор, пока не откроются раковины. Затем одну створку раковины рекомендуется убрать, хотя можно оставить и обе створки. Предварительно каждую мидию следует полить небольшим количеством оливкового масла.

Готовые копченые мидии заливаются смесью из оливкового масла, смешанного с измельченным чесноком, рубленым укропом, петрушкой или любой другой зеленью по вкусу. Заливка получится немного более острой, если добавить туда щепотку черного перца и лимонной кислоты.

Время копчения мидий горячим способом (90°C) составляет 15 минут. Готовить мидии рекомендуется с использованием брикета «Специальная смесь».

Подаются мидии «Океанские» с вареным картофелем.

#### **Ракушечки «Оригинальные»**

15 устриц, 3 стакана воды, 1 ст. ложка соли, несколько горошин черного перца, цедра и сок половины лимона, 4 зубчика чеснока, 1 небольшая луковица, 2 ст. ложки оливкового масла.

Устрицы заливаются холодной водой, добавить туда черный перец, цедру и сок лимона, а также мелко нарубленную луковицу. Устрицы доводятся до кипения на медленном огне. Затем вода сливается и устрицы остужаются. Створки остывших раковин необходимо открыть ножом так, чтобы все содержимое оказалось на одной створке. После этого устрицы следует полить оливковым маслом с добавленными в него измельченным чесноком и соком лимона.

Коптят устриц 10 минут горячим способом (90°C) с брикетами «Ольха».

Блюдо подается с белым вином.

#### **Копченые креветки «Морская карусель»**

500 г креветок, 1 ст. ложка соли, 100 г сливочного масла.

Предварительно креветки смазываются сливочным маслом и коптятся горячим способом при 80°C. В зависимости от размеров креветок время копчения составит

один или два часа. Креветки считаются готовыми, если их мякоть немного твердая на ощупь. Рекомендуется использовать брикет «Клен», «Ольха» или «Специальная смесь». После копчения креветок следует еще раз смазать маслом.

Приготовленные горячим способом креветки сразу же подаются на стол.

Отличным дополнением к блюду служат соленые сухарики и крекеры.

### **Копченые кальмары «Карамба»**

500 г кальмаров, 1 ст. ложка соли, ½ ч. ложки сахара, 1 ч. ложка универсальной приправы.

Кальмары предварительно отвариваются в течение 10 минут в кипящей чуть подсоленной воде. Нарезаются крупными кольцами, вываливаются в заранее перемешанных специях, сахаре и соли.

Коптить кальмаров в коптильне Bradley Smoker следует 20 минут горячим способом (90°C) при использовании брикета «Ольха».

Кальмары подаются с белыми и игристыми винами.