



# ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ



**ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ** ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ БОЛЕЕ ДЛИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКОЙ, ПРИ КОТОРОЙ ПРОДУКТЫ НАГРЕВАЮТСЯ НЕЗНАЧИТЕЛЬНО, ТАК КАК НАХОДЯТСЯ В АТМОСФЕРЕ ХОЛОДНОГО (18–25 °С) ДЫМА. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ НЕПРЕРЫВНОГО ПРОЦЕССА КОПЧЕНИЯ 2–3 СУТОК, ПРИ КОПЧЕНИИ КРУПНЫХ ЧАСТЕЙ – ДО 7 СУТОК. В ПРОЦЕССЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ПРОДУКТОВ ПОСТЕПЕННО УДАЛЯЕТСЯ ВЛАГА, ПОДСЫХАЕТ ИХ ПОВЕРХНОСТЬ, А КОПТИЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА ПОСТЕПЕННО ПРОНИКАЮТ ВНУТРЬ ПРОДУКТА. В РЕЗУЛЬТАТЕ ТАКОГО КОПЧЕНИЯ МЯСО ИЛИ САЛО ХОРОШО ОБЕЗВОЖИВАЕТСЯ, ПРИОБРЕТАЯ СТОЙКИЙ АРОМАТ, ЖИР НЕ ВЫТАПЛИВАЕТСЯ И НЕ ТЕРЯЕТСЯ, ПОВЕРХНОСТЬ СТАНОВИТСЯ СУХОЙ, СЛЕГКА ЖИРНОЙ. ПРОДУКТЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ МОГУТ ХРАНИТЬСЯ ДЛИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ.

## ПОДГОТОВКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ К КОПЧЕНИЮ

ПРИ ЛЮБОМ СПОСОБЕ КОПЧЕНИЯ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ОБРАБОТКЕ, ДОЛЖНЫ БЫТЬ СООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ ПОСОЛЕННЫ И НЕСКОЛЬКО ЗАВЕТРЕННЫ (ПОДСУШЕНЫ НА СКВОЗНЯКЕ). ДЛЯ ЭТОГО, НАПРИМЕР, ОКорок СЛЕДУЕТ ВЫДЕРЖАТЬ НАТЕРТЫМИ ПОСОЛОЧНОЙ СМЕСЬЮ 10–12 СУТОК, А ЗАТЕМ ПЕРЕЛОЖИТЬ В БОЧКУ С РАССОЛОМ.

РАССОЛ НЕОБХОДИМО ПРОКИПЯТИТЬ В ТЕЧЕНИЕ 3–5 МИНУТ. В РАССОЛЕ ОКорок ДЕРЖАТ 15–20 СУТОК, ПОСЛЕ ЧЕГО ЕГО ВЫНИМАЮТ И ПОДВЕШИВАЮТ ЛИБО В СУХОМ ХОЛОДНОМ ПОМЕЩЕНИИ, ЛИБО, ЕСЛИ ПОЗВОЛЯЕТ ПОГОДА, ПОД НАВЕСОМ ИЛИ В ТЕНИ НА ВЕТЕРКЕ НА 3–5 СУТОК. ПОСЛЕ ЭТОГО ОКорок МОЖНО КОПТИТЬ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОБЕРНУВ ЕГО В 2–3 СЛОЯ МАРЛИ.

# КОПТИЛЬНЯ ДЛЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ



КОПТИЛЬНЯ ДЛЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ:

- ДЫМОГЕНЕРАТОР;
- ДЫМОХОД;
- КОПТИЛЬНАЯ КАМЕРА.

КОПТИЛЬНЯ РАБОТАЕТ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ:

- В ДЫМОГЕНЕРАТОР КЛАДУТ СТРУЖКИ, ОНИ ТЛЕЮТ И ОБРАЗУЮТ ДЫМ.
- ОБРАЗУЕТСЯ ТЯГА, БЛАГОДАРЯ КОТОРОЙ ДЫМ ПОПАДАЕТ В ДЫМОХОД.
- В ДЫМОХОДЕ ДЫМ ОХЛАЖДАЕТСЯ И ПОСТУПАЕТ В КОПТИЛЬНУЮ КАМЕРУ, ГДЕ НАХОДЯТСЯ ПРОДУКТЫ.

ЕСЛИ РАЗБИРАТЬ БОЛЕЕ ПОДРОБНО, ТО ОСНОВНУЮ РОЛЬ В ХОЛОДНОМ КОПЧЕНИИ ИГРАЕТ ДЫМОГЕНЕРАТОР. ОН ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОСТОЯННЫЙ ПРИТОК ДЫМА В КОПТИЛЬНУЮ КАМЕРУ.

В КОПТИЛЬНЕ ПРОДУКТЫ  
ПОДВЕШИВАЮТ ИЛИ УКЛАДЫВАЮТ  
НА РЕШЕТКУ. В КАМЕРЕ С  
ДРЕВЕСИНОЙ РАЗВОДЯТ  
НЕБОЛЬШОЙ ОГОНЬ. СТАБИЛЬНОЕ  
ПЛАМЯ НЕОБХОДИМО  
ПОДДЕРЖИВАТЬ НА ПРОТЯЖЕНИИ  
ВСЕГО МНОГОДНЕВНОГО КОПЧЕНИЯ,  
ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ЭТОМ НЕ ДОЛЖНА  
ПОВЫШАТЬСЯ. ВЕСЬ ПРОЦЕСС  
РУЧНОЙ И ТРЕБУЕТ ПОСТОЯННОГО  
ВНИМАНИЯ И УЧАСТИЯ.





## ОПИЛКИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

ВО ВРЕМЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРУЖКИ ХВОЙНЫХ ДЕРЕВЬЕВ: ЕЛИ, СОСНЫ И ТАК ДАЛЕЕ. ПРИ СЖИГАНИИ ОНИ ВЫДЕЛЯЮТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО СМОЛИСТЫХ ВЕЩЕСТВ, ПРИДАЮЩИХ КОПЧЕНЫМ ПРОДУКТАМ НЕПРИЯТНЫЙ ВКУС.

