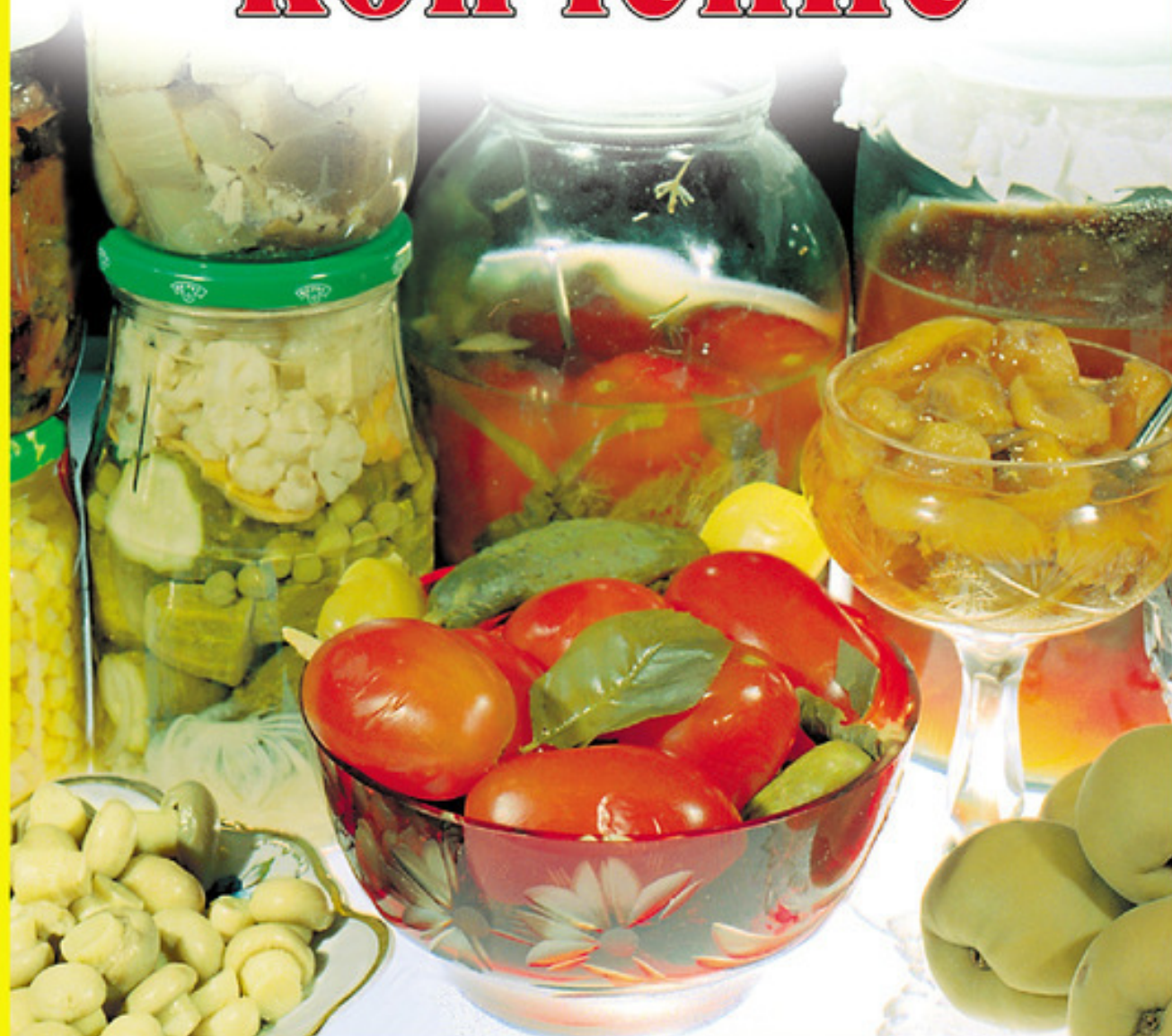




Соление маринование вяление копчение



Быстро, вкусно, просто

**Соление, маринование,
вяление, копчение**

«Издательство АСТ»

2010

Соление, маринование, вяление, копчение / «Издательство АСТ»,
2010 — (Быстро, вкусно, просто)

Вы узнаете о том, как можно самим засолить, закоптить, замариновать и завялить самые разнообразные продукты. Для любителей заготовок здесь собраны самые лучшие рецепты.

, 2010

© Издательство АСТ, 2010

Содержание

Домашние заготовки	5
Соление	6
Соление рыбы	6
Сухой посол	7
Посол рыбы методом размораживания в холодильной камере (холодильнике)	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Соление, маринование, вяление, копчение

Составитель Костина Дарья

Домашние заготовки

Домашние заготовки всегда составляли значительную часть нашего рациона. Интерес к домашнему консервированию не снижается и сейчас, а, наоборот, становится все более разборчивым и искушенным. Хозяйки записывают, переписывают друг у друга рецепты приготовления самых разнообразных домашних разносолов. Зимой все припасы хороши, так что только заготавливай, не ленись.

В предлагаемой вашему вниманию книге содержатся сведения о том, как можно самим засолить, закоптить, замариновать и завялить самые разнообразные продукты.

Ведь заготавливать можно не только овощи, фрукты, ягоды, но и растения, мясо, рыбу; то есть все, что у вас может оказаться в излишке.

В зимнее время, когда мы питаемся более калорийной пищей, употребляем много мяса, яиц, круп и мало овощей, так хорошо и, главное, полезно достать из погреба или кладовой вкусный пряный огурец, маринованный помидорчик или острые, пахнущие чесночком баклажаны, заправить борщ сухой ароматной зеленью укропа.

Для любителей заготовок в этой книге собраны лучшие рецепты. Воспользовавшись нашими советами, каждая хозяйка сможет все пустить в дело, у нее ничего не пропадет.

Успехов вам и приятного аппетита!

Соление

Соление рыбы

Первым этапом в заготовке рыбы является соление, независимо от того, остановитесь вы на этом или будете продолжать свои кулинарные опыты.

Солить и вялить лучше зимнюю и весеннюю рыбу: до икромета ее мясо содержит больше жира, поэтому после обработки она обладает лучшими вкусовыми качествами. Кроме того, в этом случае вяление приходится на время, когда еще мало мух и проще защитить рыбу от их личинок.

Засолка рыбы заключается в ее обезвоживании и замене части воды в тканях солью. Для посола используют крупную соль. Главное ее назначение состоит в том, чтобы удалить из рыбы влагу, а не в том, чтобы придать ей вкусовые качества или оказать консервирующее воздействие. Крупная соль при низкой температуре растворяется медленно, и ей требуется влага, которую она как раз вытягивает из рыбы. С мелкой солью такого эффекта не получается, она как бы «обжигает» мясо рыбы, быстро просаливает, но не обезвоживает его. Хотя некоторые кулинарные рецепты основываются на использовании соли мелкого помола.

Крупную рыбу перед посолом следует выпотрошить, можно даже разделить на куски, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Разрез делают через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника. Рыбу и куски филе не моют в воде, а лишь насухо вытирают чистой тканью.

Среднюю рыбу весом от 1 до 3 кг можно солить целиком, а чтобы ускорить процесс, в брюшную полость вводят насыщенный соляной раствор с помощью медицинского шприца без иглы или небольшой клизмы с наконечником из стержня от шариковой авторучки. Раствор соли должен быть предельно насыщенным. Сверху рыбу натирают солью, при этом удаляется слизь и, кроме того, под чешую забивается соль. В рот и под жаберные крышки также насыпают соль. После этого рыбу укладывают в подготовленную емкость.

Критерием готовности можно считать «дубление» рыбы – она становится твердой и плохо сгибается.

Посол мороженой рыбы достаточно сложен, при оттаивании структура тканей нарушается, поэтому мороженая рыба «забирает» очень много соли. В результате тяжело уловить момент, когда рыба уже засолилась, но еще не пересолена.

Если рыба жирная, не бойтесь ее пересолить – в жировых тканях воды очень мало, поэтому много соли рыба не возьмет. Жирную рыбу можно хранить в тузлуке (рассоле).

С мелкой рыбой хлопот меньше – ее просто пересыпают солью и укладывают слоями.

Вариантов соления рыбы множество, каждый профессионал этого дела придерживается своего. Выберите наиболее подходящий для себя и той рыбы, которую вы решили засолить. Посол бывает мокрый, сухой, экспресс-посол, методом размораживания и т. д. Главное – на месте разобраться, какой посол необходим в конкретной ситуации. Многие привозят с рыбалки рыбу, вкусовые качества которой оставляют желать лучшего. И слабо представляют, отчего это произошло.

Иногда рыболовы забывают, что засаливание рыбы сухим посолом – процесс длительный. Они не учитывают, что в начальной стадии засолки, когда соль только начинает впитывать влагу, даже потрошенная рыба успевает протухнуть, и дальнейшее соление становится бесполезным. Утверждение, что рыба не протухла, а всего лишь «с душком» и от этого становится более привлекательной, – глубоко ошибочно. Подобным образом приготовленная рыба приводит к

тяжелейшим отравлениям, а порой – к летальному исходу. Поэтому если соление рыбы производится в походных условиях при отсутствии оборудованного для посола места (ледник, холодильник, глубокий погреб), а температура воздуха превышает 25–28 °С, применяют только тузлучный посол или экспресс-засолку.

Весной и осенью в местах с постоянной температурой воздуха мокрый посол необязателен.

Важнейшими составляющими соления являются:

- правильная разделка (подготовка) рыбы для засола;
- правильная весовая пропорция соли и рыбы.

Не выполнив указанные условия, правильно засолить рыбу практически невозможно.

Крупную широкоспинную рыбу (свыше 1 кг) в походных условиях, независимо от типа засола, обязательно пластуют. Рыбу аккуратно разрезают со стороны хребта, вплоть до брюха, и разворачивают на две половины. Более мелкую – потрошат. При пластовании разрез делают через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника.

Рыбу перед посолом после потрошения можно даже разделить на куски, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Крупную жирную широкоспинную рыбу (сазан, лещ, карась, красноперка, белый амур, толстолобик) в целях экономии времени перед засолкой не только потрошат и пластуют, но и разделяют на куски. После разделки солят и вялят только ее отдельные части.

При посоле в походных условиях экземпляров весом 300–500 г надрез вдоль спины делают только в жаркую погоду. Потрошение обязательно.

Рыбу весом до 200 г при температуре до 18–20 °С засаливают без потрошения, засыпая соль под жабры, а затем пересыпают солью каждый новый ряд. Рыбу и куски филе тщательно очищают от остатков крови и внутренностей, затем протирают тряпкой насухо. И лишь при засоле крупной партии рыбы в тузлуке ее обязательно промывают.

Рыбу укладывают в емкость для засола таким образом, чтобы гнет с одинаковой силой давил на всю партию рыбы. В качестве подставки под гнет используют дерево, фарфор, нержавеющую сталь и пищевой алюминий. В подставках тузлука (свободный люфт между стенками емкости и подставкой не более 2 см) должны просверливаться многочисленные отверстия для стекания выделяемого рыбой сока.

По окончании срока засола готовая к промывке продукция должна быть твердой во всех участках тела, включая желудок. Твердость желудка проверяется нажатием пальцев. Если в кишечнике рыбы после засола хлопает воздух и обнаруживается неприятный запах, а рассол запузырился и помутнел, – продукция испорчена и к употреблению в пищу не годится. Чаще всего это происходит по следующим причинам: недостаточный вес гнета; рыба была уложена неравномерно или гнет располагался не по центру подставки; недостаточное количество соли по отношению к весу рыбы; форма подставки под гнет не обеспечивала плотного контакта с рыбой, в результате образовались воздушные карманы.

В отдельных случаях воздух оказывается в брюхе единичных экземпляров. Рассол при этом остается чистым и без запаха. В этом случае некондиционную рыбу с добавлением соли снова кладут под гнет, а остальная идет на промывку.

Сухой посол

При сухом посоле рассол образуется по мере просаливания рыбы. При сухом посоле применение гнета обязательно. Вес гнета подбирается из расчета, что он должен продавить всю массу рыбы и выдавить из нее воздух. При засолке пятнадцати крупных подлещиков общим весом 15 кг в баке из нержавеющей стали вес гнета, лежащего на подставке, должен быть не менее 10 кг. При температуре воздуха более 20 °С рыбу обязательно потрошат.

Сухой посол применяется только тогда, когда есть оборудованное для засола место и температура воздуха в месте засола не превышает 20 °С. Помимо пересыпки солью каждого нового ряда потрошенной рыбы, у экземпляров более 0,8–1 кг соль втирают вручную против чешуи. В крупную рыбу порцию соли закладывают под каждую жаберную крышку и во вспоротое брюхо. В место засола недопустимо прямое попадание солнечных лучей.

Емкости из пищевой нержавеющей стали, а также эмалированная посуда могут применяться как при сухом, так и при мокром посоле. Если засолка рыбы производится в негерметичной емкости (в походных условиях это допустимо), на дно корзины или деревянного ящика стелют чистую холщовую тряпку или мешковину.

Подготовленную рыбу укладывают на нее плотными рядами (голова к хвосту) брюшком вверх и пересыпают солью. Общий расход соли – 2,5 кг на 10 кг рыбы. Сверху на рыбу кладут сбитую из дерева крышку (подставку) и на нее – тяжелый гнет. Он, как уже говорилось, необходим для удаления воздушных полостей и придания мясу рыбы большей плотности. Образующийся сок вытекает из щели между прутьями корзины или досками ящика. В металлических емкостях он может сливаться через верх или через специальные боковые отверстия, а может оставаться внутри, все зависит от концентрации соли. За 5–10 дней рыба просаливается. Но если в нержавеющей баке под гнетом весом 5–7 кг одновременно засаливается более 10–15 кг широкоспинной жирной рыбы (синец, лещ, карась, линь, толстолобик), то часть рассола должна сливаться. Если выделяемый рыбой сок не сливается, то для поддержания необходимой концентрации на 3–4-й день необходимо добавить $\frac{1}{16}$ – $\frac{1}{8}$ веса от начального количества соли.

Идеальным считается посол, при котором рыба находится в прохладном месте (холодильник, погреб, ледник).

Посол рыбы методом размораживания в холодильной камере (холодильнике)

Наиболее надежный, простой и доступный способ посола рыбы в домашних условиях – это замораживание полностью потрошенной рыбы либо кусков филе в морозильной камере при температуре –10–12 °С в течение 3–4 суток или при температуре –6–8 °С в течение 7–8 суток. В дальнейшем рыбу или куски филе пересыпают солью из расчета 250 г соли на 1 кг рыбы.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.