УДК 641.55
ББК 36.997
Р18

Project Smoke
Steven Raichlen

First published in the United States under the title: Project Smoke:
Seven Steps to smoke Food Nirvana, Plus 100 Irresistable Recipes from Classic (Slam-Dunk Brisket) to Adventurous (Smoked Bacon-Bourbon Apple Crisp)
© 2016 by Steven Raichlen Published by arrangement with Workman publishing Co., Inc.,
New York Design by Becky Terhune

Райхлин, Стивен.

Р18 Мастер копчения. Семь шагов к мастерству в мире копченостей плюс 100 бесподобных рецептов / Стивен Райхлин ; перевод с английского Эльвиры Веселковой. — Москва : Эксмо, 2022. — 288 с. : ил. — (Мясо. Секреты, правила, рецепты).

ISBN 978-5-04-166251-6

Как приготовить вкуснейшие копчености, которыми восхищались бы ваши друзья? Ответ на этот вопрос вы найдете в новой книге Стивена Райхлина.

Автор представляет семь главных шагов легкого, но не всегда простого процесса и предлагает подойти к решению комплексно. Сначала подберите коптильню, которая подходит именно вам. Учитывайте особенности древесины и такие нюансы, как свежесрубленные или хорошо высушенные дрова.

Выбор качественных продуктов: мяса, морепродуктов, овощей, сыра и даже сладостей, — завершающий этап в подготовке к процессу.

И когда разожжете огонь, определитесь со способом копчения: горячее или холодное, копчение-обжаривание или копчение с помощью ручной коптильни-пистолета. Следуйте простым шагам-рекомендациям и осваивайте копчение в кратчайшие сроки. Мы уверены, во время процесса вы получите массу положительных эмоций.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-166251-6

© Веселкова Э. Д., перевод с английского, 2022
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

МЯСО. СЕКРЕТЫ, ПРАВИЛА, РЕЦЕПТЫ

Райхлин Стивен

МАСТЕР КОПЧЕНИЯ

СЕМЬ ШАГОВ К МАСТЕРСТВУ В МИРЕ КОПЧЕНОСТЕЙ ПЛЮС 100 БЕСПОДОБНЫХ РЕЦЕПТОВ

Ответственный редактор *С. Ильичева*
Художественный редактор *В. Терещенко*
Редакторы *Н. Кузнецова, С. Першина*
Технический редактор *Т. Анохина*
Макет и компьютерная верстка *А. Бельтиков*
Корректор *Л. Воробьева*
Препресс *А. Бельтиков*

В оформлении обложки использована фотография:
Mironov Vladimir / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz
Интернет-дукен : www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 16.08.2022.
Формат 84x108 1/16. Печать офсетная. Усл. печ. л. 30,24.
Тираж экз. Заказ

ЧИТАЙ ГОРОД

ХЛЕБ•СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-166251-6



16+

В электронном виде книги издательства вы можете купить на www.litres.ru
ЛитРес: один клик до книг

book 24.ru
Официальный интернет-магазин издательской группы "ЭКСМО-АСТ"

МАСТЕР КОПЧЕНИЯ

PROJECT SMOKE

SEVEN STEPS *to* SMOKED FOOD NIRVANA,
PLUS **100 IRRESISTIBLE RECIPES**
from **CLASSIC** (SLAM-DUNK BRISKET)
to **ADVENTUROUS**
(SMOKED BACON-BOURBON APPLE CRISP)

STEVEN RAICHLEN

WORKMAN PUBLISHING
NEW YORK

МАСТЕР КОПЧЕНИЯ

СЕМЬ ШАГОВ К МАСТЕРСТВУ В МИРЕ КОПЧЕНОСТЕЙ
ПЛЮС **100 БЕСПОДОБНЫХ РЕЦЕПТОВ** —
от **КЛАССИЧЕСКОЙ** ГРУДИНКИ В СТИЛЕ СЛЭМ-ДАНК
до **АВАНГАРДНОГО** КОПЧЕНОГО ЯБЛОЧНОГО КРИСПА
С БЕКОНОМ И БУРБОНОМ

СТИВЕН РАЙХЛИН

Перевод с английского Эльвиры Веселковой

ХЛЕБ·СОЛЬ®
Москва 2019

СТИВЕН РАЙХЛИН

Писатель, журналист, лектор и телеведущий, Стивен Райхлин по-новому взглянул на современный гриллинг. Среди 30 его книг – международные бестселлеры *The Barbecue! Bible, How to Grill* и *Planet Barbecue*. Ведет популярные телешоу на канале *PBS*.

Его книги переведены на 17 языков, 5 раз они были удостоены награды *James Beard Awards**, трижды – *Julia Child Awards***. Райхлин читал лекции по истории барбекю в Гарвардском университете и Смитсоновском институте, а также основал Университет Барбекю в Бродмуре (Колорадо-Спрингс). Обладатель многих наград, как журналист он сотрудничал с *The New York Times*, *Le Journal de Montréal*, *Esquire*, *GQ* и главными кулинарными журналами. Как обладатель стипендии Фонда Томаса Джона Уотсона Райхлин изучал средневековую кухню Европы; также он является дипломированным специалистом по французской литературе (выпускник портлендского *Reed College*).

Вместе с женой Барбарой проживает в Майами и Мартас Винъярд.

---

* Вручается Фондом Джеймса Бирда за достижения в области кулинарии, кулинарной литературы и образования. Носит имя американского шеф-повара, автора кулинарных книг, телеведущего и преподавателя. Здесь и далее *прим. перев.*

** Вручается Фондом Джулии Чайлд за достижения в области кулинарного образования, кулинарные инновации и т. д. Носит имя американского шеф-повара, автора кулинарных книг и телеведущей.

Элле, Мии и Джулиану, которые разожгли мой огонь



БЛАГОДАРНОСТИ

С большим удовольствием выражаю благодарность всей команде, работавшей над книгой.

Редакционная подготовка: *Сара Брэйди, Кейт Кэрол, Сюзан Фэсс, Барбара Пераджин и Клэйр МакКин*.

Дизайн: *Бекки Терьюн*

Фотографии: *Энн Кермэн, Мэтью Бенсон, Нора Сингли, Сара Эбэлэн, Бобби Уолш, Энджела Черри и Лена Диас*.

Реклама и маркетинг: *Селина Мейер, Ребекка Карлайл, Джессика Уинер и Лорен Сатэрд*.

Продажи: *Все сотрудники департамента продаж Workman*.

Сайт: *Молли Кэй Аптон и Джоанна Энг*.

Тестеры рецептов: *Роб Баас, Крис Линч, Дениз Суиди и Эшли Арчибалд*.

Project Smoke на телевидении: *Мэтт Коэн, Гвенн Уильямс, Ричард Даллетт, Райан Коллморган, Джон Паппалардо, Патрик Ши, Джилиан Кухман, Майкл Орсборн, Джон Николс, Пол Стэплтон-Смит, Эмили Беллеранти, Майкл Коттрел и Джон Диетц*.

Телекомпания «Общественное телевидение Мэриленда»: *Стивен Шупак, Джей Парих, Стюарт Казаноу, Франк Бетавик и Донна Хант*.

Дополнительная поддержка: *Чак Адамс, Рон Купер, Сэм Эдвардс, Оле Хансен, Патрик Мартини, Матиас Месснер, Хелле Могенсон и Натан Мирвольд*.

Оборудование: *All-Clad, BBQ Guru, Big Green Egg, Bradley Smoker, Camerons Products, Carolina Cookwood, Hasty-Bake, Horizon Smokers, Kalamazoo Outdoor Gourmet, Kai USA, Ltd.(Shun Cutlery), Kamodo Kamados, Kingsford, Landmann, Lodge Manufacturing, Maverick Housewares, Memphis Wood Fire Grills, Nordic Ware, Weber, The Pit Barrel Cooker Co.,Polyscience, Royal Oak, Smoke Daddy, Spitjack, ThermoWorks, Yoder Smokers.*

Компании по производству продуктов питания: *Alaskan Seafood Marketing Institute, The Green Grape Provisions, Heritage Foods USA, Melissa's, Strauss Brands, Tecumseh Farms, Trivento.*

В заключение хотел бы выразить огромную благодарность моему неутомимому ассистенту Нэнси Лозеке, моему выдающемуся издателю Сюзэн Рэйфер и моей удивительной жене Барбаре, которая стоит за всем хорошим, что происходит в моей жизни.

ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ ЗА ФОТО/ИЛЛЮСТРАЦИИ

Все фотографии – Мэтью Бенсона, кроме указанных ниже.

Любезно предоставлены: Aladin с. 14 (портативный), с. 276 (портативная коптильня, справа); Big Green Egg с. 276 (керамическая коптильня); Bradley с. 14 (электрическая коптильня), с. 24 (электрический дымогенератор), с. 32 (электрическая коптильня для холодного копчения), с. 282 (электрическая коптильня); Camerons с. 285 (коптильня для плиты); Char-Broil с. 14 (угольный гриль с фронтальной загрузкой); Companion Group с. 23 (мотыга), с. 23 (электрический стартер для розжига), с. 23 (замшевые перчатки), с. 23 (устройство для извлечения решетки), с. 25 (кулинарная кисть), с. 25 (барбекю-швабра), с. 25 (увлажнитель), с. 25 (подставка для ребер), с. 26 (когти для мяса); Landmann-USA с. 281 (газовая коптильня); Horizon с. 14 (коптильня со смещенной топкой); Kalamazoo с. 14 (гриль на древесном топливе), с. 284 (гриль на древесном топливе, вверху справа); Komodo Kamado с. 14 (керамическая коптильня); Maverick с. 24 (цифровой термометр с выносным датчиком); Memphis с. 283 (внизу справа), с. 14 (пеллетный гриль), с. 283 (пеллетный гриль), с. 284 (вверху слева), с. 284 (посередине слева), с. 284 (внизу слева); Nordic Ware с. 14 (коптильня для плиты); Pit Barrel Cooker Co. с. 10 (вертикальная цилиндрическая коптильня), с. 273 (вертикальная цилиндрическая коптильня); PolyScience с. 286 (портативная коптильня, слева); Southern Pride с. 14 (производственная мини-коптильня); SpitJack с. 25 (шприц); ThermoWorks с. 24 (термометр с выносным датчиком); Weber с. 14 (круглый угольный гриль), с. 14 (коптильня с емкостью для воды), с. 272 (угольный гриль), с. 278 (с емкостью для воды); Yoder с. 14 (большая горизонтальная цилиндрическая коптильня), с. 274 (коптильня со смещенной топкой).

Fotolia: fablok с. 19 (опилки); Givaga с. 19 (поленья); Kurt Holter с. 19 (щепа); ras-slava с. 21; Yeko Photo Studio с. 19 (пеллеты).

Фото автора: с. 10 (вверху слева), с. 11, с. 14 (коптильный дом собственного производства), с. 189.

Иллюстрации: Джеймс Уильямсон с. 15.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ: КОПТИМ ВСЁ 11

КОПЧЕНИЕ: СЕМЬ ШАГОВ К НИРВАНЕ 13

ЗАКУСКИ 43

ГОВЯДИНА 71

СВИНИНА 97

БАРАНИНА 133

БУРГЕРЫ, КОЛБАСКИ И ПРОЧЕЕ 145

ПТИЦА 159

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ 183

ОВОЩИ, ГАРНИРЫ И ДРУГИЕ КОПЧЕНЫЕ БЛЮДА 211

ДЕСЕРТЫ 235

КОКТЕЙЛИ 249

ТИПЫ КОПТИЛЕН 265

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ОБЪЕМА И МАССЫ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ 281

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ 282

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 285



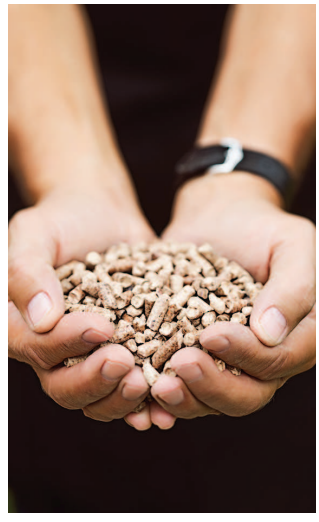












ПРЕДИСЛОВИЕ

КОПТИМ ВСЁ!

Начать свой рассказ о копчении я бы мог где угодно. Например, на датском Борнхольме, маленьком острове в Балтийском море. В 30-е годы прошлого века, на заре возникновения индустрии копчения сельди, там работало свыше 120 коптилен, чьи побеленные кирпичные дымоходы до сих пор украшают местный ландшафт. Или в итальянских Альпах, где просоленную вяленую ветчину коптят на можжевельнике в течение двух недель, получая в результате превосходную прошутто. Или в Сарри, Вирджиния, где семейство Эдвардс занимается копчением ветчины с 1926 года. А может быть, на острове Айлей в Шотландии, где для приготовления виски ячмень коптят на тлеющем торфе. Или на холмистых склонах, окружающих мексиканскую Оахаку, где сердцевину плодов агавы помещают в специальные ямы-печи, чтобы получить уникальный спиртной напиток с нотками дымка под названием «мескаль». Или ближе к дому, на «Американской королевской мировой серии по барбекю» в Канзас-Сити, куда съезжаются более 600 команд со всего мира, чтобы принять участие в состязании, которое длится три дня и три ночи, наполняя ароматными облачками древесного дыма стадион Эрроухед.

Но я решил, что все же наилучшим местом будет мой собственный дворик, где в момент написания этих слов в кедровой коптильне, которую мы построили с соседом Роджером Беккером, коптятся лосось, морские гребешки и биф джерки, а вместе с ними рикотта, горчица и острый соус.

Копчености. Немногие слова обладают столь сильной властью, способной вызвать чувство голода. Только представьте себе эти аппетитные продукты: ветчину, бекон, пастрами. Все они обладают лишь им присущими вкусом и характерными особенностями приготовления. Тема этой книги – копчение: горячее (рыба и ветчина) или холодное (моцарелла и скандинавский лосось), американское барбекю (техасская грудинка, северо-каролинский пулд порк – свинина, копченная длительное время при низкой температуре, а затем разобранная на волокна с помощью вилок, – и канзасские ребрышки), а также копчености со всей планеты вроде курицы джерк по-ямайски или копченной на чае утки по-китайски.

Вы можете спросить: «И чем этот опус отличается от других Ваших кулинарных книг, например *Barbecue! Bible**? Да, в большинстве из них я иногда касаюсь темы копчения, особенно тех техник, которые используются американцами при приготовлении барбекю, но эта книга посвящена копчению целиком и повествует обо всем многообразии копченостей – от мяса и морепродуктов до коктейлей и десертов. Вы узнаете, как коптить «классические» для этой темы продукты, а также те, о которых раньше и помыслить не могли, – чизкейки, мороженое, майонез, сливочное масло и лед. Так что разжигайте ваши коптильни. Мы начинаем!



* *Barbecue! Bible* – книга Стивена Райхлина впервые была издана в 1998 году в издательстве *Workman Publishing Company* в Нью-Йорке. Переведена на многие языки. Ее тираж – более 4 млн экземпляров.



КОПЧЕНИЕ: СЕМЬ ШАГОВ К НИРВАНЕ

Копчение – процесс легкий, но не всегда простой. Выбор коптилен огромен, и каждый тип имеет свои особенности в работе. Можно потратить на агрегат сотни и даже тысячи долларов, но цена не всегда определяет качество. А еще древесина: гикори, дуб, яблоня или мескитовое дерево – вот лишь несколько сортов из дюжин, использующихся в качестве топлива для коптилен. У каждого из них свои особенности, а есть еще такие нюансы, как свежесрубленные или хорошо высушенные дрова, предварительно замоченные или полностью сухие; тип древесины – поленья, куски, щепа, стружка, опилки или пеллеты (гранулы). Далее следует мясо: высшего или более низкого сорта, купленное в супермаркете или фермерское. Нельзя не упомянуть и рыбу или морепродукты – дикие или искусственно выращенные, цельные или филе, а также овощи, сыр, яйца, десерты.

А когда вы разожжете огонь (поверьте, возникнут дебаты и о том, каким образом это лучше сделать), вам нужно будет выбрать способ копчения: горячее или холодное, копчение-обжаривание или копчение с помощью коптильного пистолета или другой портативной коптильни. Звучит сложно? Отчасти так и есть, но для удобства я разбил процесс на семь простых шагов. Следуйте рекомендациям, и вы освоите технологию копчения в кратчайшие сроки, получив во время процесса обучения массу положительных эмоций.