

Копченая щука

Щуку, особенно пойманную осенью, рекомендуется коптить горячим способом при температуре +80–170 °С.

Крупную рыбу потрошат, тщательно промывают. Затем солят из расчета 1 столовая ложка соли крупного помола на 1 кг рыбы. Можно использовать сухой посол, натерев рыбу, а можно сделать концентрированный рассол и поместить рыбу в него. В любом случае, рыба должна засаливаться от 1 до 3 часов в зависимости от размера, ставят ее в прохладное место.

Можно в рассол или в сухую смесь добавлять любые пряности по вкусу — здесь открывается широкое поле для экспериментов. Обычно пряности добавляют для рыб, которые обладают собственным, сильно выраженным привкусом и ароматом. Перед тем как добавить специи в раствор соли, их нужно обдать кипятком, так они лучше отдадут свой аромат. Чаще всего применяют пряные травы: укроп, тимьян, фенхель, душистый перец и тмин.

Затем щуку промывают пресной водой. Иногда может случиться, что рыба окажется слишком пересолена, это можно определить по тому, что в пресной воде она будет лежать на дне, не будет всплывать, и тогда ее нужно поддержать некоторое время в пресной воде, пока она не всплывет, а тогда уже вынуть, обсушить бумажным полотенцем и коптить.

Коптят щуку горячим способом, время зависит от величины рыбы и от степени ее солености. Поначалу готовность придется определять, снимая пробу. В щепу можно также добавлять различные пахучие веточки вроде можжевельника или можно на дно коптильни установить металлическую плоскую тарелку с маслом, в которое добавлены измельченные специи.



начало