

Серия
«Простые рецепты. Сборник»

*Рецепты
для домашнего
копчения*

Москва
Издательство АСТ

УДК 641.55
ББК 36.997
Ж42

В оформлении использованы материалы, предоставленные
Фотобанком Shutterstock, Inc., Shutterstock.com

Ж42 Рецепты для домашнего копчения. Универсальное
руководство для любого уровня подготовки. — Москва:
Издательство АСТ, 2026. — 64 с. — (Простые рецепты.
Сборник).

ISBN 978-5-17-187943-3

Эта книга — коллекция рецептов, которые помогут
вам освоить азы домашнего копчения. Мясо, рыба, пти-
ца, сыры, овощи и даже яйца: каждый рецепт выверен до
мелочей — пропорции специй, время выдержки, темпе-
ратура.

От классической куриной грудки до леща холодного
копчения. Всё, что нужно — открыть оглавление, вы-
брать рецепт и следовать шагам.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-187943-3

© Оформление ООО
«Издательство АСТ», 2026

Вступление

Домашние копчености — деликатесы, которые некоторым кажутся слишком сложными в приготовлении. И это действительно так: процесс копчения зачастую довольно долгий и требует от повара внимательности, но зато результат способен превзойти любые ожидания.

Готовить такие блюда нужно в специальном приспособлении — коптильне — на открытом воздухе. Продукты (мясо, рыба, сыр, овощи, грибы, сосиски) для копчения должны быть свежими, без лишней влаги.

Лучше всего перед копчением выбранный продукт просолить или замариновать и как следует просушить. Соль вытягивает лишнюю влагу, и за счет этого срок хранения готового блюда увеличится.

Особенности приготовления

- На дно коптильни укладывается древесная щепа. Отдавать предпочтение нужно ольхе, дубу, ясеню, каштану, яблоне, абрикосу, иве, можжевельнику. От хвойной стружки лучше отказаться, так как она дает горечь. Щепу предварительно нужно смочить водой, чтобы она тлела, а не горела.
- Продукты укладываются на решетку или подвешиваются за крючки, но на расстоянии друг от друга, чтобы дым мог как следует прокоптить продукты со всех сторон.
- Крышку коптильни нужно плотно закрыть, чтобы в нее не поступал лишний кислород: он может спровоцировать появление пламени.
- Следующий шаг — разведение костра. Огонь заставит щепу внутри коптильни дымиться. При этом интенсивность огня

в самом начале лучше контролировать, чтобы продукты, находящиеся в коптильне, немного подсушились.

- Готовность продуктов проверяйте по внешнему виду, запаху и тому, как они разделяются. Например, рыба после копчения должна иметь насыщенный бронзовый цвет, источать тонкий аромат дымка, а ее мясо должно легко отделяться от костей.

Холодное и горячее копчение

Коптить продукты можно двумя разными способами: холодным и горячим. В целом разница между этими двумя способами заключается в основном в температуре дыма и длительности приготовления, и, если разобраться, у каждого способа есть свои плюсы и минусы.

Плюсы горячего копчения:

- быстрое приготовление (обычно 2–3 часа);
- яркий вкус, насыщенный аромат;
- требуется небольшое количество щепы.

Минусы горячего копчения:

- короткий срок хранения продуктов;
- готовое блюдо обязательно нужно проветрить, а лучше — помыть после копчения.

Плюсы холодного копчения:

- сохраняется больше полезных веществ;
- вкус мягче и нежнее.

Минусы холодного копчения:

- более сложная технология приготовления (нужно тщательно следить за дымом и температурой);
- долгий процесс (может растянуться на несколько суток);
- выше расходы щепы.

Чтобы понять, какой способ подходит именно вашим вкусам, советуем попробовать оба. Рецептов холодного и горячего копчения множество, и в дальнейшем вы и сами сможете с легкостью придумывать свои фирменные рецепты. Ну а мы собрали в этой книге самые интересные, способные порадовать как новичков в коптильном деле, так и уже бывалых гурманов!

*Горячее
копчение*

Копченая куриная грудка

Ингредиенты

- Куриная грудка — 1 кг
- Соль — 2 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Специи (черный перец, паприка, чеснок) — по вкусу
- Вода — для маринада



Приготовление

Разведите соль и сахар в воде, добавьте специи. Поместите куриную грудку в маринад.

Оставьте в холодильнике на 4–6 часов или на ночь.

Выньте грудку из маринада, обсушите бумажным полотенцем. Обваляйте в специях или прикройте любимыми травами.

На дно поместите древесную щепу и подожгите ее, чтобы она начала тлеть. Установите решетку с куриной грудкой сверху.

Запустите горячее копчение: температура внутри коптильни должна быть около 80–100 °С. Коптите около 1–1,5 часов, пока внутренняя температура курицы не достигнет 75 °С.

Выньте грудку, дайте ей немного остыть. Нарезьте и подавайте. Вкусно как самостоятельное блюдо, так и в салате.

Копченая свиная шея

Ингредиенты

- Свиная шея — 1–1,5 кг
- Соль — 2 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Черный перец — 1 ч. л.
- Паприки — 1 ч. л.
- Специи — по вкусу



Приготовление

Смешайте соль, сахар и специи. Распределите смесь по мясу, хорошо натрите со всех сторон.

Поместите мясо в герметичный мешок или эмалированную посуду, залейте водой и оставьте в холодильнике на 8–12 часов.