

Model: 330001



Процесс копчения

1. Ранее засоленный продукт выньте, чтобы он высох при низкой температуре окружающей среды. Ни в коем случае не следует вешать предназначенный для копчения продукт на солнце.
2. Равномерно расположите щепки для копчения (30 - 50 г) на противне - толщина не должна превышать 0,5 см (1).
3. На щепках для копчения поставьте лоток для сбора жира - (3)
4. Поместите топливо в горелках (6) и зажгите его. Накройте крышкой коптильню с термометром и подождите около 3 минут, чтобы он нагрелся до температуры около 80°C.
5. Поместите продукт, предназначенный для копчения, на решетке (2) так, чтобы он в наименьшей степени прикасался к стенкам. Благодаря этому блюдо не будет прилипать к стенкам и после копчения будет легче вынуть его из коптильни.
6. Примечание: в процессе копчения контролируйте температуру в коптильне - в этом поможет вам встроенный термометр в крышке
7. После окончания копчения немного охладите продукт, чтобы во время вынимания он не распался.
8. В зависимости от ваших предпочтений и типа копчения следует ошпарить охлажденное мясо

Чем и как можно коптить?

1. Мы можем использовать различные виды древесных щепок (например, буковых, ольховых или очень ароматных древесных стружек фруктовых деревьев: вишни, черешни, яблони, сливы и груши) 780104, 780...
2. В коптильне возможны следующие виды копчения:
 - Горячее копчение с 50°C до 90°C
 Этот процесс копчения предполагает короткие периоды копчения для непрерывного потребления, напр. рыбы или колбасы. Быстрый возрастает температура дыма. В результате такого копчения, приготовляемый продукт получает требуемый цвет и аромат копчености. При копчении мяса, используйте термометр для мяса Biowin BLOWIN 100600 для получения оптимальной температуры мяса
 - Копчение теплым дымом с 25°C до 50°C
 Эта возможность копчения позволяет сохранить сочность мяса или рыбы. В результате расщепления ферментами белков, от блюда начинает исходить интенсивный аромат копчености, а продукт остается нежным.
 Время копчения зависит от самого блюда и от температуры, применяемой в коптильне.
 Приблизительное время копчения рыбы составляет 30 мин.
 - Копчение птицы и красного мяса от 60 мин до 90 мин.

Рецепт на "Пивную ветчину"

- 2,5 кг свиного окорока без кости
- ок. 1 л воды
- 70 г меда
- 0,3 л пива портер
- 80 г соли
- калиевой селитры 5 г
- смесь приправ BLOWIN19 г (символ BLOWIN: 310003)

Приготовление

Приправы, калиевую селитру, соль, воду и пиво варите около 10 минут.

Так приготовленным раствором шприцуйте окорок - ок. 30 инъекций устройством для шприцевания мяса (символ BLOWIN: 311101). Нагрейте оставшийся раствор и и смешайте с медом до растворения, затем охладите. Окорок положите в посуду, залейте рассолом и засаливаем в течение 2 недель, поворачивая мясо каждые 2 дня. Вынув и высушив мясо в течение 24 часов, обвяжите ниткой (символ BLOWIN: 310201), или поместите в сетку для копчения (символ BLOWIN: 310103). Коптите дымом при температуре 30°C-70°C

BLOWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141; 93-373 Łódź - Polska

tel.: +48 (042) 682 92 55 fax: +48

(042) 682 92 50 www.biowin.pl

biowin@biowin.pl