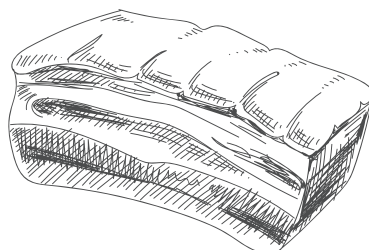
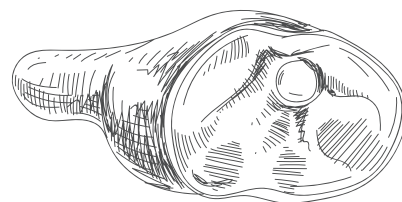
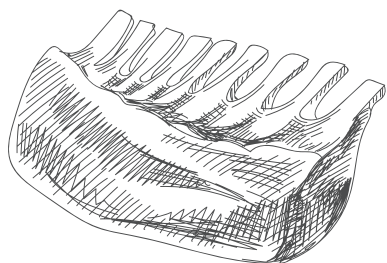


ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРА

КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ ДОМАШНЕГО
КОПЧЕНИЯ



КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

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 щепы для копчения того или иного мяса должны быть разной. В нижеприведенной таблице указаны основные виды продуктов для копчения и подходящая им щепы.

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

	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 дно коптильни щепой на 2 см;
- ▶ устанавливаем поддон для жира и решетки с рыбой;
- ▶ 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 киллю 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 дно коптильни щепой на 2 см;
- ▶ 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 100 градусов и по шлангу пойдет дым;
- ▶ коптим 60 минут при 100–110 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;
- ▶ 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 дно коптильни щепой на 2 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 100 градусов и по шлангу пойдет дым;
- ▶ коптим 35–50 минут при 100–110 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;
- 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 дно коптильни щепой на 2 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.

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 дно коптильни щепой на 2 см;
- ▶ 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.

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 дно коптильни щепой на 2 см;
- ▶ 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. Количество 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 яблоневого щепы.

Копчение:

- ▶ засыпаем дно коптильни щепой на 2 см;
- ▶ устанавливаем поддон для жира;
- ▶ устанавливаем решетки с салом;
- ▶ 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 копятся 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.

ГРУДИНКА

Ингредиенты:

- грудинка — 4 кг;
- вода — 3 литра;
- соль — 300 грамм;
- сахар — 30 грамм;
- перец или смесь перцев по вкусу;
- средняя головка чеснока;
- лавровый лист — 4–5 средних листов.

Грудинку нужно промыть, просушить и очистить от всего ненужного. Аккуратно убрать межреберную пленку, срезать ненужный жир и часть шкуры, если та слишком толстая. Разрезать на удобные для копчения куски.

Мариновка:

- ▶ разогреваем воду;
- ▶ чистим и мелко нарезаем весь чеснок;
- ▶ в кипящую воду добавляем соль, сахар, специи и чеснок;
- ▶ кипятим 10–20 минут;
- ▶ остужаем маринад;
- ▶ в глубокую посуду помещаем грудинку и заливаем ее маринадом так, чтобы жидкость полностью покрыла мясо.

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.

Копчение:

- ▶ засыпаем дно коптильни щепой на 2 см;
- ▶ устанавливаем поддон для жира и решетки для мяса;
- ▶ грудинку раскладываем на решетку шкуркой вверх;
- ▶ ставим коптильню на плиту на сильный огонь;
- ▶ ждем пока коптильня нагреется до 90 градусов и по шлангу пойдет дым;
- ▶ коптим 40–50 минут при 90–100 градусах;
- ▶ выключаем огонь под коптильней, но грудинку не вынимаем — даем ей постоять еще полчаса.

Готовое мясо оставляем на сутки в холодильнике в герметичной посуде. Или если есть возможность, вывешиваем на сквозняке на двое суток, обмотав марлей.

КРОЛИК

Коптить кролика в домашних условиях довольно сложно, ведь мясо, скорее всего, придется разделять самостоятельно, так как в готовом для кулинарии виде тушки кроликов продаются очень редко.

Ингредиенты:

- мясо кролика — 4 кг;
- лавровый лист — 3–4 листочка;
- чеснок — 2–3 зубчика;
- перец — по вкусу;
- соль — две столовые ложки с горкой;
- сахар — столовая ложка без горки;
- вода — 2 литра.

По желанию можно добавить другие специи: корицу, гвоздику, имбирь и так далее.

К копчению кролика нужно подготовить. Тщательно разделать, удалить ребра, срезать все ненужное. Разделанные тушки стоит подвялить на сквозняке или открытом воздухе. Летом, при температуре 20–25 градусов, достаточно суток. Весной и осенью придется ждать дольше — до 4 дней.

Мариновка:

- разогреваем 2 литра воды;
- в воду кладем мелко порезанный чеснок, соль, сахар и специи;
- перемешиваем, доводим до кипения, варим 5–6 минут;
- маринад охлаждаем;
- заливаем мясо кролика маринадом;
- оставляем в холодильнике на 1–2 дня.

Мясо кролика довольно жесткое, поэтому перед копчением его можно немного отбить. Также рекомендуется сделать на каждом куске несколько неглубоких разрезов. Для вкуса в разрезы можно положить кусочки чеснока или шпика.

Копчение:

- ▶ засыпаем дно коптильни ольховой щепой на 2 см;
- ▶ устанавливаем поддон для жира;
- ▶ устанавливаем решетки с мясом (мясо можно сбрызнуть сверху оставшимся маринадом);
- ▶ ставим коптильню на плиту на сильный огонь;
- ▶ ждем пока коптильня нагреется до 100 градусов и по шлангу пойдет дым;
- ▶ коптим 40 минут при 100–110 градусах;
- ▶ затем убавляем огонь и сушим кролика еще 20 минут при 70–80 градусах;
- ▶ снимаем коптильню с плиты, достаем мясо.

Копченую крольчатину можно есть как горячей, так и холодной. Приготовленное по такому рецепту мясо хранится не более 3 недель.

ОВОЩИ

Коптить овощи очень просто. В отличие от мяса и рыбы, их не нужно заранее мариновать или сушить. Достаточно промыть и порезать на кусочки. Если вы хотите коптить овощи целиком, то в нескольких местах нужно сделать разрезы. Довольно широкие, чтобы дым легко попадал внутрь.

Овощи можно коптить вместе с другими продуктами, так их вкус и аромат станут более насыщенными. Можно выложить их вперемешку с мясом или расположить на отдельной решетке — выше мяса. Так на овощи не попадет жир, а овощной сок сделает мясо нежнее и пикантнее.