

Садовая коптильня

Модель: 330108

В поисках настоящего вкуса, не испорченного стремлением к самой низкой цене и самой высокой производительности, предлагаем вернуться к вековой традиции, полной старых рецептов, основанных на натуральных компонентах и процессах приготовления рыбы и мяса.

Мы верим, что традиционный, домашний метод копчения принесет вам много удовольствия от самостоятельного облагораживания изделий а также обеспечит множество кулинарных восхищений.

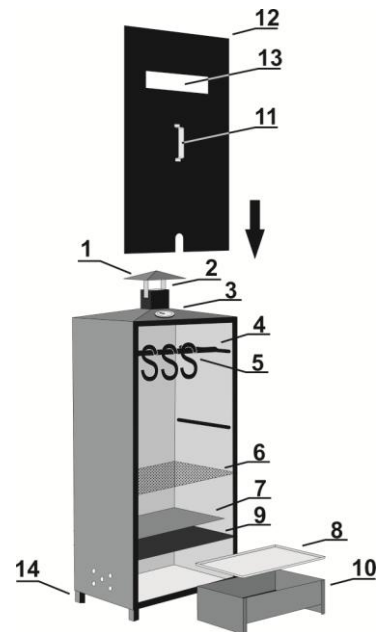
Приглашаем ознакомиться с инструкцией, которая максимально приблизит Вам работу и метод обслуживания коптильни таким образом, чтобы быстро и легко можно было наслаждаться исключительным цветом и уникальным вкусом и ароматом копченых блюд.

Руководство по эксплуатации

Коптильня позволяет коптить продукты разного размера, укладывая их на полке, подвешивая их на крюках и прутьях, размещенных внутри камеры для копчения. Специальная перегородка отделяет топку от камеры копчения и защищает, таким образом, от сгорания копченых продуктов. Двойные боковые стенки, сквозь которые проходит часть горячего воздуха, обеспечивают постоянное распределение температуры, равномерное прокапчивание продуктов и оптимальное использование энергии.

Оборудование:

1. накладной навес - 1 шт.
2. ручка для переноса коптильни (после снятия навеса) - 1 шт.
3. термометр - 1 шт.
4. прут для подвешивания коптильных крюков - 2 шт.
5. коптильный крюк — 3 шт.
6. решетка (ажурная полка) — 1 шт.
7. жировая полка — 1 шт.
8. полка для коптильных щепок — 1 шт.
9. перегородка, отделяющая топку от камеры копчения — 1 шт.
10. емкость для угля или брикета — 1 шт.
11. ручка
12. двери
13. стекло
14. ножки - 4 шт.



Монтаж:

Прикрутить ручку (11) к дверке (12) коптильни с помощью добавленных крепежных элементов.

Ножки (14) прикрепить к основанию коптильни, а навес (1) поместить сверху на дымоходе коптильни.

Снять защитную пленку со стекла (13). Остальные элементы оборудования коптильни собраны и устройство готово к использованию.

Подготовка продуктов для копчения

Перед началом копчения дымом можно продлить пригодность продуктов путем консервирования. Не рекомендуется проводить заваривание перед копчением, поскольку коптить следует продукты, содержащие минимальное количество воды.

Перед подвешиванием в коптильне продукты должны хорошо обсохнуть.

К влажным или мокрым кускам мяса частицы дыма лучше прицепляются, происходит их капание и образуется нежелательный слой сажи. Ни в коем случае нельзя продукт, предназначенный для копчения, вешать на солнце.

Копчение:

1. Открыть коптильню путем выдвижения двери (12) вверх.
2. Поместить в камеру копчения ранее приготовленные продукты. Большие и длинные (напр. угри) рекомендуется подвесить на прутьях в верхней части камеры или с использованием коптильных крюков так, чтобы они не соприкасались между собой. Это предотвратит неравномерное прокапчивание продуктов. Меньшие рекомендуется разложить на решетке так, чтобы они минимально соприкасались со стенками. Благодаря этому блюдо не будет прилипать к стенкам и копченость легче будет вытянуть из коптильни.
3. Выдвинуть из камеры топки емкость (10), разжечь в ней уголь или древесный брикет и после розжаривания поместить обратно в камеру.
4. Внизу камеры, над топкой поместить полку (8) с равномерно разложенными щепками для копчения а над ней жировую полку (7).
Чтобы получить вкусный и здоровый продукт, коптильный дым должен выполнять определенные критерии. Для образования специфического состава решающее значение имеют использованные сорта древесины и температура сжигания. Поэтому лучше всего покупать проверенные и соответственно очищенные коптильные щепки. В случае использования несоответственного сорта древесины, в копченых продуктах может появиться даже вкус смолы. Самые популярные щепки из натуральной древесины: бука, ольх, черешни или яблони. В следствии сочетания дыма, мяса и специй возникает соответствующий аромат копчения. Щепки перед копчением рекомендуют увлажнить водой, чтобы их сгорание и одновременно образование дыма длилось дольше.
В момент, когда блюда достигнут желаемого золотожелтого / золотокоричневого цвета прекращаем подкладывать щепки в процесс копчения.
5. Закрыть коптильню. Процесс копчения начинается.
Внимание: Во время всего процесса копчения необходимо контролировать температуру в коптильне - что облегчит установленный термометр (3).

В зависимости от температуры предлагаем Вам следующие методы копчения:

● холодное копчение

Проходит при температуре от 8 до 25°C и больше всего высушивает копчености, требует также длительного времени. Должно проводиться с перерывами, в несколько этапов. Одна фаза копчения длится обычно 5-12 часов. Между фазами происходит выветривание (ок 5 часов), цель которого заключается в притоке свежего воздуха. Это приводит к дополнительному обсушиванию копченостей и возникновению соответствующего аромата.

В зависимости от продукта весь процесс холодного копчения состоит из 3 - 5 этапов.

Этот метод применяется к копчению сырых колбас и сырых изделий после консервирования (в основном сухим методом). Изделия, приготовленные таким образом, имеют долгий срок хранения, вкусные и их можно хранить очень долго.

Помните, чтобы делать это в холодном, затемненном и проветриваемом месте. Продукты не должны соприкасаться между собой, их также необходимо защищать от пыли и света.

● тепловое копчение

Таким образом копятся прежде всего заварные и вареные изделия. Это копчение при температуре от 24 до 60°C. Оно проводится без перерывов в течении около 24 часов, поэтому в помещении для копчения температура должна поддерживаться за счет дополнительного источника обогрева (напр.: электрического). Сам процесс сжигания древесного материала недостаточен для поддержания соответствующих термических условий.

● горячее копчение

В случае этого метода используется температура от 40 до 90°C. Копчение в зависимости от продукта длится от нескольких часов до 2 дней. Этот метод копчения используется прежде всего для колбас, копченостей, предназначенных для быстрого потребления, которые после тепловой обработки можно просушить, заварить или запечь.

6. После прокапчивания немного охладить блюдо, чтобы во время вытягивания оно не распалось.
В зависимости от предпочтений и вида копчения охлажденное блюдо необходимо заварить или обсушить.

Средства предосторожности:

Коптильня предназначена только для использования снаружи помещений, напр. в саду, на террасе. Необходимо установить устройство на ровной поверхности вдали от легковоспламеняющихся материалов.

Во время процесса копчения устройство сильно нагревается, поэтому во время его использования необходимо сохранять особенную осторожность.
Не переносить устройство во время копчения.
Хранить в месте, недоступном для детей.

РЕЦЕПТ

КРАКОВСКАЯ КОЛБАСА - КОПЧЕНАЯ

Состав:

- 1,5 кг свинины II кат. (проросшей жиром)
- 1 кг свинины I кат.
- 0,5 кг говядины
- 200 г сала или грудинки
- белковая оболочка (символ BROWIN: 310301)
- 5 г калийной селитры (символ BROWIN: 401010)
- 70 г соли
- 2-3 зубка чеснока
- 27 г смеси специй для краковской колбасы (символ BROWIN: 310004)

1. Мясо консервируем в течение 7 - 10 дней при температуре около 6°C в заливке, приготовленной из соли, селитры и чеснока. Сало только солим и кладем в холодильник.

2. После периода консервирования перемалываем мясо.

Свинину измельчаем в мясорубке используя сито толщиной 10 мм. Для сала используем сито толщиной 8 мм. Говядину дважды перемалываем используя 3 мм сито и тщательно уминаем, добавив 50 мл воды.

3. Затем все виды измельченного мяса соединяем между собой, добавляем смесь трав (добавляем по вкусу соль и перец) и тщательно уминаем. За это время намачиваем белковые оболочки, чтобы они намокли.

4. Примерно через 30 мин оболочки готовы к наполнению их мясным фаршем.

С этой целью лучше всего использовать устройство для наполнения (символ BROWIN: 311101).

Следите, чтобы мясо набивать в оболочку очень тщательно и туго.

Концы оболочки связываем нитями для копчения (символ BROWIN: 310201), образуя отрезки длиной примерно 20 см.

Приготовленную таким образом колбасу откладываем примерно на 2 часа для высыхания при комнатной температуре.

Затем коптим ее в коптильне подвешенную на крюках (символ BROWIN: 311201) в течении около 30 мин в дыме, образовавшемся из щепок ольха/бук (символ BROWIN: 780204) при температуре 50°C. Затем повышаем температуру примерно до 70°C и поддерживаем ее в течении 6 - 8 часов.

Когда колбаса приобретет золотистый цвет заканчиваем этап копчения и переносим ее в помещение с температурой около 10-15°C для дальнейшей сушки. Этот процесс может длиться до 7 дней.

В предложении фирмы BROWIN Вы найдете необходимый ассортимент для консервирования и копчения изделий:

- калийная селитра для консервирования (символ: 401010)
- сетка для копчения - идеально подходит для копчения ветчины (символ: 310103)
- травы и специи для получения новых вкусов наших изделий ("Секрет дедушки Феликса", "Рецепт бабушки Леокадии" и много других)
- щепки для копчения (символ: 780204, 780404...)
- крюк для копчения (символ: 311201, 311301)

Приглашаем также ознакомиться с нашим предложением для домашнего производства копченостей. Представляем Вам готовые наборы для копчения, разработанные таким образом, чтобы обеспечить все необходимые для этого основные инструменты и продукты.

BROWIN

Общество с ограниченной ответственностью Sp. K.
ул. Принципальна 129/141, 93-373 Лодзь-Польша
тел./факс. +48 (42) 232 32 30
www.biowin.pl