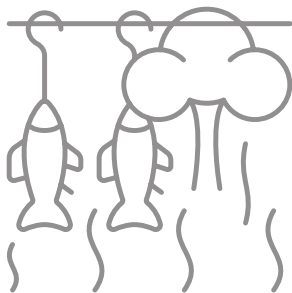




Четко и по делу

КОПТИЛЬНЯ

сборник рецептов



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
Л27

Л27 **Коптильня.** Сборник рецептов. — Москва: Издательство АСТ, 2026. — 128 с. — (Четко и по делу).

ISBN 978-5-17-187944-0

Копчение — это магия. Но не та, что требует посвящения и жертвоприношений, а та, что живёт на вашей кухне или балконе. Эта книга расскажет о том, как превратить обычный кусок мяса, рыбы или сыра в произведение искусства.

Внутри — рецепты для «ленивых» и энтузиастов: от классического шашлыка горячего копчения до свиного окорока с ягодами в холодном дыму, которое тает во рту.

Главный ингредиент здесь — не время и даже не дрова. А желание есть не спеша и со вкусом.

УДК 641.55
ББК 36.997

Коптильня

Копченый тунец	19
Копченая говядина	21
Копченые сосиски	22
Копченая утка.....	23
Копченые куриные ножки	24
Копченая рыба на гриле	25
Копченая ветчина	27
Копченый осетр	29
Копченый бройлер.....	32
Форель горячего копчения.....	34
Копченый карп	36
Копченые шампиньоны.....	39
Сыр горячего копчения	41
Копченые креветки	43
Копченая свиная рулька	45
Копченые овощи	47
Лещ горячего копчения.....	48
Копченая салака	50

Шашлык в коптильне	51
Копченая перепелка.....	53
Куриные бедра горячего копчения.....	54
Карбонад	55
Куриные бедра горячего копчения в сладком маринаде	57
Копченый лосось в кленовом сиропе	58
Копченые куриные окорочка	60
Копченый рулет из грудки индейки	61
Копченые кальмары	63
Копченые мидии	64
Баранина с можжевельником	66
Копчено-вареный рулет из свинины.....	67
Копченый кролик.....	69
Свиные уши	70
Говяжья колбаса с мускатным орехом и рукколой.....	72
Свиная колбаса с чесноком и майораном	75

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ	78
Лосось холодного копчения	78
Вяленая утка.....	79
Вяленая говядина (джерки)	81
Вяленая сельдь	82
Сало холодного копчения	83
Копченый бекон	85
Курица холодного копчения.....	87
Скумбрия холодного копчения	89
Колбаса холодного копчения	90
Копченые яйца	92
Форель холодного копчения	93
Копченые орехи	95
Копченая свиная вырезка	96
Утиная грудка холодного копчения.....	98
Копченые помидоры	100
Свиная грудинка холодного копчения	101

СОДЕРЖАНИЕ

Копченая щука	103
Сырокопченные свиные ребра	104
Домашние шпроты.....	106
Варено-копченый язык.....	107
Копченые охотничьи колбаски	108
Палтус холодного копчения	110
Бараний окорок	112
Домашняя колбаса суджук	113
Лещ холодного копчения.....	115
Копченый гусь.....	117
Свиной окорок с ягодами	119

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

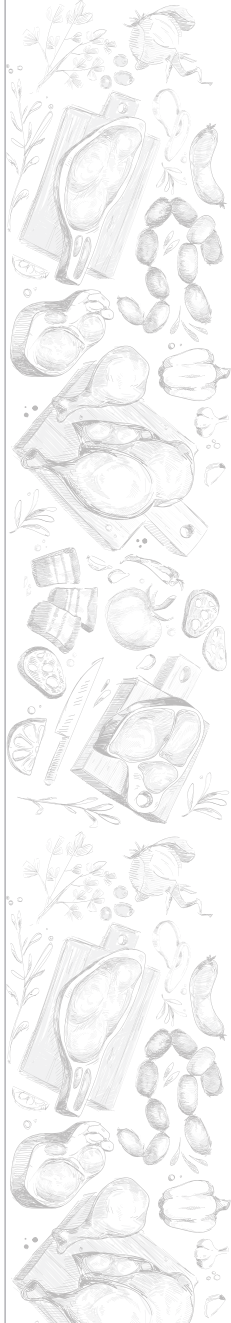
Вода — для маринада

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°C. Коптите около 1–1,5 часов, пока внутренняя температура курицы не достигнет 75°C.

Выньте грудку, дайте ей немного остыть. Нарежьте и подавайте. Вкусно как самостоятельное блюдо или 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.

Паприка — 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.

Выньте мясо из маринада, обсушите бумажным полотенцем. Можно дополнительно натереть специями или чесноком.

В каждую коптильню налейте немного воды для влажности. Воспламените щепу, дождитесь, пока она начнет тлеть.

Установите мясо на решетку. Температура внутри коптильни должна быть около 90°C. Коптите 2–3 часа, пока мясо не станет мягким и насыщенного цвета.

Выньте, дайте остыть, можно подавать как самостоятельное блюдо или для холодных закусок.

Скумбрия горячего копчения

Ингредиенты

Скумбрия — 2 шт.

Соль — 3 ст. л.

Сахар — 1 ст. л.

Черный перец — 1 ч. л.

Лавровый лист — 2 шт.

Приготовление

Выпотрошите рыбу и удалите жабры.

Смешайте соль, сахар и специи. Натрите скумбрию смесью внутри и снаружи. Оставьте в холодильнике на 10–12 часов.

Промойте и обсушите рыбу. Подвесьте на воздухе на 1 час.

Разогрейте коптильню до 90°C. Используйте щепу ольхи или яблони. Коптите 35–45 минут. Остудите перед подачей.

Куриные крылышки горячего копчения

Ингредиенты

Крылышки — 2 кг

Соль — 2 ст. л.

Паприка — 2 ч. л.
Чеснок — 4 зубчика
Перец — по вкусу

Приготовление

Промойте крылья. Смешайте специи. Зама-
ринуйте крылья на 6 часов. Подсушите бумаж-
ными полотенцами.

Разогрейте коптильню до 100°C. Выложи-
те крылья на решетку. Коптите 50–60 минут.
За 10 минут до конца увеличьте температу-
ру до 120°C для корочки. Дайте отдохнуть
10 минут.

Подавайте горячими.

Свинные ребрышки

Ингредиенты

Ребрышки — 2 кг
Соль — 2 ст. л.
Коричневый сахар — 2 ст. л.