



Колбаса горячего копчения  
Свиная шейка  
Копченый окорок или лопатка  
Рулет из грудинки  
Копчение сала  
Копченая курица  
Копченая горбуша  
Копченый лосось по-шотландски  
Копченый карп  
Копченый сом  
Копченая щука  
Копченая скумбрия  
Копченая форель  
Грибы копченые



**Щепа яблоневая** - широко известная и наиболее применяемая в быту щепа для копчения. Придает неповторимый аромат и цвет продуктам копчения.

**Щепа ольховая** – прекрасное сырье для копчения рыбы, мяса, птицы и сыров. Органолептические качества которой общеизвестны. Копчение на ольховой щепе придаст любому блюду тончайший, изысканный аромат. Издревле при царских дворах копчение пищи осуществляли на самой чистой породе древесины – ОЛЬХЕ.

**Щепа буковая** - великолепное сырье для копчения рыбы, мяса и сыров. Самый популярный тип щепы для копчения у компаний-производителей мясопродуктов. Создает оптимальный режим дымообразования, позволяющий исключить присутствие в дымах веществ канцерогенного характера, наряду с этим получать максимально высокую органолептику продуктов копчения.

**wiki\* Копчение** — это вид тепловой обработки продуктов, придающий аромат и оказывающий консервирующее действие. Продукты, подвергнутые копчению, пропитываются бактериостатическими веществами копильного дыма и частично обезвоживаются, благодаря чему срок хранения их многократно увеличивается.

### Колбаса горячего копчения

1 кг свиного мяса и 0,5 кг телятины режут кусочками и посыпают посолочной смесью: 40 г соли, 10 г сахара, 2 г майорана, половина чайной ложки кориандра, 3 г черного перца, 1 г душистого перца. После этого мясо выдерживают ночь в прохладном месте, пропускают через мясорубку и добавляют к нему 2 стакана бульона. Все это тщательно перемешивают и набивают тонкие кишки, которые перевязывают через каждые 20 см. Круги из таких колбасок коптят горячим способом от 2 до 3 часов. Оболочку колбасы можно не прокалывать.

Под конец копчения жар уменьшают и подкладывают ветки можжевельника.



### Свиная шейка



Это мясо подходит для тех, у кого не очень много опыта в копчении продуктов. Оно достаточно мягкое и жирное, и его сложно пересушить и сделать жестким.

Нужно взять кусок шейки примерно в 2 кг весом, помыть, обсушить и сделать проколы глубиной 2–3 см, в которые вставить дольки чеснока, причем так, чтобы он полностью был в мясе. Натирают шейку солью, перцем и другими приправами по вкусу. Заворачивают в фольгу и оставляют на сутки мариноваться в прохладном месте. Через сутки вынимают, промокают бумажным полотенцем, чтобы сок, который выделился из мяса, не капал с него при копчении. Лучше мясо коптить на решетке. Копчение горячим способом продолжается около 2 часов. В первый раз мясо придется открывать и пробовать степень готовности. Вообще, лучше записывать все подробности приготовления — они пригодятся в следующий раз. Когда по расчетам мясо готово, коптильню выключают и дают постоять с закрытой минут 10. Потом можно вынимать шейку и подавать к столу целым куском или нарезанную на порции. Если мясо останется, то его можно хранить в холодильнике не дольше 7 дней.

Начало

### Копченый окорок или лопатка

На 5 кг мяса сделать рассол. 2,5 л воды довести до кипения, добавить 125 г соли и 25 г сахара, перемешать и остудить. Мясо нарезать кусками либо оставить одним куском, залить рассолом и выдержать сутки. После этого рассол слить и вымачивать в воде 3 часа. Затем мясо обсушить. Потом можно коптить. Чтобы получить варено-копченый окорок или лопатку, нужно коптить горячим способом при температуре +50–60 °С 12 часов. По окончании копчения окорок варят или запекают.



### Рулет из грудинки

Для рулета используют грудную часть свиной туши. Мясо освобождают от ребер. Делают рассол: на 5 л воды 1,25 кг соли. Рассол доводят до кипения. Охлаждают и закладывают туда мясо на 2 недели. Затем просоленное мясо промывают холодной водой, сушат полотенцем и расстилают на столе. Грудинку натирают толченым чесноком, посыпают черным и красным перцем и скручивают в рулет, который перевязывают шпагатом через 2–3 см. Коптят рулет до тех пор, пока он не приобретет бурый цвет. Хранят в прохладном месте до 2 месяцев.



### Копчение сала

Кусок сала натереть и обсыпать солью, положить в миску и поставить в холодильник на 1 день. Потом холодной водой смыть соль, обвязать нитками и положить в коптильню. Время копчения 1–3 часа, чем больше, тем оно мягче. Можно 1 час коптить, а потом оставить в коптильне остывать на несколько часов. Можно при желании после этого вынуть из коптильни и положить на несколько часов в холодильник.



### Копчено-вареная грудинка

Берут 2 кг грудинки и заливают рассолом. Для этого 1 л воды доводят до кипения, добавляют в нее 110 г соли и 30 г сахара, доводят до кипения и, когда все растворится, снимают с огня и остужают. Мясо в рассоле должно находиться 20 дней в прохладном месте. После этого его вынимают и сутки просушивают, а потом коптят горячим способом не более 3 часов. И уже после копчения 1 час варят. Готовую грудинку можно хранить в прохладном месте не дольше 5 дней.



### Копченая курица

Для курицы весом 1,5 кг или чуть больше нужны 5 зубчиков чеснока, соль. Перец и другие специи по вкусу. Курицу моют. При желании удаляют лишний жир и обсушивают бумажным полотенцем. В нескольких местах надрезают кожу и помещают туда зубчики чеснока. Если зубчики крупные, их можно разрезать на части. Внутри и снаружи натирают курицу солью и специями, заворачивают в фольгу и убирают в холодильник на сутки.

За 2 часа до копчения достают курицу, чтобы она немного нагрелась, но оставляют в фольге. Коптят горячим способом. Щепу хорошо использовать плодовых деревьев. Курицу укладывают на решетку, при этом ножки и крылья не должны торчать. Копчение идет 1 час или чуть больше. При первом копчении придется проверять продукт, чтобы определить готовность. Время зависит не только от веса птицы, но и от формата коптильни. Белое мясо без крови в районе кости груди говорит о готовности.



### Куры, копченые с яблоками

Курицу весом примерно 3 кг промывают, надрезают спинку. Приготавливают смесь из 100 г соли, 1 столовой ложки сахара и корицы по вкусу. Хорошенько натирают курицу этой смесью. 2 средних яблока нарезают дольками. Курицу укладывают в посуду, пересыпая яблочными дольками. 3 л воды доводят до кипения, всыпают 100 г соли, добавляют 1 бутон гвоздики, кипятят 2–3 минуты, фильтруют и дают остыть. Заливают курицу рассолом, устанавливают гнет и выдерживают при комнатной температуре 4 часа. Потом достают тушку из рассола, обсушивают бумажными салфетками, оборачивают белой плотной бумагой, обвязывают и коптят горячим способом до появления красновато-коричневого цвета.



### Копченые куриные окорочка с ягодами можжевельника

5 кг куриных окорочков промывают, обсушивают и натирают смесью из 150 г соли, 1 столовой ложки сахара и половины чайной ложки молотой корицы. Укладывают окорочка в подходящую посуду, пересыпая ягодами можжевельника (можно взять до 100 г ягод). Для приготовления рассола 5 л воды доводят до кипения, добавляют в нее 150 г соли, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца и 2 бутона гвоздики, кипятят 2–3 минуты, затем фильтруют и дают остыть.

Заливают окорочка рассолом, устанавливают гнет и выдерживают при комнатной температуре 3 часа. Потом окорочка достают, обсушивают бумажными салфетками, оборачивают белой плотной бумагой и коптят горячим способом до появления красновато-коричневого цвета.



### Копченые куриные крылышки



5 кг куриных крылышек промывают, обсушивают и натирают смесью из 150 г соли и 30 г сахара. Далее делают рассол: 5 л воды доводят до кипения, добавляют 150 г соли, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист и кипятят 10 минут, процеживают и дают остыть. Заливают крылышки, устанавливают гнет и выдерживают при комнатной температуре 5 часов. Потом крылышки достают, обсушивают бумажными салфетками, оборачивают белой плотной бумагой, перевязывают и коптят горячим способом до появления красновато-коричневого цвета.

### Копченая горбуша

На 1 рыбину весом 1,5 кг или чуть больше нужен 1 лимон, 1 луковица, соль и специи для рыбы по вкусу.

Рыбу очищают от чешуи, разрезают брюхо и удаляют внутренности. Промывают под проточной холодной водой, обсушивают бумажным полотенцем, а потом натирают солью и специями. Лук нарезают полукольцами и укладывают в брюшко рыбы.

Горбушу заворачивают в фольгу и оставляют мариноваться в прохладном месте на 12 часов.

Рыбу извлекают из фольги, слегка сбрызгивают соком лимона. Чтобы рыба не прилипла к решетке во время копчения, можно положить на решётку листья яблони или малины и уложить рыбу на листья. Коптят горбушу горячим способом 20–30 минут.



### Копченый лосось по-шотландски

Рыбу потрошат, разрезают пополам вдоль, удаляют хребет. Получившееся филе вымачивают в солевом растворе средней насыщенности (160 г соли на 1 л воды) в течение суток, затем рыбу подвешивают и обсушивают 6 часов. После этого смазывают филе оливковым маслом и выдерживают еще 6 часов. Обтирают рыбу и смазывают густым сахарным сиропом, а потом кладут в еще один солевой раствор такой же насыщенности (160 г соли на 1 л воды) на сутки. Потом рыбу еще раз просушивают, еще раз натирают оливковым маслом, обтирают и коптят горячим способом, но не щепой, а тлеющим торфом.



### Копченый карп

Вариант 1.

Карпа чистят и потрошат. Капусту мелко шинкуют, чтобы получился 1 стакан, смешивают с майонезом, солят и перчат, закладывают в брюшко рыбы. Можно добавить несколько колечек лука. Коптят горячим способом на дубовых опилках 20–30 минут.

Вариант 2.

Карпа чистят, потрошат и разрезают вдоль хребта на филе. Делают рассол из расчета 100 г соли на 1 л воды. По вкусу туда можно добавить чеснок, лук и перец и выдержать в нем подготовленную рыбу 6–12 часов. Коптят карпа горячим способом при температуре +150 °С в течение часа.



### Копченая скумбрия

Потрашенную и высушенную скумбрию посыпают внутри и снаружи солью крупного помола и насаживают на жердь для копчения. Жерди нужно размещать в наклонном положении. Таким способом скумбрия коптится не менее 30–45 минут, в зависимости от размера. Когда рыба будет готова и приобретет золотистый цвет, ее можно еще раз посолить но на этот раз мелкой солью.

### Копченый сом

Сом потрошат очень аккуратно, не задевая желчный пузырь. Далее по уровню анального отверстия отрезают хвост, срезают брюшину, слегка заходя на бока — это теша. Хвост нарезают ломтиками 5,5–6 см, из этих ломтиков будет готовиться балык.

Ломтики кладут в посуду плотными рядами срезами вверх-вниз, пересыпая солью. На 10 кг рыбы берут около 1,5 кг соли грубого помола. Ломтики укладывают очень плотно, сверху кладут конец хвоста рыбы и куски тешы шкурой вверх. Плоские куски тоже нужно посолить. Сверху еще раз все засыпают солью, ставят гнет и относят в холодное место.

Когда рыба просолится, промывают ее от излишней соли, тупым ножом обскабливают шкуру. Если подобрать нужное время засола, то потом можно и не промывать, а просто ножом счистить соль. На 1–2 дня подвешивают ломти для сушки и провяливания. Как только шкура затвердеет, можно начинать горячее копчение.

Очень хороший вкус дает такой рецепт: когда сом просолится, куски перчат по вкусу и прокладывают лавровым листом, а в толстые куски втыкают зубчики чеснока и в таком виде коптят. Тонкие пласты при копчении лучше свернуть рулетиком, чтобы они не пересушились, если копятся вместе с толстыми кусками.



### 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 подержать 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

### Копченая форель

Лучше всего коптить рыбу весом 250–300 г. Самый благоприятный дым и в достаточном количестве для форели — ольховая щепка.

Рыбу потрошат, отрезают голову и хвост. Чтобы на тушке осталось максимум съедобного мяса, голову нужно отделять вдоль кости плечевого пояса, тогда тушка не потеряет форму. Затем форель разрезают вдоль, удаляют позвоночник и ребра. Одну половинку рыбы кладут кожей вниз и посыпают тонким слоем соли, перца и сахара, а в конце — свежерубленым укропом. Приправленная часть форели накрывается сверху второй половинкой. Соединенные половинки тушки рыбы складывают в емкость, накрывают крышкой с гнетом и ставят в прохладное место на 12 часов.

Когда мясо рыбы станет плотным, можно начинать коптить. Половинки тушки укладывают кожей на решетку и коптят полугорячим способом при температуре +60 °С 2 часа. Форель достаточно прокоптилась, если выступающий спинной плавник стал белым.

Ручьевую или радужную форель можно выдержать 12 часов в слабом растворе соли с добавлением перца, можжевельника и укропа. При желании можно положить ломтики лимона. На 4 кг рыбы потребуется 15 л воды, 150 г соли, 2 лимона, половина чайной ложки душистого перца. После выдерживания в рассоле форель обтирают бумажным полотенцем и потом коптят 15–20 минут при температуре +150–180 °С.



### Грибы копченые

500 г крупных свежих грибов чистят, моют и целиком (не разрезая) заливают оливковым маслом (достаточно трети стакана), перчат и солят по вкусу, добавляют базилик или другие травы по желанию, аккуратно перемешивают и коптят на решетке 1,5–2 часа.



[Начало](#)