- Герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- Коптим двое суток при температуре 25–30 градусов (можно с перерывами).
- Готовое мясо будет храниться дольше, если пересыпать его сушеной паприкой.

ДЫМОГЕНЕРАТОР

MERKEL 2



Инструкция по эксплуатации

1. Описание и назначение дымогенератора (коптильни холодного копчения) MERKEL 2.

1.1 Описание изделия.

Дымогенератор MERKEL 2 — это высококачественное заводское оборудование для получения дыма, который затем применяется в холодном копчении продуктов.

Бак в базовой комплектации мещает 3 л щепы.

Дымогенератор может использоваться с камерой для копчения на 50 л (дополнительное оборудование) за счёт простого и удобного крепления.

Дымогенератор MERKEL 2 представляет собой комплекс из бункера для щепы, двух сборников конденсата (далее дым проходит в камеру для копчения).

Подставка бункера предотвращает падение, смещения дымогенератора.

Дымогенератор MERKEL 2 может использоваться как в быту, так и в малом бизнесе.

1.2 Назначение оборудования.

Дымогенератор MERKEL 2 — это высококачественное оборудование для холодного копчения широкого спектра продуктов: мяса, рыбы, птицы, сала и колбасы, сыра, даже грибов и некоторых овощей.

Холодное копчение:

- увеличивает срок хранения продуктов;
- сохраняет больше витаминов, микроэлементов, полезных жиров веществ (по сравнению с горячим копчением или вываривaнием);
- повышает насыщенность вкуса, придавая аромат дымка;
- за счёт плотной гладкой структуры продукты холодного копчения красиво смотрятся на столе при нарезке.

При организации дополнительного нагрева камеры для копчения можно расширить функции дымогенератора: реализовать с его помощью горячее копчение продуктов.

2. Внешний вид и комплектация.

жестче свинины, то время засолки и копчения придется увеличить примерно на четверть.

КРОЛИК

Тушки кроликов разрезаем на две части вдоль хребта. Если крольчатины немного (1–2 тушки),

то можно и половинки разрезать дополнительно на 3–4 части. Это нужно для того, чтобы при засолке куски прилегали друг к другу плотнее. Если тушек много, то половинки кроликов желательно немного расплющить, зажав между двух досок и ударив по верхней молотком.

Ингредиенты:

- Мясо кролика — 10 кг;
- Соль — 1 кг;
- Сахар — 150 грамм;
- Чеснок — 1 головка;
- Паприка — 1 чайная ложка;
- Хмели-сунели — 1 чайная ложка.

Засолка:

1. Промываем тушки кроликов и вытираем насухо куском ткани;
2. Готовим посолочную смесь из соли, сахара и специй (чеснок нужно мелко порезать и раздавить ручкой ножа или специальным прессом);
3. Со всех сторон натираем мясо посолочной смесью;
4. На дно глубокой эмалированной или стеклянной посуды насыпаем тонким ровным слоем посолочную смесь;
5. Сверху выкладываем мясо слоями так, чтобы куски плотно прилегали друг к другу;
6. Слои мяса пересыпаем остатками посолочной смеси;
7. Кладем гнет и оставляем в темном холодном месте на неделю;
8. После посолки мясо промываем и просушиваем в течение дня на сквозняке.

Для копчения крольчатины идеально подойдет ольха. Щепу нужно будет замочить в воде на 1–2 часа, а затем просушить от остатков влаги.

Копчение:

- Обматываем крольчатину марлей в два слоя;
- Засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- Подвешиваем крольчатину на крючках так, чтобы куски не касались друг друга;

2. Обтираем ей окорок со всех сторон;
3. На дно глубокой эмалированной посуды насыпаем смесь ровным слоем толщиной в 1 см;
4. Укладываем сверху окорок;
5. Засыпаем посолочной смесью;
6. Солим 10 дней минимум;
7. Вечером последнего дня засолки готовим маринад;
8. В кипящую воду кладем соль, сахар и специи;
9. Кипятим 3–4 минуты, чтобы растворились сахар и соль;
10. Остужаем до комнатной температуры;
11. Вытаскиваем окорок из посолочной смеси, обтираем от излишков соли;
12. Заливаем рассолом в глубокой эмалированной емкости;
13. Кладем гнет и оставляем в холодильнике на 15–20 дней;
14. Раз в 2–3 дня перемешиваем рассол и переворачиваем окорок.

По окончании засолки, окорок промывают, насухо вытирают и сушат на сквозняке еще 3–4 дня.

Затем приступают к копчению. Коптят почти на любой щепе. Для первого раза лучше выбрать бук

или ольху.

Копчение:

- Обматываем окорок марлей в три слоя;
- Засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- Подвешиваем окорок в коптильне;
- Герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- Коптим 2–4 дня при температуре 20–25 градусов (можно с небольшими перерывами).
- Готовый окорок холодного копчения нужно еще дополнительно выдержать не менее двух недель в хорошо проветриваемом прохладном месте.

Для приготовления окорока холодного копчения нужно много сил и времени. А еще понадобится

немало свободного места — вроде сухой кладовой для продуктов или просторного погреба. В домашних условиях приготовить копченый окорок вряд ли получится, а вот на даче или в загородном доме в летнее время — задача вполне осуществимая. Кстати, этот рецепт можно использовать для копчения бараньего или говяжьего окорока. Но так как баранина и говядина обычно

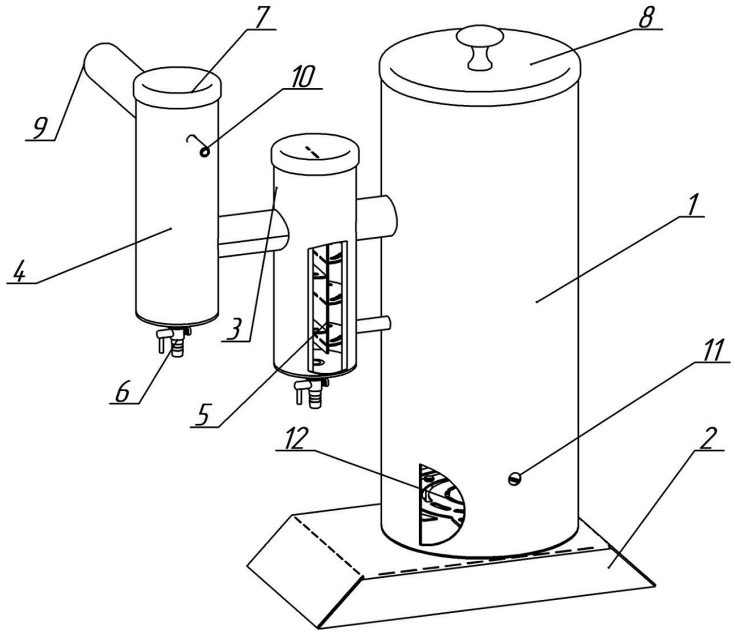


Рисунок 1 — Комплектация дымогенератора MERKEL 2

1 – бункер для щепы;
2 – подставка;
3 – камера лабиринта;
4 – сухопарник;
5 – лабиринт (система очистки);
6 – кран слива конденсата;
7 – крышка сухопарника;
8 – крышка бункера для щепы;
9 – трубка подачи дыма;
10 – трубка подключения компрессора;
11 – отверстие для розжига;
12 – колосник (размещается внутри бункера).

3. Характеристики дымогенератора MERKEL 2.

3.1 Основные характеристики:

Размеры изделия (в собранном виде), мм	360 x 290 x 310
Вес (в собранном виде), кг	2,15

Объём щепы, л	3
Максимальный объём камеры для копчения, л	100
Автономное время дымления с одной загрузки щепы (в базовой комплектации)	- с минимальной скоростью горения —12 часов; - на максимальной скорости горения — 8 часов.
Материал	AISI 430 (подставка, лабиринт)
Рабочая температура, ºС	0 – +30
Страна - производитель	Российская Федерация

3.2 Характеристики основных узлов:

Деталь	Показатели
Бункер для щепы	● материал — пищевая нержавеющая сталь AISI 430; ● объём — 3 л; ● параметры: высота — 300 мм; диаметр — 120 мм; ● диаметр отверстия для поджига — 8 мм; ● имеет зольник — отсек объёмом на 250 мл в нижней части бункера (под зиговкой), куда попадает пепел; ● оснащён колосником — сеткой с мелкими отверстиями, фильтрующей непрогоревшую щепу от пепла (диаметр — 115 мм).
Сборник конденсата лабиринтного типа	● параметры: высота — 140 мм; диаметр — 50 мм; ● объём — 274 мл; ● материал бака — пищевая нержавеющая сталь AISI 430; ● ёмкость содержит вертикальную перегородку с горизонтальными отсекателями смол (5 тарелочек); материал — нержавеющая сталь AISI 430;
Сухопарник	● является заключительным этапом очистки дыма; ● материал — пищевая нержавеющая сталь AISI 430;

Для копчения курицы подойдет буковая щепа, которую можно на четверть разбавить щепой сливы, вишни или груши. Щепу нужно замочить на 1–2 часа, а затем просушить от излишков влаги.

Копчение:

- Протираем курицу от излишков влаги, обматываем марлей в два слоя;
- Засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- Подвешиваем курицу в коптильне (желательно — крюком за шею);
- Герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- Коптим при температуре 20–25 градусов по 3–4 часа с перерывами в 1–2 часа примерно 2 дня;
- Курица готова, когда при протыкании толстых кусочков (грудь, бедро) не выделяется кровь.
- Снимаем марлю, обтираем ей же тушки и оставляем в холодильнике в герметичной посуде еще
- на сутки.

СВИНОЙ ОКОРОК

Приготовление свиного окорока холодного копчения требует очень много времени. Вам понадобится минимум 4 недели на засолку и еще 3–4 дня на копчение. Так что будьте готовы к трудностям.

Для копчения выбирают молодое мясо — от свиньи возрастом до года. Перед копчением окороку

нужно будет придать округлую форму, то есть срезать все лишнее.

Ингредиенты:

- Свиной окорок;
- Соль — 1 кг;
- Сахар — 35 грамм;
- Черный перец — чайная ложка;
- Приправы по вкусу — по чайной ложке в сушеном виде.

Для рассола (на 1 литр воды);

- Соль — 130 грамм;
- Сахар — треть чайной ложки без горки;
- Приправы — по вкусу.

Засолка:

1. Готовим посолочную смесь из соли, сахара;

Смешиваем щепу. В качестве основы берем ольху, дуб или бук. Для придания грудинке интересного вкуса можно добавить к смеси еще треть щепы плодовых деревьев: яблоня, груша или слива. Щепу вымочить в течение 1–2 часов и обсушить от лишней влаги. Удобно это делать на стадии просушки грудинки.

Копчение:

- Засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- Подвешиваем грудинку в коптильне (если выкладываете на решетку — то шкуркой вниз);
- Герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- Коптим 48 часов при температуре в 20–30 градусов (желательно непрерывно, но можно и с небольшими перерывами).

КУРИЦА

Для этого рецепта нужна молодая курица — в идеале не старше 6–7 месяцев. То есть нам понадобятся тушки крупных бройлеров, которые нужно будет выпотрошить, разрубить на 2 части, промыть и подсушить на сквозняке 10–12 часов.

Ингредиенты:

- Курица 5 кг;
- Вода — 500 мл.;
- Уксус — столовая ложка;
- Черный молотый перец — 20 грамм;
- Чеснок — 8 зубчиков;
- Соль — половина столовой ложки (для маринада);
- Соль — 100–150 грамм (для обтирки тушек).

Маринование:

1. Половинки тушек натираем солью и оставляем в таком виде сушиться 30–40 минут;
2. Доводим воду до кипения, добавляем в нее соль, перец, мелко порезанный чеснок, кипятим 5 минут;
3. Выключаем огонь, добавляем уксус, перемешиваем, оставляем остывать до комнатной температуры;
4. Просоленные тушки кладем в глубокую емкость, заливаем маринадом; оставляем в холодильнике на неделю.

	● параметры: высота — 150 мм; диаметр — 50 мм; ● объём — 294 мл.
Подставка бункера для щепы	● форма — усечённая пирамида ● материал — нержавеющая сталь AISI 430; ● параметры: 220 мм х 124 мм; высота — 30 мм; ● бункер для щепы крепится на подставке с помощью гайки-барашка.
Компрессор	● блок питания от сети 220 V; ● напряжение — 5 V; сила тока — 1 А.

3.3 Совместимость с другими устройствами.

Все модели дымогенератора MERKEL 2 могут использоваться вместе с коптильной камерой (продается отдельно). Камера для копчения позволяет подвешивать продукты на крючках (в комплекте), которые крепятся к двум планкам, либо выкладывать их на решётку (приобретается отдельно). Камера изготовлена из оцинкованой стали. Объём — 50 л, вместимость — до 20 кг продуктов.

4. Монтаж оборудования.

4.1 Сборка изделия.

Монтаж дымогенератора MERKEL 2 проводится в следующей последовательности:

- освободить изделие от упаковки и защитных плёнок;
- проверить комплектацию согласно п. 2 Инструкции;
- установить бункер для щепы (1) на подставку (2). В подставке есть отверстие, на дне бункера — шпилька М6. Нужно чтобы шпилька попала в отверстие в подставке, а потом закрутить барашек М6 на дне подставки;
- установить (вложить) колосник (12) в бункер для щепы (1).;
- присоединить конструкцию из двух сборников конденсата (4,5) к бункеру (1), установив трубку лабиринтного сборника конденсата в отверстие бункера до упора;
- установить крышку бункера для щепы (8);
- установить лабиринт (6) в камеру лабиринта (3) согласно Рисунку 1.

4.2 Подготовка к работе.

Для начала нужно прикрепить дымогенератор к коптильной камере либо установить рядом, чтобы труба вывода дыма располагалась в камере для копчения. Закрепление дымогенератора на коптильной камере производится с помощью двух винтов (винты в комплектацию дымогенератора не входят). Также в камере нужно будет сделать отверстие для дымоотводной трубы. Ее диаметр составляет 25 мм.

Так как дно у дымогенератора съёмное, его можно для удобства оставлять прикрепленным к коптильной камере. В этом случае вам перед началом копчения достаточно будет прикрепить дымогенератор к подставке с помощью барашка М6.

Тягу внутри дымогенератора обеспечивает компрессор. При подготовке системы к работе надо последовательно:

- присоединить компрессор к трубке подключения компрессора (10);
- включить компрессор, дать поработать 1–2 минуты.

Сила подачи воздуха в систему регулируется с помощью рычажка, расположенного на корпусе компрессора. Располагаться рычажок может в трёх положениях: выключенном, 1\2 мощности, полная мощность.

4.3 Рекомендации по первоначальному запуску дымогенератора MERKEL 2:

- подготовить продукты для копчения, развесить их на крюки, разложить на решётку камеры для копчения;
- наполнить дымогенератор сухой щепой (рекомендуемая влажность щепы — 10–14%);
- перевести тарелки лабиринтного сборника конденсата в режим розжига. Для этого надо повернуть тарелки в направлении потока дыма (положение, представленное на Рисунке 2);

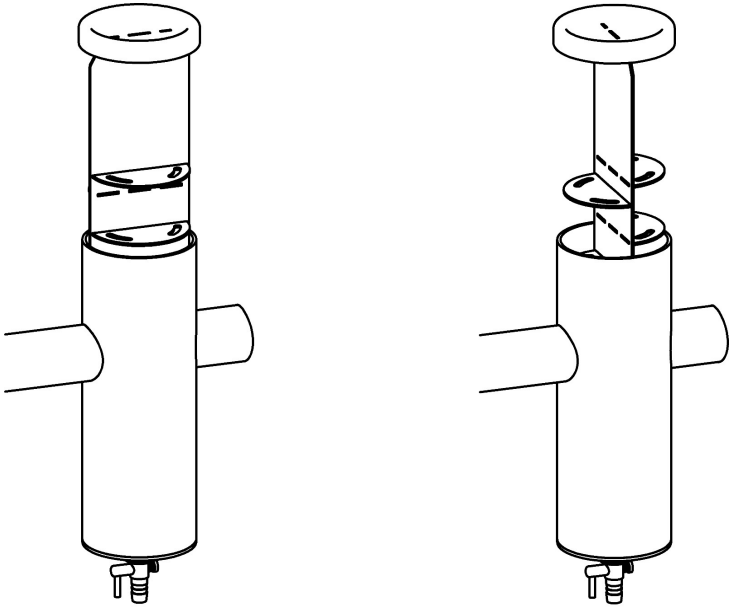


Рисунок 2 — Схема переключения режима лабиринтного сборника конденсата

- Подвешиваем сало в коптильне (если выкладываете на решетку — то шкуркой вниз);
- Герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- Коптим 48 часов при температуре в 20–30 градусов (желательно непрерывно, но можно и с небольшими перерывами). Готовое сало должно иметь бурую окраску.

СВИНАЯ ГРУДИНКА

Для начала выбираем идеальную грудинку для посола. Нам нужна такая, где толщина сала — около 2–3 сантиметров и хорошие прослойки мяса.

Ингредиенты:

• Грудинка — 10 кг;

• Соль — 400 грамм;

• Сахар — 100 грамм;

• Лавровый лист — 3 листочка;

• Чеснок — 3–4 зубчика;

• Красный молотый перец — 10 грамм;

• Вода — 7 литров.

Засолка:

1. Грудинку режем на кусочки шириной 6–7 см;
2. Готовим засолочную смесь из 200 грамм соли, 50 грамм сахара, лаврового листа и чеснока (лавровый лист измельчить в кофемолке или сразу купить измельченный, чеснок мелко порезать и раздавить);
3. Натираем кусочки смесью со всех сторон и укладываем в эмалированную или стеклянную тару для засолки, пересыпая каждый слой остатками смеси;
4. Ставим гнет и оставляем солиться на неделю в холодильнике.;
5. Вечером последнего дня засолки готовим маринад (в кипящую воду кладем оставшиеся соль и сахар плюс красный перец, кипятим 5 минут, а затем остужаем до комнатной температуры);
6. Заливаем остывшим маринадом грудинку и снова ставим в холодильник на неделю.

Промывка и сушка:

Соленую грудинку промываем в холодной воде и ставим вымачиваться на 12 часов, каждый час меняем воду. Затем протираем насухо, накрываем марлей сушим на сквозняке еще 12 часов.

Готовую рыбу нужно протереть от лишнего жира и немного подсушить на сквозняке. Хранить такую рыбу можно в течение 1–1,5 месяцев (в холодильнике).

САЛО

Сало — очень жирный продукт, поэтому просаливается оно медленно. Так что подготовка сала к копчению займет минимум 2 недели. Если столько ждать вы не готовы, воспользуйтесь рецептом горячего копчения сала.

Ингредиенты:

- Сало — 2 кг;
- Соль — 500 г;
- Сахар — столовая ложка;
- Перец черный — половина чайной ложки;
- Измельченный лавровый лист — половина чайной ложки;

• Специи по вкусу (гвоздика, сушеный чеснок и т.д.) — половина чайной ложки.

Засолка:

1. Сало разрезать на удобные для копчения куски (толщина — не менее 2,5 см);
2. Смешать в отдельной посуде соль, сахар и специи до однородного состояния;
3. Выложить засолочную смесь небольшим ровным слоем на дно миски или кастрюли;
4. Каждый кусок сала натереть смесью для засолки;
5. Выложить сало слоями (шкуркой вниз), пересыпая каждый соль смесью для засолки;
6. Накрыть плотной бумагой, положить гнет и солить минимум 2 недели.

После засолки нужно один из кусков разрезать пополам и проверить, насколько просолилась сере-

дина. Если все устраивает — можно приступать к копчению. Если нет — посолить еще неделю.

После солки с сала нужно отскрести лишнюю соль ножом, обтереть каждый кусок чистой сухой

тканью и немного просушить на сквозняке (3–4 часа). Для холодного копчения сала отлично подходит буковая или ольховая щепа.

Копчение:

- Засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;

● перевести компрессор в режим максимальной подачи воздуха;

● через отверстие розжига (11) в бункере (1) поджечь щепу; подождать, пока из дымозаборной трубы не пойдет дым (желательно дать компрессору поработать в режиме максимальной мощности подачи воздуха 1–2 минуты, чтобы в камере для щепы сформировался стабильный очаг тления);

● снизить количество подаваемого воздуха путём уменьшения мощности на компрессоре;

● коптить продукты необходимое по рецепту время, добавляя щепу в дымогенератор при необходимости;

● после работы дать дымогенератору остыть. После полного остывания дымогенератор можно разобрать, удалить остатки щепы и золу, промыть, протереть насухо и убрать в место хранения;

● тщательно промыть от смол камеру лабиринта, сухопарник, а так же сам лабиринт.

5. Руководство по применению оборудования:

● оптимальные условия работы: температура 0–+25^{0}C, относительная влажность воздуха 15–60% (при температуре 25^{0}C);

● нежелательно использовать щепу высокой влажности;

● щепу нужно засыпать в бункер без трамбования;

● следует очищать зольник после каждой полной загрузки;

● обязательно контролировать чистоту труб, их проходимость перед каждым сеансом холодного копчения.

6. Меры предосторожности.

6.1 Общие правила безопасности:

● оборудование предназначено для использования взрослыми людьми, ознакомившимися с данной Инструкцией;

● дымогенератор должен эксплуатироваться на открытом воздухе либо в хорошо вентилируемых помещениях для выветривания (при необходимости) сильных запахов;

● до начала работ должен быть проведён внешний осмотр оборудования, проверка его герметичности, надёжности крепления всех узлов, устойчивости расположения;

● помещение следует оборудовать порошковым огнетушителем, в домашней аптечке должны присутствовать противоожоговые препараты.

6.2 Правила безопасности в процессе эксплуатации:

● следует учитывать, что внешние части системы могут сильно нагреваться, потому нельзя прикасаться к оборудованию в процессе эксплуатации незащищёнными участками кожи;

● нужно бережно обращаться с оборудованием, не подвергая его посторонним механическим воздействиям;

● дымогенератор следует надёжно прикреплять к коптильной камере, нежелательно передвигать оборудование в процессе работы;

- после завершения процесса холодного копчения надо подождать, пока детали полностью остынут, лишь затем производить очистку оборудования (во избежание ожогов).

6.3 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- охлаждать нагретые части дымогенератора водой;
- оставлять работающее оборудование без присмотра на длительный срок (в корпусе есть технические отверстия, через которые могут выпасть кусочки горящей щепы);
- 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 продаваемых производителем. Данные действия могут привести к поломке оборудования и снятию его с гарантии;
- использовать оборудование в состоянии алкогольного опьянения, при использовании других психотропных и сильнодействующих веществ;
- допускать детей или лиц с ограниченной дееспособностью к работе с изделием.

7. Уход и хранение оборудования.

Уход за дымогенератором MERKEL 2 желательно проводить в соответствии со следующими требованиями:

- перед очисткой дымогенератора убедиться, что устройство выключено из сети и успело остыть;
- желательно использовать лёгкие моющие средства, например, мыльный раствор;
- мыть оборудование мягкой губкой, салфеткой или тряпкой, после промывания вытереть мягкой тканью насухо;
- не использовать абразивные моющие средства, а также чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты, хлориды.

ВНИМАНИЕ! Перед тем, как переместить дымогенератор MERKEL 2 на длительное хранение, нужно провести чистку изделия и тщательно его просушить.

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% при температуре 25°С. Оптимальная температура для хранения в распакованном виде — 0–25°С.

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.

8. Гарантийный срок.

Готовую рыбу нужно протереть от лишнего жира и немного подсушить на сквозняке. Хранить такую рыбу можно в течение 1–1,5 месяцев (в холодильнике).

МЕЛКАЯ РЫБА

Этот рецепт идеально подходит для копчения мелкой рыбы. В процессе подготовки ее не нужно потрошить, так что экономится немало времени. А после копчения внутренности будут легко отделяться сами. Перед засолкой рыбу нужно лишь как следует промыть, уделив особое внимание жабрам, которые нужно тщательно протереть.

Засолка:

1. На дно глубокой миски или ведра насыпать крупнозернистой соли так, чтобы она небольшим ровным слоем покрывала все дно тары;
2. Натереть рыбу крупнозернистой солью так, чтобы соль к ней больше не прилипала;
3. Сложить в тару, пересыпая солью каждый слой рыбы;
4. Накрыть тарелкой и положить гнет;
5. Солить в прохладном месте двое суток.

Промывка и сушка:

- Засоленную рыбу тщательно промываем и оставляем в чистой воде на 1 час за каждые сутки засолки;
- Раз в час меняем воду;
- Вымоченную рыбу промокнуть от влаги и вывесить на просушку;
- сушить 24 часа.

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 20–30 минут, а затем просушить от лишней влаги.

Копчение:

1. Засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
2. Подвешиваем рыбу в коптильне (желательно — за хвост);
3. Герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
4. Коптим 48 часов при температуре в 20–30 градусов (желательно непрерывно, но можно и с небольшими перерывами).

- Лавровый лист — 2 листа;
- Черный перец горошком — 2–3 горошины.

Ингредиенты придется рассчитывать на глазок, так как рыба бывает разная. Рассола можно приготовить с запасом, он недорог.

Засолка:

1. Натереть рыбу крупнозернистой солью со всех сторон и сложить пластами в глубокую емкость;
2. Оставить на сутки в холодильнике;
3. Вскипятить воду, засыпать соль и сахар, прокипятить 5 минут до полного растворения соли и сахара;
4. Выключить огонь и засыпать в горячую воду лавровый лист и перец, остудить;
5. Залить рассолом рыбу в той же емкости, в которой проводилась первоначальная засолка;
6. Солить 3–5 суток в зависимости от размера рыбы (толстым пластам рыбы нужно больше времени на засолку.

Промывка и сушка:

1. Засоленную рыбу тщательно промываем и оставляем в чистой воде на 1 час за каждые сутки засолки;
2. Раз в час меняем воду;
3. Вымоченную рыбу промокнуть от влаги, накрыть марлей и вывесить на просушку;
4. Сушить до тех пор, пока с рыбы не перестанет капать.

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 20–30 минут, а затем просушить от лишней влаги.

Копчение:

- Засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- Подвешиваем рыбу в коптильне (желательно — за хвост);
- Герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- Коптим 48 часов при температуре в 20–30 градусов (желательно непрерывно, но можно и с небольшими перерывами).

8.1 Гарантийный срок на дымогенератор MERKEL 2 представлен в гарантийном талоне.

8.2 Гарантийный срок наступает с момента приобретения оборудования.

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

8.4 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

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 дымогенератора MERKEL 2 без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют принципа работы дымогенератора и связаны с улучшением потребительских свойств товара.

Ещё больше о холодном копчении вы сможете узнать отсканировав QR код.

Рецепты домашнего копчения



Холодное копчение — занятие для терпеливых кулинаров. Если все делать правильно, то результат оправдает все труды и все потраченное время. Обработанные холодным дымом продукты имеют великолепный вкус и могут храниться до трех месяцев.

Однако стоит понимать, что при холодном копчении продукты обрабатываются дымом, температура которого редко превышает 30 градусов. А это значит, что ни о какой термической обработке не может быть и речи. Поэтому, чтобы мясо, рыба или сало долго оставались пригодными в пищу, перед копчением продукты придется долго солить или мариновать.

В этой книге собраны пошаговые рецепты, включающие и засолку, и рецепты маринада и рекомендации по копчению самых распространенных продуктов. Для копчения вам понадобится дымогенератор и коптильная камера. В качестве дымогенератора вы также можете использовать компактную домашнюю коптильню.

Коптить нужно при температуре в 20–35 градусов. Естественно, дымогенератор выдает дым с го-

раздо большей температурой. Поэтому для охлаждения дыма понадобится шланг или дымовод длиной минимум 1,5 метра (в идеале — 3 метра).

РЫБА

Перед копчением рыбу нужно правильно разделать и засолить. Разделка обычно сводится к удале-

нию головы и внутренностей. Если голову удалять неохота, то можно обойтись удалением жабр. После разделки рыбу нужно промыть. Особо крупные экземпляры можно разрезать вдоль брюха почти до самого спинного плавника и развернуть «книжкой». Так она лучше просолится и коптить ее будет проще.

Ингредиенты:

- Рыба;
- Соль — 250 грамм на литр рассола;
- Сахар — 2 чайные ложки на литр рассола;