Поздравляем и приветствуем вас как владельца цифровой электрической коптильни. Искренне надеемся, что, прочитав это руководство и немного попрактиковавшись, вы в полной мере оцените нежную сочность и великолепный вкус блюд, приготовленных в вашей новой коптильне.

Рекомендуем уделить несколько минут изучению Руководства по продукту и убедиться, что коптильня собрана правильно и полностью, а также что вы знакомы с её устройством и работой, прежде чем ею пользоваться.

Жёстких правил приготовления не существует – есть лишь несколько основных сведений о том, как работает цифровая электрическая коптильня. Система приготовления Smart Smoking поможет вам готовить прекрасные блюда. Используйте это руководство по приготовлению как введение в готовку с цифровой электрической коптильней. Оно полно отличных советов, приёмов и рецептов.

Самое важное, что нужно сделать в первую очередь, – зарегистрировать коптильню, чтобы мы могли лучше помогать вам, когда вам это понадобится. Зарегистрируйте её на сайте www.charbroil.eu.

При регистрации обязательно подпишитесь на нашу бесплатную еженедельную рассылку по электронной почте. Каждый выпуск полон новых советов, приёмов, рецептов, идей для вечеринок и эксклюзивных предложений для подписчиков. Мы никогда не продаём и не передаём ваши контактные данные! Мы хотим, чтобы ваш опыт работы с Char-Broil был отличным, и это один из способов оставаться на связи.

ПРИЯТНОЙ ГОТОВКИ!

Char-Broil®

Содержание:

Обзор органов управления 3

Начало работы 4

Как пользоваться коптильней 5-12

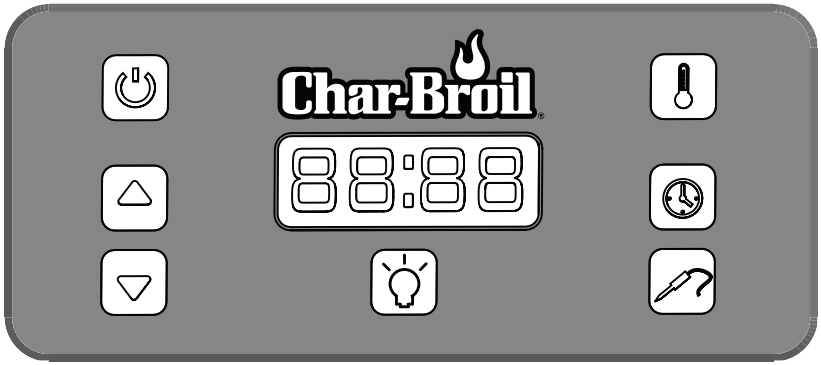
Рецепты 13-21

- Свинина 13-15
- Говядина 15-17
- Птица 18-19
- Рыба 20-21

Заметки 22

Органы управления коптильней

Цифровая коптильня оснащена интуитивно понятными и простыми в использовании органами управления. Уделите минуту, чтобы познакомиться с кнопками и их функциями:



Кнопка питания – включает и выключает коптильню

Кнопка «Вверх» – увеличивает значение времени/температуры

Кнопка «Вниз» – уменьшает значение времени/температуры

Кнопка температуры – переключает ввод на настройку температуры приготовления

Кнопка времени – переключает ввод на настройку времени приготовления

Кнопка термощупа – переключает ввод на настройку целевой температуры термощупа

Подсветка камеры – вкл./выкл. (опция)

CUANCO

Сначала несколько замечаний:

- Показания температуры на панели управления могут колебаться на плюс-минус 10–12 °C, поскольку прибор включает нагрев циклами, поддерживая заданную температуру приготовления. Это нормальная работа коптильни.
- Один раз нажмите кнопку питания – прибор готов принимать настройки с кнопки температуры, кнопки времени и/или кнопки термощупа.
- Если прибор включён и оставлен без присмотра на 19 часов, он автоматически выключается.
- Контроллер считывает и отображает заданную внутреннюю температуру приготовления в °F и °C, время в формате 00:00 (часы:минуты) и температуру термощупа в °F и °C. Единицы температуры можно переключить с °F на °C, одновременно нажав кнопки «ВВЕРХ» и «ВНИЗ» и удерживая их 3 секунды. Тем же способом можно вернуться с °C на °F.

Перед первым приготовлением...

Новую коптильню необходимо прокалить перед использованием. Прокаливание подготавливает коптильню к приготовлению, выжигая остатки производственного процесса.

Вот как это сделать:

- Убедитесь, что ёмкость для воды установлена БЕЗ ВОДЫ, а коробка для щепы установлена БЕЗ ДРЕВЕСНОЙ ЩЕПЫ.
- Включите прибор в розетку. Дисплей сразу получит питание. При подключении к сети раздаётся звуковой сигнал.
- Один раз нажмите кнопку питания – блок управления готов.
- Нажмите кнопку температуры и кнопками «ВВЕРХ» или «ВНИЗ» установите температуру 135°C – максимальное значение.
- Нажмите кнопку времени и кнопками «ВВЕРХ» или «ВНИЗ» установите время 2 часа.

- По истечении 2 часов выключите коптильню и дайте ей остыть.
- После завершения прокаливания коптильня готова к использованию.

ОСТОРОЖНО: Во время работы коптильня ГОРЯЧАЯ. При работе внутри неё надевайте защитные перчатки.

Приготовление в коптильне

Существует два способа приготовления в новой коптильне:

- **По времени** – готовьте мясо в течение заданного времени (см. «Приготовление по таймеру»)
- **По температуре мяса** – готовьте мясо, пока его внутренняя температура не достигнет заданной (см. «Приготовление с термощупом»)

Нагревательный элемент не начнёт нагреваться, пока вы не зададите 1) время и температуру приготовления или 2) целевую температуру термощупа и температуру приготовления. ПРИМЕЧАНИЕ: нужно выбрать приготовление либо по времени, либо по целевой температуре термощупа. Эти функции не работают одновременно.

Здесь мы объясним, как пользоваться этими функциями, а также расскажем об основах настройки приготовления.

Разогрев

Разогрев прогревает камеру и заставляет щепу начать дымить, чтобы мясо приобретало восхитительный вкус копчения с того момента, как вы положите его в коптильню.

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда разогревайте коптильню с установленной коробкой для щепы, вместе со щепой, если она используется.

Настройка цикла разогрева

- Нажмите кнопку температуры.
- Нажмите и удерживайте кнопку «ВВЕРХ» или «ВНИЗ», чтобы увеличивать или уменьшать значение, пока на дисплее не появятся буквы «РН». Отпустите кнопку. «РН» мигает.
- Снова нажмите кнопку температуры. Дисплей перестанет мигать, показывая, что режим «РН» установлен.
- На дисплее отображается «РН»; во время цикла разогрева температура не показывается.
- Прибор автоматически начинает процесс разогрева.
- Цикл разогрева длится 40 минут.
- По окончании 40-минутного цикла разогрева:
  1. Прибор автоматически снижает температуру внутри.
  2. На дисплее мигает «00:00» (температура не отображается).
  3. Звучит звуковой сигнал: сначала 3 сигнала, затем по 3 сигнала каждые 30 секунд.
- Затем можно использовать кнопку температуры, кнопку термощупа или кнопку времени, чтобы начать работу с коптильней.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор автоматически выключится, если после завершения начального 40-минутного цикла разогрева прошло 60 минут (40 минут разогрева + 1 час = всего 100 минут), а приготовление не начато.

ВАЖНО:
Всегда готовьте с установленными ёмкостью для воды и коробкой для щепы, независимо от того, заполнены они или нет.

Настройка температуры приготовления

Как бы вы ни готовили, вам нужно знать, как настроить температуру приготовления.

Использование кнопки температуры

Диапазон индикации: 38°C – 135°C (100°F – 275°F)

- Нажмите кнопку температуры. Отображается температура по умолчанию 93°C (200°F).
- Нажмите и удерживайте кнопку «ВВЕРХ» или «ВНИЗ», чтобы настроить нужную температуру приготовления.
- Введя нужную температуру, снова нажмите кнопку температуры. После нажатия кнопки температуры дисплей должен перестать мигать – это означает, что температура приготовления установлена.

Приготовление по таймеру

При приготовлении с функцией таймера коптильня работает, пока таймер не дойдёт до нуля.

Вот как это настроить:

Диапазон индикации: 00:00 – 19:00 ч.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция термощупа будет отключена.

- Нажмите кнопку времени – отобразится мигающее «00:00».
- Нажмите кнопку «ВВЕРХ» или «ВНИЗ», чтобы изменить часы с шагом 1 час. (Дисплей должен продолжать мигать.)
- Введя часы времени приготовления, снова нажмите кнопку времени. После нажатия кнопки времени часы должны перестать мигать – это означает, что они установлены.
- Минуты на этом этапе продолжают мигать, так как они ещё не установлены.
- Нажмите кнопку «ВВЕРХ» или «ВНИЗ», чтобы изменить минуты. Дисплей должен продолжать мигать.
- Введя минуты времени приготовления, снова нажмите кнопку времени.

После нажатия кнопки времени минуты должны перестать мигать – это означает, что они установлены.

- После нажатия кнопки времени на предыдущем шаге время должно начать обратный отсчёт.
- При использовании функции времени на дисплее должны отображаться заданная температура приготовления и фактическое оставшееся время (обратный отсчёт). Они должны чередоваться в течение всего цикла приготовления.
- По истечении заданного времени:
  1. Контроллер автоматически снижает температуру прибора до 49°C (120°F).
  2. На дисплее чередуются 00:00 и 49°C (120°F), показывая, что заданное время истекло.
  3. Звучит звуковой сигнал: 3 сигнала, затем по 3 сигнала каждые 30 секунд, пока не будет нажата кнопка питания или не наступит максимальное автоматическое отключение через 19 часов.

Приготовление с термощупом

При приготовлении с функцией термощупа коптильня работает, пока мясо не достигнет нужной внутренней температуры.

Правила работы с термощупом:

- Перед тем как положить мясо в коптильню, введите щуп в самую толстую часть продукта – так, чтобы он не касался кости, жира или хряща. Когда мясо на месте, можно подключить разъём термощупа к коптильне.
- После приготовления проверьте температуру в нескольких местах, чтобы убедиться, что продукт прогрет равномерно.
- Очищайте пищевой термометр горячей мыльной водой до и после каждого использования. Не погружайте его в воду и не мойте в посудомоечной машине.
- Сравните показания термометра с рекомендациями на странице 12, чтобы определить, достигла ли пища безопасной температуры.
- Используйте только входящий в комплект термощуп.

Вот как это настроить:

Диапазон индикации: от 10°C до 107°C (от 50°F до 225°F)

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция установки времени будет отключена.

- Нажмите кнопку термощупа – отобразится и будет мигать целевая температура термощупа по умолчанию 63°C (145°F).
- Нажмите кнопку «ВВЕРХ» или «ВНИЗ», чтобы настроить нужную целевую температуру термощупа.
- Введя нужную целевую температуру термощупа, снова нажмите кнопку термощупа.
- После нажатия кнопки термощупа дисплей должен перестать мигать – это означает, что значение установлено.
- При использовании функции термощупа на дисплее должны отображаться температура приготовления и фактическая температура термощупа. Показания чередуются в течение всего цикла приготовления.
- После достижения нужной целевой температуры термощупа:
  1. Контроллер автоматически снижает заданную температуру до 49°C (120°F).
  2. На дисплее чередуются фактическая температура термощупа и 49°C (120°F).
  3. Звучит звуковой сигнал: 3 сигнала, затем по 3 сигнала каждые 30 секунд, пока не будет нажата кнопка питания или не наступит максимальное автоматическое отключение через 19 часов.
- Если термощуп не подключён к коптильне, функция термощупа отключена.

Использование коробки для щепы:

Коробка для щепы позволяет придать продуктам восхитительный вкус копчения. Просто заполните её щепой до нужного уровня и задвиньте на место перед разогревом коптильни.

Сколько щепы использовать?

Коробку для щепы можно заполнять до разного уровня в зависимости от продолжительности приготовления – короткого или длительного. По этой таблице можно приблизительно определить, до какого уровня нужно заполнить коробку. Обратите внимание: эти значения – лишь ориентир. На фактическое время копчения влияют многие факторы (аромат, размер щепы и т. д.), поэтому корректируйте время по собственному опыту.

Уровень заполнения коробки	1/4	1/2	3/4	1
Время копчения	2-4 часа	3-5 часов	4-6 часов	6-8 часов

Какой вкус выбрать?

Существует много видов щепы, дающих разный вкус. Выбор конкретного вкуса может потребовать проб и ошибок, но в таблице ниже показано, какие породы дерева дают более насыщенный, полный вкус, а какие – более мягкий и лёгкий. Это хорошая отправная точка для выбора любимых вкусов.

	Вкус древесины
Насыщенный	Гикори
	Дуб
	Пекан
	Мескит
Лёгкий	Ольха
	Клён
	Яблоня
	Вишня

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Замачивать щепу в воде перед использованием не нужно. Замачивание не продлевает время копчения, а лишь увеличивает время до начала дымления.

- Коробка для щепы предназначена только для щепы или пеллет – не используйте куски древесины.
- Всегда используйте коптильню с установленной коробкой для щепы, независимо от того, используете вы щепу или нет. Никогда не вынимайте и не досыпайте коробку для щепы во время приготовления.

Использование ёмкости для воды:

Ваша цифровая коптильня оснащена ёмкостью для воды. Ёмкость для воды помогает сохранять мясо сочным во время приготовления. Для использования залейте в ёмкость тёплую воду (холодная вода может снизить температуру в коптильне) до отметки максимального уровня воды и задвиньте её на место. Не переполняйте ёмкость для воды.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Использовать воду при копчении не обязательно.
- Всегда используйте коптильню (в том числе при разогреве) с установленной ёмкостью для воды, независимо от того, используете вы воду или нет. Никогда не вынимайте ёмкость для воды во время приготовления.
- Если во время приготовления нужно долить воду в ёмкость, всегда заливайте её через отверстие в поддоне для стекания. При доливке следите, чтобы никакая жидкость не попала на нагревательный элемент. Это может привести к серьёзному повреждению нагревательного элемента, включая вспышки пламени и электрическую неисправность.

Сведения о приготовлении

Перейдём к готовке! Но сначала – краткое руководство по оценке времени приготовления, чтобы вы могли лучше спланировать готовку:

Мясо	Отруб	Температура готовки	Ориентировочное время приготовления	Целевая внутренняя температура
Свинина	Лопатка (рваная)	107 °C	90-120 мин на 0,45 кг	96 °C
	Лопатка (ломтиками)	107 °C	90-120 мин на 0,45 кг	82 °C
	Рёбра (spare ribs)	107 °C	5-7 часов (всего)	88 °C
	Рёбра Baby Back	107 °C	4-6 часов (всего)	88 °C
Говядина	Грудинка (рваная)	107 °C	70-90 мин на 0,45 кг	93 °C
	Грудинка (ломтиками)	107 °C	70-90 мин на 0,45 кг	88 °C
	Рёбра	107 °C	3-4 часа (всего)	79 °C
Птица	Курица (целая)	121 °C	30-45 мин на 0,45 кг	74 °C
	Индейка (целая)	121 °C	30-45 мин на 0,45 кг	74 °C
Рыба		107 °C	40-60 мин на 0,45 кг	66 °C

Помните, что это лишь ориентировочные значения, помогающие планировать. Всегда готовьте до внутренней температуры, указанной в этой таблице:

Мясо	РЕКОМЕНДОВАННЫЕ USDA БЕЗОПАСНЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ ВНУТРЕННИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
Стейки и жаркое из говядины, телятины, баранины (с выдержкой 3 минуты)	63 °C
Рыба	63 °C
Свинина (с выдержкой 3 минуты)	63 °C
Фарш из говядины, телятины, баранины	71 °C
Индейка, курица и утка	74 °C

Подробнее – на сайте www.IsItDoneYet.gov
НАСЛАЖДАЙТЕСЬ СВОЕЙ КОПТИЛЬНЕЙ!

Рецепты из свинины

Простое барбекю

Установите температуру приготовления 107 °C

Ингредиенты:

- 1,5 - 3 кг свинины для жаркого или лопатки (Boston butt)
- Сухая смесь специй (dry rub)
- Соус барбекю

Приготовление:

Натрите всю порцию мяса любимой сухой смесью специй для барбекю. Положите её на решётку коптильни и готовьте, пока внутренняя температура не достигнет 63 °C, если мясо будет подаваться кубиками или ломтиками.

Чтобы подать «pulled pork» (рваную свинину), готовьте, пока внутренняя температура не достигнет 88–93 °C. Когда внутренняя температура достигнет 63 °C, можно вынуть мясо, покрыть его любимым соусом барбекю, завернуть в два слоя плотной алюминиевой фольги и вернуть на решётку коптильни на дополнительное время приготовления. На дополнительное время – от 63 °C до 88–93 °C – потребуется столько же времени, сколько мясу понадобилось, чтобы достичь 63 °C. Когда мясо готово, выньте корзину из камеры приготовления и дайте барбекю отдохнуть 10-15 минут, пока остывает фольга. Переложите на большой противень, разверните фольгу и разберите мясо вилками на волокна.

Свиная вырезка

Установите температуру приготовления 107 °C

Ингредиенты:

- 2 свиные вырезки
- Кошерная соль
- Свежемолотый перец

Приготовление:

Приправьте вырезку кошерной солью и свежемолотым перцем. Положите на решётку коптильни и готовьте, пока внутренняя температура не достигнет минимум 71 °C. Вырезка готовится быстро. Проверьте внутреннюю температуру через 30 минут. Дайте вырезке отдохнуть 10-15 минут. Нарежьте ломтиками толщиной 1,5 см и подавайте с любимым соусом и гарниром.

Свиные рёбрышки Baby Back



Установите температуру приготовления 107 °C

Ингредиенты:

- 1 пласт рёбрышек Baby Back
- Сухая смесь специй (dry rub)
- Соус барбекю

Приготовление:

Приправьте рёбра любимой сухой смесью специй для барбекю. Закоптите и проверьте готовность цифровым пищевым термометром. Если вы хотите, чтобы рёбра были особенно нежными и вкусными, выньте их, смажьте любимым соусом барбекю и заверните в два слоя плотной алюминиевой фольги. Верните рёбра в фольге на решётку коптильни и дайте им готовиться ещё 30 минут.
Выньте корзину и дайте рёбрам отдохнуть 10-15 минут, пока остывает фольга.

Совет профессионалов: хотите приготовить больше рёбер? Приобретите дополнительные крючки для рёбер и подвесьте их вертикально в коптильне!

Рёбрышки в стиле Сент-Луис
Установите температуру приготовления 107 °C

Ингредиенты:
- 2 пласта рёбрышек в стиле Сент-Луис
- Соль
- Ваша любимая сухая смесь специй (rub)
- Ваш любимый соус барбекю (по желанию)

Приготовление:
Снимите плёнку с обратной стороны двух пластов рёбрышек в стиле Сент-Луис. Натрите сторону с костями солью и смесью специй.
Переверните и натрите мясную сторону солью и смесью специй. Положите рёбра в коптильню, разогретую до 107 °C.
Через 90 минут смажьте соусом сторону с костями, затем переверните и смажьте соусом мясную сторону (по желанию – соус можно подать отдельно).
Смазывайте соусом повторно каждые 30 минут, пока мясо рёбер не отойдёт от костей примерно на 1 см (примерно через 2,5 - 3 часа).
Выньте из коптильни, нарежьте и подавайте.

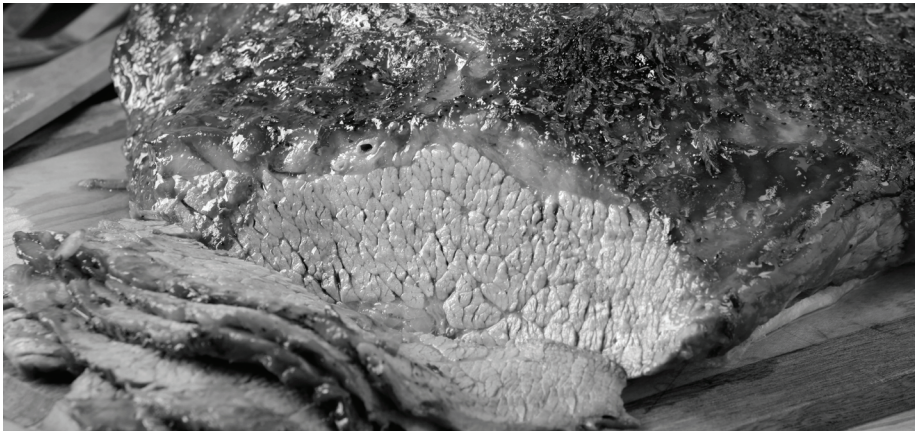
Рецепты из говядины

Жаркое из говядины
Установите температуру приготовления 107 °C

Ингредиенты:
- 1,5 - 2 кг говядины для жаркого
- Кошерная соль
- Свежемолотый перец

Приготовление:
Подготовьте 1,5 - 2 кг говядины для жаркого. Приправьте снаружи солью и перцем или креольской смесью специй для большей остроты. Положите мясо на нижнюю решётку в центре камеры копчения. Готовьте говядину, пока внутренняя температура не достигнет минимум 63 °C.
Крупные куски мяса обычно можно вынимать за несколько градусов до нужной внутренней температуры. Когда внутренняя температура достигнет целевой, выньте мясо, положите на тарелку или поднос и накройте алюминиевой фольгой. Дайте жаркому отдохнуть 10-20 минут, пока внутренняя температура продолжает расти. Всегда проверяйте внутреннюю температуру перед подачей, чтобы убедиться, что она достигла нужного значения. Нарежьте и наслаждайтесь!

Говяжья грудинка по-техасски



Установите температуру приготовления 107 °C

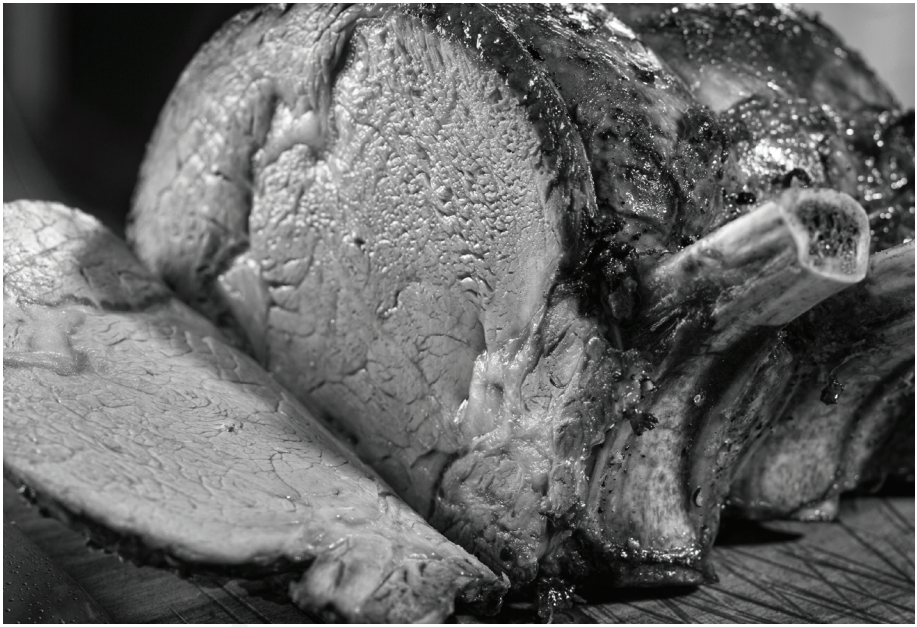
Ингредиенты:

- 1 говяжья грудинка (2,5–3 кг), обрезанная
- 0,12 литра готовой смеси специй для барбекю (rub)
- 30 мл порошка чили
- 120 мл острого соуса на ваш выбор
- 120 мл пива или безалкогольного солодового напитка
- 120 мл соуса барбекю

Приготовление:

1. Попросите мясника подготовить грудинку, срезав часть жирового слоя, но не весь.
2. Смешайте порошок чили, острый соус и пиво, чтобы приготовить маринад.
3. Положите мясо в неглубокую посуду из нереактивного материала и добавьте любимый маринад для говядины.
4. Накройте и поставьте в холодильник на 4 - 8 часов.
5. Выньте из холодильника примерно за час до загрузки в коптильню.
6. Промойте и промокните насухо.
7. Приправьте любимой сухой смесью специй (rub), которая не конфликтует со вкусами маринада.
8. Заполните коробку для щепы щепой нужного вкуса.
9. Готовьте мясо 6–7 часов, пока оно не станет очень нежным (внутренняя температура 88 °C).
10. Смазывайте соусом-мопом (mop sauce) раз в час.
11. Для глазури Smoke House из соуса барбекю и масла смешайте соус барбекю, сливочное масло и оставшиеся 120 мл пива. Томите 5 минут, пока смесь слегка не загустеет.
12. Нарежьте мясо поперёк волокон острым ножом и подавайте с соусом.

Любимое жаркое Prime Rib от Char-Broil



Установите температуру приготовления 107 °C

Ингредиенты:

- 1,5 - 2 кг говяжьего жаркого на рёбрах (rib roast)
- 15 г чесночного порошка
- 15 г морской соли
- 15 г лукового порошка
- 10 г кайенского перца
- по 10 г: сушёный розмарин, тимьян

Приготовление:

Смешайте все сухие ингредиенты в большой миске вилкой или венчиком. Положите жаркое в миску и руками втирайте смесь во все участки мяса (примечание: резиновые перчатки могут пригодиться). Крупные куски мяса обычно можно вынимать за несколько градусов до нужной внутренней температуры. Когда внутренняя температура достигнет целевой, выньте мясо, положите на тарелку или поднос и накройте алюминиевой фольгой. Дайте жаркому отдохнуть 10-20 минут, пока внутренняя температура продолжает расти. Всегда проверяйте внутреннюю температуру перед подачей, чтобы убедиться, что она достигла нужного значения. Нарежьте и наслаждайтесь!

Рецепты из птицы

Тако с курицей, копчёной на вишнёвой щепе
Установите температуру приготовления 121 °C

Ингредиенты для курицы:
- 1 целая курица (1 - 1,5 кг)
- 30 мл масла
- 30 мл приправы для птицы
- 5 г молотого кумина
- 5 г молотого кориандра
- Соль и перец
- Вишнёвая щепа для копчения

Для тако
- 1 набор для тако (хрустящие лепёшки)
- Курица, разобранная на волокна
- 2 авокадо, нарезанных
- 1 огурец, без семян, нарезанный
- 1 красный болгарский перец, без семян, нарезанный
- 1 небольшой кочан красной капусты, тонко нарезанный
- 1-2 стакана сыра Queso Fresco, покрошенного
- Сальса
- Сметана (по желанию)
- Острый соус (по желанию)

Приготовление курицы:
1. Подготовьте курицу к приготовлению. Удалите шею, потроха и всё остальное из тушки. Промойте и ополосните снаружи и внутри, затем промокните насухо.
2. Смажьте тушку маслом, затем приправьте снаружи и внутри приправой для птицы, кумином, кориандром, солью и перцем.
3. Положите курицу в корзину для приготовления грудкой вверх.
4. Готовьте, пока внутренняя температура не достигнет 74 °C – примерно 1 час 30 минут.
5. Снаружи тушка должна быть тёмно-золотисто-коричневой.
6. Дайте тушке остыть 10 минут в корзине, чтобы её было легко вынуть.
7. Дайте курице отдохнуть ещё 15 минут, пока готовите ингредиенты для тако.
8. Снимите кожу и разрежьте курицу.
9. Разберите мясо двумя вилками на волокна.
10. Соберите тако с курицей и другими перечисленными выше ингредиентами.

CUATICO

Курица с чесноком, копчёная на гикори



Установите температуру приготовления 121 °C

Ингредиенты:

- 1 курица весом 2 кг
- 4 зубчика чеснока
- 1 г лукового порошка
- 80 г размягчённого сливочного масла
- 1/2 небольшой жёлтой луковицы
- Крупная соль и дроблёный чёрный перец по вкусу
- Щепа гикори (хорошо подходит также щепа пекана, яблони, вишни)

Приготовление:

1. Промойте курицу и промокните бумажными полотенцами.
2. Смешайте 2 измельчённых зубчика чеснока, 1,2 мл лукового порошка и масло.
3. Отделите кожу от грудки курицы.
4. Положите 1/3 масляной смеси под кожу с одной стороны грудки. Прижмите кожу сверху, чтобы равномерно распределить масло.
5. Положите ещё 1/3 масла под кожу с другой стороны грудки.
6. Положите лук и 2 зубчика чеснока в полость тушки.
7. Распределите оставшуюся 1/3 масляной смеси по поверхности всей тушки.
8. Приправьте крупной солью и дроблёным чёрным перцем.
9. Положите приправленную курицу в коптильню.
10. Коптите курицу, пока внутренняя температура не достигнет 74 °C.
11. Дайте курице отдохнуть 20 минут перед нарезкой.

CUÁTICO

Рецепты из рыбы

Копчёный лосось по-простому от CB



Установите температуру приготовления 121 °C

Ингредиенты:

- 1 филе лосося (1,5 - 2 кг) толщиной 2,5 см
- 0,5 кг коричневого сахара
- 80 г соли для засолки
- 1 кг готовой смеси «crab boil»

Приготовление:

1. Попросите продавца рыбы удалить из лосося мелкие кости и обрезать тонкие части филе (при желании отрежьте самый кончик хвоста и брюшную часть – используйте их для супа или яичницы-болтуньи на завтрак).
2. Промойте филе лосося под холодной проточной водой и промокните бумажным полотенцем.
3. Смешайте в миске коричневый сахар, соль для засолки и около 80% содержимого пакета «crab boil» в сухом виде.
4. Добавьте к сухим ингредиентам столько воды, чтобы получилась полусухая влажная кашица – чуть жиже влажной пасты.
5. Положите филе лосося в большую посуду глубиной 5 см или в самый большой пластиковый пищевой пакет с застёжкой и покройте мякоть кашицей.
6. Плотно накройте посуду пищевой плёнкой или закройте пакет и поставьте в холодильник на ночь (не менее 8 часов).
7. За 2 часа до копчения рыбы выньте её из холодильника.

8. Соскоблите кашицу и выложите её в проволочное сито, чтобы стекла жидкость... цель – сохранить все мелкие кусочки «crab boil».
9. Положите филе лосося мякотью вверх на противень и промокните. (Не промывайте.)
10. Распределите оставшиеся кусочки «crab boil» по мякоти рыбы.
11. Очень экономно и аккуратно нанесите крест-накрест очень тонкую линию чёрной патоки (blackstrap) на мякоть лосося поверх кусочков «crab boil».
12. На этом этапе есть два варианта:
    A. Дайте добавкам на рыбе высохнуть естественным путём до «липкого» состояния на ощупь – это занимает довольно много времени и не рекомендуется.
    B. Используйте фен или вентилятор на низкой скорости, чтобы ускорить высыхание, пока добавки на рыбе не станут «липкими» на ощупь.
13. Доведите коптильню до температуры примерно 121 °C. Для этого блюда я рекомендую ольху, вишню, яблоню или другие мягкие породы либо их сочетание. Это блюдо хорошо готовить с использованием ёмкости для воды.
14. Подхватите филе руками снизу, поднимите и положите мякотью вниз на решётки так, чтобы прутья решёток пересекали рыбу поперёк (а не вдоль).
15. Коптите 1 - 2 часа в зависимости от жара дыма, количества филе и толщины рыбы – хорошая целевая внутренняя температура рыбы 54 °C - 60 °C; так мясо будет готово и получит мягкую, но плотную текстуру.
16. Выньте решётку из коптильни (используйте перчатки для защиты от жара!) вместе с рыбой, положите сверху на рыбу противень, затем «переверните» рыбу и решётку так, чтобы противень оказался снизу.
17. Снимите решётки с рыбы. Нагревшись, решётки «разделят» рыбу, создавая впечатление, будто мякоть надрезана ножом.
18. Поставьте в холодильник до подачи; подавайте с тёмным хлебом, нарезанным красным луком, сливочным сыром, дольками лимона, каперсами и т. д.

ЗАМЕТКИ

CUÁTICO

AN: 18.126914
Char-Broil GmbH
Hamburg, DE
charbroil.eu