

GOLDEN-SMOKER

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Способы приготовления продуктов
методом сушки



Уважаемый кулинар

Рецепты сушки разработаны специально для
копильной камеры «Golden Smoker»



Содержание

СВИНИНА 06

СУШЕНАЯ СВИНИНА 07

ГОВЯДИНА 08

БАСТУРМА 09

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА 10

СУШЕНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ 11

ФРУКТЫ 12

ВИШНЯ СУШЕНАЯ 13

СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ 15

СУШЕНЫЙ АРБУЗ 17

ОВОЩИ 18

МОРКОВЬ СУШЕНАЯ 19

ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ СУШЕНЫЙ 21

СУШЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ 23

ЗЕЛЕНЬ

24

ЗЕЛЕНЬ СУШЕНАЯ	25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ СУШЕНЫЙ	27
ЧЕСНОЧНЫЕ ЧИПСЫ СУШЕНЫЕ	29

ГРИБЫ

30

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ	31
---------------	----



**Приятного
чтения**



Сушеная свинина

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свиной мякоти;
3 ст. л. смеси сухих овощей (лук, морковь, чеснок, укроп);
3 ст. л. крупной соли;
ароматные травы, пряности, специи — по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В мясе убрать сухожилия, плёнки, жир.

Обмыть и просушить.

Все специи и пряности смешать, в полученной смеси обвалить мясо и выдержать в прохладном месте (холодильник, овощная яма, погреб с температурой от **0** до **+4°C**) в течении **2 суток**.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

шпагат

Через **48 часов** мясо необходимо достать, нарезать тонкими длинными полосками (не толще **1 см**), выложить в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение **8-10 часов** при температуре **60- 65°C**, установить мощность вентилятора на **50%** и выше в зависимости от загруженности коптильной камеры и размере кусков.



Бастурма

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг вырезки говядины,
0,5 кг крупной соли.
Чамановая смесь:
40 гр чамана,
молотый красный перец,
паприка,
50 гр чеснока заранее мелко
нарубленного,
10-20 гр муки.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

шпагат

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Свежую говядину нарезаем вдоль волокон полосками **8x8x30 см**, предварительно очищаем от пленок и жил.

Затем промываем, просушиваем полотенцем.

Подготовленные полоски часто протыкаем вилкой и обсыпаем крупной солью.

Кладем под углом (чтобы жидкость стекала), накрываем сверху перевернутой тарелкой с гнетом и выдерживать в прохладном месте (холодильник, овощная яма, погреб с температурой от **0** до **+4°C**) в течении **3-4 суток**.

Излишки соли стряхиваем и выкладываем продукт в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение **10-12 часов** при температуре **50-55°C**, установить мощность вентилятора на **50%** и выше в зависимости от загруженности коптильной камеры и размере кусков.

Готовим чаманову смесь:

разводим приправы теплой водой до консистенции нежирной сметаны, оставляем на **1 сутки**.

Просушенное мясо обмазываем чамановой смесью и оставляем в прохладном месте (холодильник, овощная яма, погреб с температурой от **0** до **+4°C**) в течении **5-6 дней**, после чего снимаем излишки смеси и повторно сушим.



Сушеное куриное филе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг. филе птицы;
2 ст. л. сладкой паприки;
1 ст. л. чёрного перца;
2-3 ст. л. соли;
чеснок — по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Филе тщательно промыть, обсушить салфеткой и положить в подходящую посуду — форму для запекания или глубокую миску.

Обильно посыпать со всех сторон солью с пряностями, перцем и чесноком.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

шпагат

Посудину затянуть сверху плёнкой и поставить сверху дощечку с грузом и выдержать в прохладном месте (холодильник, овощная яма, погреб с температурой от 0 до +4°C) в течении 1 суток. Всё это время мясо будет выделять жидкость, её сливать не надо.

По истечении 1 суток заготовку достать, промыть от соли, обсушить бумажной салфеткой, снова обвалить в пряной соли и чесноке, выдержать в прохладном месте (холодильник, овощная яма, погреб с температурой от 0 до +4°C) в течении ещё 1 сутки.

Затем выложить продукт в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение 6-8 часов при температуре 55- 60°C, установить мощность вентилятора на 50% и выше в зависимости от загруженности коптильной камеры и размере кусков.



Вишня сушеная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

вишня

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для сушки пригодны все темноокрашенные сорта вишни.

Вишни, предназначенные для сушки, перебирают, отделяют гнилые, битые и незрелые, уваряют плодоножки, промывают в холодной воде.

Подготовленные таким образом плоды раскладывают в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение **7-8 часов** при температуре **65-70°C**, установить мощность вентилятора на **50%** и выше в зависимости от загруженности коптильной камеры и размере кусков.

Высушенные вишни должны быть черно-бурого цвета с красноватым оттенком с твердой, но не хрупкой мякотью.



Сушеные абрикосы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг абрикосов;
2 гр серы.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В условиях средней полосы для сушки лучше брать мелкоплодные абрикосы с отделяющейся косточкой и суховатой мякотью.

Зрелые здоровые абрикосы тщательно вымыть, бланшировать **1–2 мин**, разрезать на половинки, удалить косточки и положить на сетку или подносы в один слой лунками вверх.

Чтобы абрикосы не потемнели при сушке, окуривать их серой в течение **2–6 ч**.

Для этого подготовленные плоды поместить на подносах в закрытый ящик и поджечь ватные тампоны с серой.

Выложить в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение **8-12 часов** при температуре до **70°C**, установить мощность вентилятора на **50%** и выше в зависимости от загруженности коптильной камеры и размере кусков.

Цвет готовых окуранных абрикосов — от светло-желтого до темно-оранжевого, неокуранных — светло- или темнорубый.



Сушеный арбуз

ИНГРЕДИЕНТЫ:

арбуз

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Берут арбуз килограмм на **5-6**, режут ломтиками толщиной не больше **5 мм**.

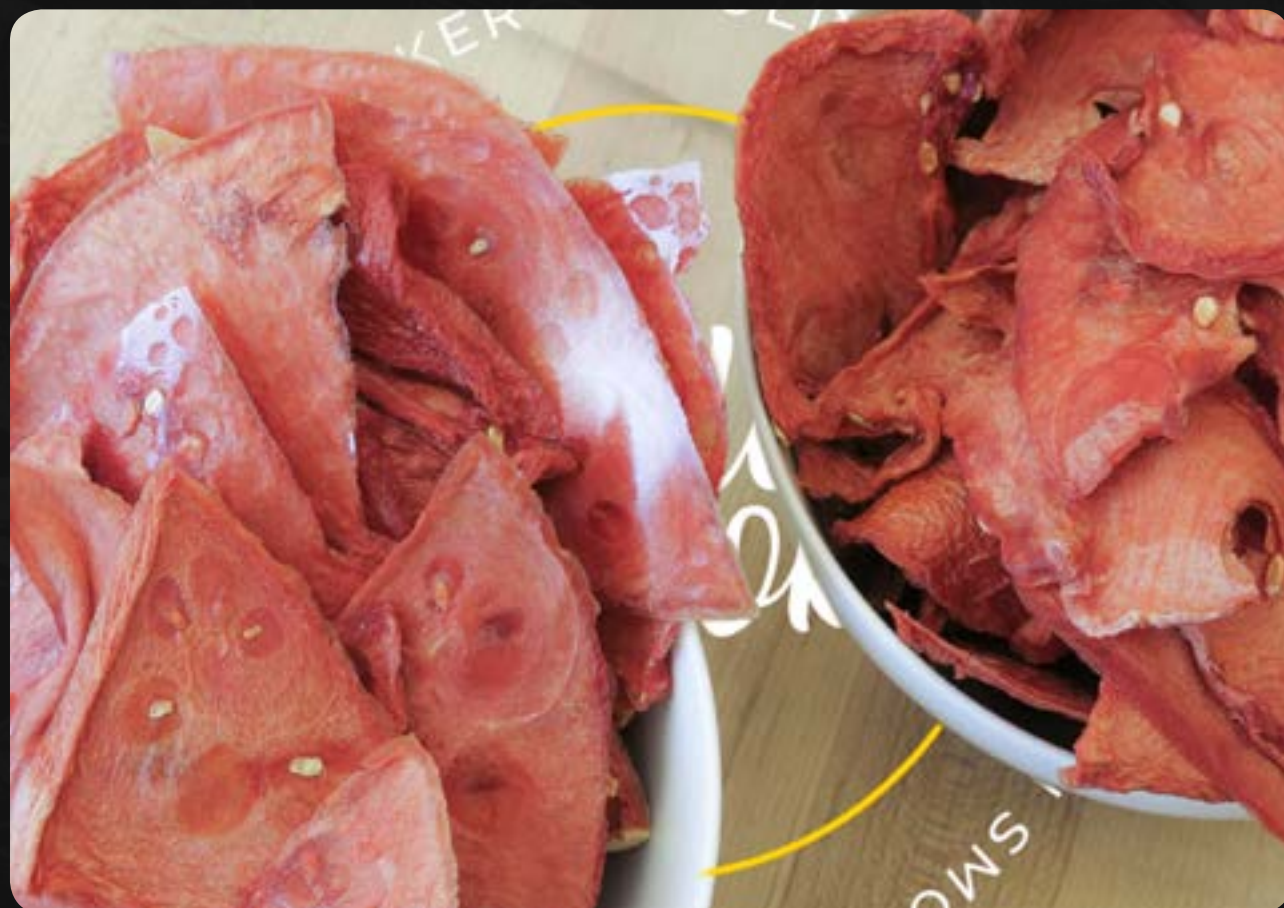
Если арбуз с плотной мякотью, не рассыпается, то получается порезать и потоньше.

Семечки легко убираются кончиком ножа.

Просто стряхиваются с обеих сторон ломтика.

Раскладываю на сетчатые поддоны.

Выложить в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение **12-14 часов** при температуре **50- 55°C**, установить мощность вентилятора на **50%** и выше в зависимости от загруженности коптильной камеры и размере кусков.



Морковь сушеная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

морковь свежая

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Морковь очищаем, моем, обсушиваем полотенцем от лишней влаги.

Нарезаем соломкой, кольцами, это как нравится.

Морковь раскладываем в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение **6-6,5 часов** при температуре **55- 65°C**, установить мощность вентилятора на **50%** и выше в зависимости от загруженности коптильной камеры и размере кусков.



Перец болгарский сушеный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

перец болгарский (сладкий)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перец очищаем, моем, разрезаем пополам, вынимаем плодоножку с семенами и нарезаем перец полукольцами.

Раскладываем перец в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение **11-12 часов** при температуре **50- 55°C**, установить мощность вентилятора на **50%** и выше в зависимости от загруженности коптильной камеры и размере кусков.



Сушеный картофель

ИНГРЕДИЕНТЫ:

картофель

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Картофель помойте, очистите, нарежьте кружками.

Картофель раскладываем в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение **5-6 часов** при температуре **45- 50°C**, установить мощность вентилятора на **50%** и выше в зависимости от загруженности коптильной камеры и размере кусков.



Зелень сушеная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

зелень петрушки
пастернак
сельдерей

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Зеленые листья и стебли молодой петрушки, пастернака, сельдерея перебрать, удалить пожелтевшие или огрубевшие листья и стебли, тщательно вымыть и порезать на кусочки длиной 8-10 мм.

Раскладываем в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение **8-10 часов** при температуре **30-35°C**, установить мощность вентилятора на **50%** и выше в зависимости от загруженности коптильной камеры и размере кусков.



Лук репчатый сушеный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

лук репчатый

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Лук репчатый очищаем, моем, обсушиваем полотенцем.

Лук нарезаем крупными ровными кольцами, полукольцами.

Раскладываем в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение **6-6,5 часов** при температуре **55- 65°C**, установить мощность вентилятора на **50%** и выше в зависимости от загрузки коптильной камеры и размере кусков.



Чесночные чипсы сушеные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

20 головок чеснока

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чеснок выбираем осенних сортов, ядреный на вкус и запах, головки крепкие, без повреждений.

Чеснок очищаем от оболочки, шелухи.

Готовые зубчики нарезаем тонкими пластинками-чипсами.

Раскладываем в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение **6-7 часов** при температуре **50- 55°C**, установить мощность вентилятора на **50%** и выше в зависимости от загруженности коптильной камеры и размере кусков.



Грибы сушеные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

грибы свежие

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Грибы моем и нарезаем на тонкие кусочки **5 мм**.

Раскладываем в коптильной камере и просушить в режиме сушка/вялка в течение **10-12 часов** при температуре **30-35°C**, установить мощность вентилятора на **50%** и выше в зависимости от загруженности коптильной камеры и размере кусков.

