**Рекомендована технологія виготовлення.**

 При копченні використовуйте рекомендовані режими обробки. Майте на увазі, що якість виробів багато в чому залежить від типу деревини, що застосовується: найкращий ефект можна отримати при використанні фруктової тріски або суміші вільхи з фруктовими деревами. Не слід надмірно збільшувати тривалість копчення та щільність диму, інакше в результаті пересушування та дублення шкіри набуває гумоподібної консистенції та характерного запаху та смаку. Звертаємо вашу увагу на те, що отримання бажаних для вас якісних характеристик готового продукту досягається практичними навичками.

**Підготовка апарату для копчення.**

* Якщо у вас нова коптильня, то насамперед її потрібно прокоптити в холосту, без завантаження продуктів, якщо раніше користувалися коптильнею, її потрібно ретельно вимити і висушити.
* Далі засипте тріску на дно коптильні, щоб вона покривала все дно тонким шаром.
* Встановіть піддон для стікання жиру, завантажте продукти на ґрати, закрийте кришку та залийте водою гідрозамок.
* Залежно від моделі встановіть коптильню на джерело тепла (вугілля, газова плита, електроплита).

**Підготовка продуктів для копчення.**

* ***Підготовка риби***. Свіжу рибу потрошать, обезголовлюють, якщо це необхідно, ретельно промивають у проточній воді з температурою не вище 15°C для видалення слизу, крові та інших забруднень і сортують за розмірами. Підготовлену рибу укладають у ємність щільними рядами, що взаємно перехрещуються, і пересипають пряністю. Витрата пряної суміші становить 30 г на 1 кг риби. Або заливають маринадом і витримують від 3 до 8 годин.
* ***Підготовка м'яса.*** Охолоджене м'ясо та птицю очищають від забруднень, видаляють неїстівні частини та частини, що мають знижену харчову цінність. М'ясо для звільнення від забруднень промивають. Курку промивають зсередини та зовні, після чого дають стекти воді. Продукту надають розмір, форму та стан, відповідні виду кулінарного виробу, для якого продукт призначається. Підготовлене м'ясо укладають у ємність засипають прянощами або маринадом і ставлять у холодне місце. Витримують від 24 до 48 годин, залежно від маси продукту. Витрата пряної суміші становить 30 г на 1 кг м'яса

**Підготовка тріски.**

 Для копчення продуктів використовують тріску листяних та фруктових дерев. Для рівномірного утворення диму тріску краще змішувати, тобто робити мікс: 1 частина вологої тріски і 1 частина сухої. Мікси, як правильно, використовують при тривалості копчення (50 і більше хвилин). Пропорції вологої та сухої тріски в міксі залежить від часу копчення продукту (чим більше часу копчення, то співвідношення вологої тріски в міксі); залежить продукт, який піддається копченню (якщо готується продукт, який необхідно підсушити під час копчення, то співвідношення вологої тріски в міксі менше).

**⮚ Копчене сало**



**Інгредієнт:** Сало, сіль великого помолу, чорний перець, лавровий лист, суміш спецій, часник .

**Спосіб приготування:** Для засолювання сало розрізаємо на шматки шириною 10 см, товщина сала повинна бути більше 2,5 см, довжина може бути будь-якою залежно від розміру коптильні. Натираємо сало з усіх боків сумішшю солі з перцем.

 Насипаємо на дно ємності сіль завтовшки 0,5 см, укладаємо шматки сала, так щоб між шматками та бічними стінками залишився зазор 0,5 - 1 см. Після укладання одного шару сала всі зазори та сало засипайте сіллю, а потім укладайте новий шар. Між шарами можна покласти кілька лаврових листочків. Після укладання останнього шару сала його засипають сіллю. Підбираємо тарілку за розміром каструлі, накриваємо і ставимо вантаж (можна 3-літрову банку з водою). Так залишаємо на добу. На наступний день знімаємо вантаж, перемішуємо сало, накриваємо кришкою та прибираємо в холодильник ще на 5 днів.

Періодично сало потрібно перемішувати, для рівномірного просолювання. Через 5 днів виймаємо сало. Для засолення краще підходить сало зі спинки або бочка тушки свині, товщина має бути від 2,5 см. Перед тим, як засолити сало, потримайте його у воді 10 годин. Воно стане ніжним та м'яким. Шари м'яса мають бути тонкими. При засолюванні сала потрібно використовувати гніт, сало краще просолиться.

Сало важко пересолити, воно вбере стільки солі, скільки йому необхідно. Але якщо сало здасться пересоленим, потрібно обсушити його, через 2 дні сіль вийде на поверхню, її потрібно зчистити ножем.

Часник, додавати потрібно вже готове солоне сало. Нашпиговане часником сало в процесі засолювання, не можна заморожувати. Оскільки після розморожування часник пахне не дуже приємно. Сало спочатку чистять від зайвої солі, а потім натирають меленим перцем. Під час посолу сало потрібно перевертати, поливати соком, що виділився, для рівномірного засолювання сала.

Засолене сухим посолом сало промиваємо від зайвої солі. Салу дати обсохнути в домашніх умовах хвилин 25 – 30.

**Температурний режим**

**М'ясо** Орієнтуватися треба на обсяг сировини та рівень її жирності. Для обробки в середньому потрібно 2-3 години при 80-100 ° C градусах. Якщо необхідно отримати копчено-варений виріб, потрібно обробляти його димом при 40-60°C градусах протягом 4-6 годин.

**Птах** Гаряче копчення проводиться при 80-130 ° C градусах. Його часові рамки залежать від обсягу продукції:

* ціла курка буде готова через 1-1,5 години, якщо вона була заздалегідь промаринована;
* якщо птах не маринувався, то час приготування збільшують до 2-2,5 годин;
* окремі частини птаха достатньо готувати протягом 30-40 хвилин.

**Риба** Обробка проводиться при 60-140 ° C градусах. Її тривалість – від 0,5 до 2 годин залежно від розмірів тушок:

* велика тріска при 100-120 ° C градусах готується 1,5-2 години;
* великий лящ при 90-100°C градусах коптить 1 годину;
* салаку при 90-100°C градусах коптиться півгодини.