- ставим коптильню на плиту на средний огонь;
- ждем пока коптильня нагреется до 70 градусов и по шлангу пойдет дым;
- коптим 40 минут при 70–80 градусах;
- снимаем коптильню с плиты, достаем сало.

Готовое копченое сало лучше подержать еще денек в холодильнике в герметично закрытой посуде. Так вкус и запах стабилизируются.

СЫР

Копчение сыра мало похоже на копчение других продуктов. Сыр легко впитывает дым и на нем лучше всего заметны разводы от сажи. Поэтому коптить сыр понравится не всем. Опять же технология копчения этого продукта такова, что без дыма в квартире точно не обойтись, ведь придется минимум дважды открывать коптильню. Но если вам все-таки интересно, то вот самый простой рецепт.

Сыр лучше всего брать твердых сортов с ярко выраженными «дырами». Так дыму будет проще пропитать весь сыр.

Подготовка сыра:

• Сыр режем на куски толщиной в два пальца, по весу примерно 200–250 грамм;
• Обматываем обычными бумажными салфетками в 2–3 слоя (они пропустят дым, но не дадут попасть на сыр пеплу или саже);
• Перевязываем салфетки кулинарной нитью.

Копчение:

Сыр коптят всего несколько минут в плотном дыму. Поэтому сразу закладывать сыр в коптильню нельзя. Для копчения выбирают ольховые или буковые опилки, которые нужно перед использованием замочить в воде на 2–3 часа, а потом просушить от лишней влаги на поверхности.

Сам процесс копчения выглядит следующим образом:

- засыпаем вымоченную щепу на дно коптильни;
- устанавливаем решетку для сыра;
- ставим коптильню на сильный огонь;
- ждем, пока по трубке не пойдет плотный белый дым;
- открываем крышку и кладем на решетку сыр на 1–5 минут;
- по истечении выбранного времени снова открываем коптильню и вынимаем сыр;
- снимаем салфетки и кладем сыр в пластиковый контейнер;
- оставляем в холодильнике на сутки.

Разные сорта сыра коптятся по-разному. Мы рекомендуем для первого опыта использовать несколько разных сортов сыра или коптить кусочки одного сорта в течение разного времени. Так вы сможете уже после первого опыта копчения сыра понять, какой сорт и какое время идеальны для работы конкретно с вашей коптильней.

Подкопченный сыр отлично подходит для бутербродов, салатов или пиццы.

Коптильня BRAVO 2



Инструкция по эксплуатации

1. Описание и назначение

Коптильня BRAVO 2— это современное решение для домашнего копчения. Её можно использовать в городской квартире, на даче, на природе, на охоте или рыбалке. Продуманная конструкция, компактные размеры, простота в использовании и уходе — все это делает коптильню BRAVO 2 отличным выбором для каждого, кто любит готовить. Специфика конструкции позволяет использовать её как в процессе горячего, так и холодного копчения.

В комплектации присутствует специальное кольцо для индукционной плиты (диаметр — 224 мм). Оно выполняет роль особого дна, которое есть у специальной посуды для данного вида плит (сплав AISI 430, поддерживающий электромагнитную индукцию). Индукционное кольцо позволяет удобно расположить коптильню на индукционной плите. Такая конструкция формирует эффект повышения толщины дна, способствует равномерному нагреву содержимого коптильни.

Расположить продукты легко и удобно: с помощью модуля для подвешивания получится разместить их вертикально, на различной высоте. Кроме того, можно установить насадку для курицы, горизонтальный противень. Вы можете коптить мясо, рыбу, сыры, овощи прямо в квартире благодаря уникальной системе удержания дыма внутри (дымоотвод — с помощью шланга, в вытяжку или форточку).

2. Внешний вид и комплектация

2.1. Основная комплектация

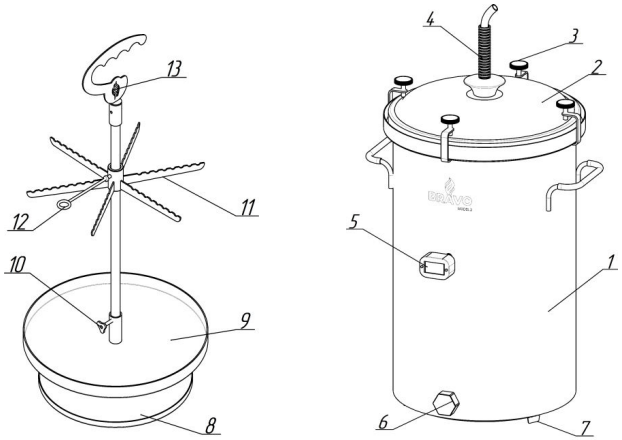


Рисунок 1 — Основные комплектующие коптильни BRAVO 2

1 — Бак коптильни. Оборудован удобными термоустойчивыми ручками. Между баком и крышкой — плотная прокладка. В средней части бака — штуцер термометра.

2 — Крышка коптильни с каналом гидрозатвора. Ручка выполнена из термостабильного пластика (до 160 градусов). Отвод дыма производится с помощью гофротрубы из термостойкого пластика. Её можно изогнуть любым удобным

Если есть свободное время и вы готовите балык летом, то мясо можно дополнительно подвялить. Для этого его нужно обмотать марлей и вывесить на балкон на 1–2 дня. Желательно при температуре 25–30 градусов.
Подбираем щепу согласно таблице совместимости вкусов. Почти для всех видов мяса подойдет ольха. К основе можно добавить четверть объема щепы плодовых деревьев. Естественно, сверившись с таблицей.
Копчение:
- засыпаем поддон коптильни щепой до уровня чуть ниже края бортика;
- устанавливаем поддон для жира;
- накрываем поддон для жира фольгой — это даст нам более равномерное распределение жара;
- устанавливаем решетки с мясом, верхнюю порцию мяса также неплотно накрываем фольгой;
- ставим коптильню на плиту на сильный огонь;
- ждем пока коптильня нагреется до 70 градусов и по шлангу пойдет дым;
- коптим 60 минут при 70–80 градусах;
- снимаем коптильню с плиты, достаем мясо.

Чтобы улучшить вкус, мясо стоит оставить в холодильнике в герметичной посуде на сутки. Балык можно есть в чистом виде или делать с ним бутерброды и салаты.

САЛО

Для копчения нужно выбирать только свежее сало идеально белого цвета. Количества мяса может быть любым, как вам больше нравится. Куски должны быть достаточно толстые (не менее 4 см), чтобы дым не добрался до мягкой сердцевины.
Ингредиенты:
• сало — 1 кг;
• чеснок — 1 головка;
• специи по вкусу (обычно хватает смеси перцев и лаврового листа);
• соевый соус — 3 столовые ложки;
• соль 50 грамм.
Мариновка:
- чеснок пропустить через давилку, смешать с соусом, солью и специями до пастообразного состояния;
- сало промыть, просушить и разрезать на куски подходящего для вашей коптильни размера;
- обмазать пастой из соуса и специй все куски;
- оставить на 3 дня в холодильнике в закрытой посуде.
Промывка и сушка:
- маринованное сало очистить от лишних специй с помощью ножа;
- обмотать марлей и вывесить на просушку;
- в теплые дни достаточно 1 суток, в межсезонье — 2–3 дней.
Подбираем щепу. Для сала идеальна ольха или дуб. Можно добавить немного яблоневой щепы.
Копчение:
- засыпаем поддон коптильни щепой до уровня чуть ниже края бортика (не более 1 см);
- устанавливаем поддон для жира;
- устанавливаем решетки с салом;

Промывка и сушка:
- пропитавшееся солью и специями мясо промываем в чистой воде;
- замачиваем в холодной воде на 2–3 часа, меняя воду каждый час;
- протираем насухо и вывешиваем сушиться на 1–2 суток (мясо лучше обмотать марлей для защиты от пыли и насекомых.

Подбираем щепу. Основа — ольха, бук или дуб. Основу можно «разбавить» на четверть плодовой щепой — пользуйтесь таблицей совместимости вкусов. Щепу нужно замочить в воде на час, удобнее всего это сделать, пока ребра сушатся.

Копчение:
- засыпаем поддон коптильни щепой до уровня чуть ниже края бортика
- устанавливаем поддон для жира;
- накрываем поддон для жира фольгой — это даст нам более равномерное распределение жара;
- устанавливаем решетки с мясом, верхнюю порцию мяса также неплотно накрываем фольгой;
- ставим коптильню на плиту на сильный огонь;
- ждем пока коптильня нагреется до 70 градусов и по шлангу пойдет дым;
- коптим 30–40 минут при 70–80 градусах;
- снимаем коптильню с плиты, достаем мясо.

Балык из птицы вкуснее, когда охлажден. Поэтому для улучшения вкуса готовое мясо оставляем на сутки в холодильнике в герметично закрытой посуде.

БАЛЫК ИЗ МЯСА (СВИНИНА, ГОВЯДИНА, БАРАНИНА)

В рецепте указана последовательность действий для свинины, но его можно использовать для любого мяса. Просто подберите щепу для копчения по таблице совместимости вкусов и используйте при засолке рецепт подходящего вам маринада. И конечно, выбирайте хорошее мясо— для балыка подойдет только высококачественная вырезка.

Ингредиенты:
• мясо — 1,5 кг;
• соль 100 грамм;
• сахар — 10 грамм;
• вода — 1 литр.

Можете воспользоваться другим рецептом маринада.

Засолка балыка:
- очищаем мясо от лишнего жира и пленок;
- промываем и просушиваем;
- смешиваем в глубокой посуде воду, сахар и соль (или другой набор специй для маринада, который вы выбрали);
- в глубокую посуду укладываем мясо и заливаем его рассолом или маринадом так, чтобы жидкость полностью покрывала мясо;
- маринуем в холодильнике на 3–5 дней, дважды в день переворачивая мясо (чем дольше маринуете, тем мягче будет балык).

Промывка и сушка:
- маринованное мясо промываем в холодной воде;
- замачиваем в холодной воде на 2–3 часа, раз в час меняя воду;
- вытираем мясо насухо.

способом. Поток дыма будет направлен под углом либо вертикально вверх. Шланг отвода дыма вставляется внутрь гофротрубы до упора.

3 — Винтовые зажимы крышки, 4 шт.

4 — Гофротруба пластиковая термостойкая

5 — Электронный термометр со штуцером

6 — Штуцер с заглушкой (диаметр — 20 мм). Может использоваться в случае использования дымогенератора при холодном копчении или в случае комплексного копчения с применением эко-дыма.

7 — Кольцо для индукционной плиты

8 — Поддон для щепы

9 — Съёмный поддон для жира можно установить на любую высоту, он легко закрепляется с помощью винтов

10 — Винт прижимной для поддона для жира

11 — Модуль для подвешивания. В комплекте для коптилен любого литража один модуль, который включает 6 радиальных направляющих (при необходимости модули могут приобретаться дополнительно).

12 — Винт прижимной для модуля для подвешивания

13 — Подъёмная ручка коптильни. Ручка на этапе копчения снимается, оставаясь чистой и холодной. А затем вновь закрепляется, чтобы доставать готовые продукты

Не представлены на схеме, но входят в комплектацию: шланг для отвода дыма 4 м.

2.2. Дополнительная комплектация (устройства приобретаются отдельно)

- **Насадка для курицы** — конструкция, позволяющая приготовить курицу горячим способом легко, быстро и максимально эффективно. Закрепляется на оптимальной высоте с помощью фиксирующих винтов. В коптильнях на 20 и 30 литров можно разместить несколько насадок (в коптильне на 30 литров — до 3 шт.). Материал — пищевая нержавеющая сталь AISI 304.

- **Противень для продуктов** — стальной круг с фигурными отверстиями для дымоотведения, на котором могут горизонтально выкладываться любые продукты: мясо и сало, птица, рыба, овощи и т. п. Особенно удобен для копчения небольших кусков. Противень фиксируется с помощью специальных винтов на любой высоте. В коптильнях может быть несколько противней для продуктов.

- **Дымогенератор Bravo 2** — устройство для получения дыма и приготовления деликатесов методом холодного копчения. Максимальный объём щепы в баке — 3,5 л. Время непрерывного копчения (полное прогорание щепы) — 8 часов. Объём коптильной камеры — до 1,5 куб. м. Дымогенератор применим в комплексе с коптильней Bravo 2.

3. Основные характеристики

Объём, л	10	20	30
Высота изделия (в собранном виде), мм	310	460	620

Диаметр корпуса, мм	250		
Ширина с ручками	350		
Вес (в собранном виде), кг	4,0	4,7	5,5
Система защиты от дыма	Гидрозатвор, силиконовая прокладка, 4 зажима		
Материал	Пищевая нержавеющая сталь AISI 304, нержавеющая сталь AISI 430)		
Страна - производитель	Российская Федерация		

4. Сборка и использование

Перед тем, как использовать коптильню BRAVO 2, нужно :

- освободить изделие от упаковки и защитных плёнок;
- проверить комплектацию согласно п. 2 Инструкции;
- промыть все детали слабым раствором моющего средства с помощью мягкой губки или тряпки. Запрещается чистка изделия абразивными материалами, острыми и твёрдыми предметами;
- просушить изделие.

Метод горячего копчения

1. Установить аппарат на источник тепла (для индукционной плиты — предварительно установить кольцо для индукционных плит).
2. На поддон для щепы засыпать ровным слоем опилки или щепу (рекомендуем использовать экологически чистый продукт). Расчёт материала — 100–150 г /1 час работы.
3. Установить поддон для жира, чтобы жир не кипел, не разбрызгивался в коптильне (поддон можно разместить на любой удобной высоте). Установить модуль/модули для копчения.
4. Подвесить замаринованные и подсушенные (подвяленные) продукты.
5. Положить прокладку на бак и закрыть крышкой. Закрепить крышку с помощью 4 зажимов.
6. Установить термометр в боковой штуцер, предварительно установив силиконовый сальник острым концом внутрь бака (термометр можно использовать со щупом, при наличии такового).
7. Наполнить гидрозатвор водой до краёв.
8. Вставить шланг в дымоотвод, изогнуть гофротрубу под удобным градусом. Вывести шланг во внешнюю среду (окно) или фильтр вытяжного устройства.
9. Включить нагрев плиты, с помощью термометра контролировать температуру, учитывая время, указанное в рецепте. На индукционных плитах рекомендуем начинать нагрев с низких температур.

Срок копчения зависит от массы продуктов, температуры, интенсивности нагрева (для рыбы 30–60 минут, для сала и мяса 60–90 мин). Температура копчения также зависит от типа сырья и рецепта. В среднем это 60–80 градусов.

• розовый перец — 2 столовые ложки;
• мускатный орех — 1 чайная ложка;
• имбирь — 1 чайная ложка;
• майоран — 1 чайная ложка;
• соль — 40 грамм.

Срезаем с грудинки пленку, мясо нарезаем небольшими кусочками, чтобы проще было пропускать через мясорубку. Перекручиваем мясо, смешиваем со специями и солью и ставим на 2–3 часа в холодильник, чтобы фарш пропитался ароматами приправ.

Наполнение колбас:
- устанавливаем на мясорубку насадку для колбас;
- натягиваем на насадку кишку для колбас;
- начинаем пропускать фарш через мясорубку;
- как только пошло мясо, завязываем кишку узлом;
- наполняем кишку фаршем;
- делим кишку на колбаски, перекручивая в нужном месте и перевязывая веревкой.

Когда колбаски готовы, их нужно проварить. Для этого разогреваем в кастрюле воду, а пока она нагревается — протыкаем колбаски зубочисткой по всей длине. Затем опускаем колбаски в горячую воду, доводим до кипения и варим 30–40 минут на среднем огне. Затем даем колбаскам остыть и снова аккуратно протыкаем зубочисткой.

Щепу выбираем соответственно используемому для фарша мясу. Для свинины отлично подойдет бук или дуб в смеси с грушей или яблоней.

Копчение:
- засыпаем поддон коптильни щепой до уровня чуть ниже края бортика (не более 1 см);
- устанавливаем поддон для жира и решетку с колбасками;
- накрываем крышкой, заливаем воду в гидрозатвор, крепим шланг для отвода дыма;
- ставим коптильню на плиту на средний огонь;
- ждем пока коптильня нагреется до 70 градусов и по шлангу пойдет дым;
- коптим 35–50 минут при 70–80 градусах;
- выключаем плиту и даем колбаскам постоять в коптильне еще минут 15–20.

Колбаски охлаждаем и можно есть. Но лучше поставить их в холодильник на несколько часов, чтобы ушел лишний копченый запах.

БАЛЫК ИЗ ПТИЦЫ

Этот рецепт подойдет для балыка из филе практически любой птицы.

Ингредиенты:
- филе птицы крупнокусковое (в идеале — очищенные грудки) — 1,5 кг;
- водка, коньяк или виски — 150 мл;
- соль 350 грамм;
- специи по вкусу.

Засолка балыка:
- очищаем мясо от пленок и лишнего жира;
- смешиваем соль, специи и алкоголь;
- натираем получившейся смесью мясо со всех сторон;
- оставляем в холодильнике на сутки.

- сушеный чеснок.

Ребрышки тщательно промываем, избавляем от лишнего жира. Срезаем мембрану— обычно достаточно поддеть ее ножом и просто отодрать рукой.

Мариновка:
- смешиваем соль со специями;
- тщательно натираем смесью ребра со всех сторон;
- оставшуюся часть смеси делим на две части;
- одну часть кладем на дно емкости для мариновки, вторую — поверх ребер;
- ставим на сутки в холодильник.

Промывка и сушка:
- замаринованные ребра промываем, стараясь убрать всю лишнюю соль;
- если мясо слишком соленое, ребра можно замочить в воде на 1–2 часа;
- промакиваем тканью от влаги;
- вывешиваем на сквозняке сушиться на 2–3 часа (подойдет балкон).

Подбираем щепу. Основа — ольха или бук. Основу можно «разбавить» на четверть плодовой щепой — пользуйтесь таблицей совместимости вкусов. Щепу нужно замочить в воде на час, удобнее всего это сделать, пока ребра сушатся.

Копчение:
- засыпаем поддон коптильни щепой до уровня чуть ниже края бортика (не более 1 см);
- устанавливаем поддон для жира и решетку с ребрышками (сверху ребра можно неплотно накрыть
фольгой, чтобы пропеклись лучше);
- накрываем крышкой, заливаем воду в гидрозатвор, крепим шланг для отвода дыма;
- ставим коптильню на плиту на сильный огонь;
- ждем пока коптильня нагреется до 80;
- коптим 35–50 минут при 80-100 градусах;
- снимаем коптильню с плиты и даем ребрам в ней остыть;
- остывшие ребрышки выставляем на сквозняк на 1–2 часа, чтобы ушел лишний запах дыма.

ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ

Для домашних колбасок нужен домашний фарш. Приготовить его можно из чего угодно: свинина,
говядина, баранина, оленина, птица. Главное, чтобы мясо было свежее и нежирное. В среднем на 1 кг
мяса нужно взять 15 грамм соли.

Также понадобятся натуральные соленые кишки для колбас (продаются в магазине) и льняная нить
или шпагат для перевязки колбасок. Для удобства распишем приготовление фарша из свинины.

Ингредиенты:
• свиная грудинка — 800 грамм;
• постная свинина — 2 кг;
• постная говядина — 500 грамм;
• кишки для колбас;

Термометр (вне зависимости от наличия щупа) важно доставать до того, как будет открыта крышка, вынуты копчёности, разобраны комплектующие на направляющей стойке.

Метод холодного копчения

К коптильне Bravo 2 можно подсоединить дымогенератор и использовать холодный метод копчения продуктов. Для этого в нижней части бака присутствует штуцер диаметром 20 мм с заглушкой. Сама коптильня здесь выступает в качестве камеры для копчения.

1. Выбрать удобное ровное место для подключения дымогенератора к баку коптильни. Открутить заглушку бака. Один конец шланга надеть на трубку выхода дыма из дымогенератора, а другую — на штуцер в нижней части бака коптильни.
2. Подвесить замаринованные и/или подсушенные (подвяленые) продукты.
3. Установить термометр в боковой штуцер, предварительно установив силиконовый сальник острым концом внутрь бака.
4. Настроить на дымогенераторе равномерную подачу дыма и подключить его к коптильне не перегибая шланг. Оставить коптильню открытой на 3-5 минут для стабилизации подачи дыма.
5. Закрыть крышку коптильни без использования гидрозатвора, прокладки или зажимов.
6. Готовить согласно рецепту, контролируя температуру в коптильной камере, при необходимости периодически добавляя щепу в дымогенератор.

Срок копчения зависит от массы продуктов, температуры, интенсивности подачи дыма. Холодное копчение всегда длительно: от 8 часов до нескольких суток, при этом температура дыма не превышает 25–35 градусов. Однако срок хранения мяса, рыбы и т. п. в этом случае — несколько недель и более (при заморозке).

Термометр (со щупом или без него) важно достать до того, как будет открыта крышка, вынуты копчёности, разобраны комплектующие, на направляющей стойке.

5. Условия применения оборудования

- оптимальные условия работы: температура +5–+25^{0}C, относительная влажность воздуха 15–60% (при температуре 25^{0}C);
- нежелательно использовать щепу высокой влажности. При этом влажность должна быть достаточной, чтобы щепа тлела, а не сгорала;
- щепу нужно засыпать в поддон без утрамбовывания.
- коптильню с дымогенератором необходимо использовать либо на улице либо в технических (хорошо проветриваемых) помещениях. Совместно с дымогенератором коптильня не является герметичной и при использовании в жилом помещении приведёт к задымлению.

Запрещается:
- пользоваться оборудованием не по назначению;
- вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия;
- заменять комплектующие и прочие детали на те, которые отличаются от

указанных и реализуемых производителем. Данные действия могут привести к поломке оборудования и снятию его с гарантии;

- применять оборудование в состоянии алкогольного опьянения, при использовании других психотропных и сильнодействующих веществ;
- допускать детей или лиц с ограниченной дееспособностью к работе с изделием.

6. Уход и хранение оборудования

- перед очисткой убедиться, что коптильня успела остыть;
- основные элементы коптильни (бак, крышка, модули, противни, поддоны) изготовлены из нержавеющей стали, что позволяет мыть их в посудомоечной машине;
- для того, чтобы удалить сильные загрязнения, рекомендуется применять моющие средства, предназначенные для духовых шкафов;
- при ручной очистке рекомендуется промыть оборудование мягкой губкой, салфеткой или тряпкой, затем вытереть мягкой тканью насухо;
- не использовать абразивные моющие средства, а также чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты, хлориды;
- чтобы упростить очистку поддона для щепы, его можно предварительно застелить кулинарной фольгой.

Изделие в упаковке предприятия-изготовителя рассчитано на хранение в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре 0–35°С и относительной влажности воздуха не более 70%. Оптимальная температура для хранения в распакованном виде: 0–30°С — для термометра; без жёстких ограничений — для прочих комплектующих.

Не допускается хранение в условиях высокой концентрации влаги, без защиты от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей, в присутствии паров кислот, щелочей и других агрессивных жидкостей, вызывающих коррозию металлов, а также в помещениях с сильным электромагнитным полем.

7. Гарантийный срок

Гарантийный срок наступает с момента приобретения оборудования.

Наступление гарантийного случая подразумевает обнаружение заводского брака во время эксплуатации (проверки) оборудования.

Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие по вине потребителя вследствие нарушений правил транспортировки, монтажа или эксплуатации изделия.

Перед отправкой оборудования в сервисный центр необходимо произвести его упаковку во избежании повреждений в результате перевозки.

Производитель	ИП Гайнутдинов Анатолий Николаевич, ИНН 432500888349, ОГРНИП 314744919000039, почтовый адрес: 610000, г. Киров, а/я 154 Фактический адрес: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров, Октябрьский пр-т, д. 24/2, корп.3, пом.1001

Единый номер горячей линии: 8 (800) 250 59 32

E-mail: service@gradushaus.ru

- накрываем крышкой, заливаем воду в гидрозатвор, крепим шланг для отвода дыма;
- ставим коптильню на плиту на сильный огонь;
- ждем пока коптильня нагреется до 70 градусов и по шлангу пойдет дым;
- коптим 40 минут при 70–80 градусах;
- снимаем коптильню с плиты и даем рыбе в ней остыть.

Готовую рыбу можно есть сразу, но в идеале — подсушить ее на балконе в течение еще 2–3 дней. Так она станет суше, плотнее и будет долго храниться.

КУРИЦА

Ингредиенты:

- курица средних размеров;
- специи по вкусу;
- полусладкое белое вино — 150 мл.;
- 3 столовые ложки соли;
- 1 столовая ложка сахара.

Курицу тщательно промываем, срезаем все лишнее внутри. Делаем разрез вдоль груди по килю и несколько проколов в филейной части для лучшей мариновки.

Мариновка:

- смешиваем соль с сахаром и специями;
- заливаем вином в глубокой посуде и тщательно перемешиваем до пастообразного состояния;
- натираем курицу со всех сторон;
- маринуем 1–2 часа (если решили мариновать вечером — то можно поставить на ночь в холодильник).

Для копчения курицы идеально подходит дубовая щепа. Также можно использовать смесь дуб/слива, дуб/вишня или дуб/груша в соотношении 3 к 1. Щепу нужно смешать перед мариновкой и замочить в воде.

Копчение:

- засыпаем поддон коптильни щепой до уровня чуть ниже края бортика;
- устанавливаем поддон для жира и решетку с курицей (курица должна лежать брюхом вниз);
- накрываем крышкой, заливаем воду в гидрозатвор, крепим шланг для отвода дыма;
- ставим коптильню на плиту на сильный огонь;
- ждем пока коптильня нагреется до 80 градусов и по шлангу пойдет дым;
- коптим 40-50 минут при 80-100 градусах;
- снимаем коптильню с плиты и даем курице в ней остыть;
- с остывшей курицы стряхиваем салфеткой или чистой тряпочкой лишние специи.

Готовую курицу можно есть теплой, но копченая птица более вкусна в остывшем состоянии.

РЕБРЫШКИ

Этот рецепт подойдет для любых ребрышек. Разве что щепу придется подбирать индивидуально под мясо.

Ингредиенты:

- ребрышки (свиные, говяжьи, бараньи) — 1 кг;
- крупнозернистая соль 50–100 грамм
- смесь молотых перцев;

	Яблоня	Груша	Вишня	Абрикос	Слива	Ольха	Бук	Дуб
Рыба	+	+	+		+	+	+	
Курица		+	+	+	+			+
Утка	+		+	+	+	+		+
Свинина	+	+		+	+	+	+	+
Говядина		+		+	+		+	+
Баранина		+		+	+		+	+
Оленина		+		+	+	+	+	+
Козлятина		+		+	+		+	+
Овощи			+					
Сыр			+	+		+	+	
Сало	+					+		
Кролик					+	+		

Щепу перед использованием желательно замочить в воде на несколько часов, а затем просушить от излишков влаги. Просто продается она обычно в пересушенном виде, а для копчения необходима влага.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

Рецептов маринада и засолки очень много. В этом разделе мы опишем наиболее простые и быстрые.

Они сэкономят вам время на этапе знакомства с домашним копчением. В будущем вы сможете попробовать более продвинутые и сложные варианты. Для первых экспериментов мы рекомендуем выбрать что-нибудь из нижеописанного.

РЫБА

Для этого рецепта понадобится только три ингредиента: рыба, крупнозернистая соль и время. В среднем на 1 кг рыбы уходит 200–250 грамм соли.

Засолка:

- рыбу выпотрошить, тщательно почистить;
- у крупной рыбы срезать плавники, очень крупную — порезать на куски;
- на дно посуды насыпать соли и уложить рыбу, пересыпая каждый слой солью;
- накрываем тарелкой и придавливаем;
- оставляем на 2–3 дня в прохладном месте.

Промывка и сушка:

- засоленную рыбу тщательно промываем и оставляем в чистой воде на 4 часа;
- раз в час меняем воду;
- вымоченную рыбу промокнуть от влаги, накрыть марлей и вывесить на просушку;
- сушить в течение суток (подойдет балкон).

Для копчения рыбы отлично подходит ольховая или буковая щепа. Для улучшения вкуса и аромата можно к ольхе или буку добавить щепу плодовых деревьев в соотношении 1 к 3. Подойдет щепа яблони, груши, сливы или вишни. Щепу смешать и замочить в воде на 1 час.

Копчение:

- засыпаем поддон коптильни щепой до уровня чуть ниже края бортика (не более 1 см);
- устанавливаем поддон для жира и решетки с рыбой;

Электронная система для заявок в сервисный центр: **zabota.gradushaus.ru**

ВНИМАНИЕ!

Мы непрерывно работаем над улучшением характеристик нашего оборудования. В связи с этим производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию коптилен BRAVO 2 без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют принципа работы коптильни и связаны с улучшением потребительских свойств товара.



Вступление

Для того чтобы приготовить вкусные домашние копчености, нужно немало опыта и знаний, ведь само копчение — это только половина дела. Перед термической обработкой мясо нужно правильно приготовить. В этой книге собраны самые простые и быстрые рецепты для домашних коптилен.

Обычно рецепты состоят из нескольких разделов:

- подготовка продуктов;
- мариновка;
- сушка (вяление);
- выбор подходящей щепы;
- копчение.

Иногда к этим пунктам добавляется еще подготовка продуктов к подаче на стол. Иногда требуется немного времени, чтобы копченые продукты постояли и их вкус стал близким к идеалу. Иными словами, нюансов много. Прочитав эту книгу, вы научитесь правильно коптить дома любые продукты.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ К КОПЧЕНИЮ

Копчение в домашних условиях — это в 99 случаях из ста — горячее копчение. Так как мясо подвергается интенсивной термической обработке, не всегда нужно тратить много времени на его предварительную засолку, вымачивание и просушку. Но чтобы мясо получилось нежным, потрудиться все равно придется. Обычно подготовке мяса уделяется особое внимание в рецептах. Детали вы найдете там, в этом же разделе вас ждет общая информация.

Во-первых, для копчения лучше всего выбирать свежие продукты. Бытует мнение, что копчение может сделать пригодным в пищу даже чуть подпорченные продукты. Не стоит этому верить. Если вы хотите получить вкусные копчености, то ингредиенты должны быть только высшего качества.

Во-вторых, мясо нужно обязательно очистить от лишнего жира и всевозможных пленок; с птицы (особенно дикой) — удалить все перья и волоски, а рыбу — тщательно очистить. Овощи понадобится тщательно отмыть.

В-третьих, значение имеет и расположение продуктов внутри коптильни. Главное условие — это свободный доступ дыма к мясу, птице или овощам. Не стоит пытаться уложить продукты плотнее — это замедлит копчение. Обычно эти детали оговариваются в рецепте.

ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ЩЕПЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

Мясо различных животных имеет разный вкус. Поэтому вполне логично, что и щепа для копчения того или иного мяса должна быть разной. В нижеприведенной таблице указаны основные виды продуктов для копчения и подходящая им щепа.

Конечно, эта таблица носит лишь рекомендательный характер. В принципе, все продукты можно коптить и на обыкновенной ольховой или буковой щепе, но в некоторых случаях аромат щепы плодовых деревьев может подарить продуктам уникальный и незабываемый вкус.