

# КОПТИЛЬНЯ

---

## Лучшие рецепты

---



Издательство АСТ  
2026







# 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

## Способ приготовления:

- 1** Разведите соль и сахар в воде, добавьте специи. Поместите куриную грудку в маринад. Оставьте в холодильнике на 4–6 часов или на ночь.
- 2** Выньте грудку из маринада, обсушите бумажным полотенцем. Обваляйте в специях или прикройте любимыми травами.
- 3** На дно поместите древесную щепу и подожгите ее, чтобы она начала тлеть. Установите решетку с куриной грудкой сверху.
- 4** 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.
- 5** Выньте грудку, дайте ей немного остыть. Нарезьте 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

## Способ приготовления:

- 1** 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.
- 2** Выньте мясо из маринада, обсушите бумажным полотенцем. Можно дополнительно натереть специями или чесноком.
- 3** В каждую коптильню налейте немного воды для влажности. Воспламените щепу, дождитесь, пока она начнет тлеть.
- 4** Установите мясо на решетку. Температура внутри коптильни должна быть около 90°C. Коптите 2–3 часа, пока мясо не станет мягким и насыщенного цвета.
- 5** Выньте, дайте остыть, можно подавать как самостоятельное блюдо или для холодных закусок.