



Умная
Усадьба



Анна Зорина

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ
ИЗ МЯСА, РЫБЫ
ПТИЦЫ

Рецепты колбас и ветчины
Копчение и соление • Вяление и консервирование

Анна Зорина
Домашние заготовки
из мяса, рыбы, птицы
Серия «Умная усадьба»

Текст предоставлен издательством

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=20147444

Домашние заготовки из мяса, рыбы, птицы: Центрполиграф; Москва;

2016

ISBN 978-5-227-06904-7

Аннотация

Думаете, что домашняя ветчина и колбаса – это слишком хлопотно, а собственноручно изготовленные шпроты и сардельки из области фантастики? Зря! С помощью книги рецептов Анны Зориной с этим справится каждый. Вы научитесь правильно выбирать мясо, птицу и рыбу, с легкостью приготовите саля ми и зельц, научитесь коптить и вялить, солить и консервировать. На вашем столе всегда будут самые вкусные и разнообразные мясные и рыбные деликатесы.

Содержание

Приготовление домашней колбасы	5
Виды колбас	5
Выбор мяса	9
Подготовка кишок	13
Приготовление колбасного фарша	15
Шприцевание	16
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Анна Зорина
Домашние заготовки
из мяса, рыбы, птицы

© «Центрполиграф», 2016

© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2016

Приготовление домашней колбасы

Виды колбас

Видов и разновидностей колбас неисчислимо множество, а рецептов их приготовления еще больше. На протяжении веков народы разных стран выработали массу национальных технологий изготовления колбасных изделий, и каждая из них обладает своими, только ей присущими достоинствами.

По способу обработки выделяют следующие виды колбас: вареные; фаршированные; варено-копченые; полукопченые; сырокопченые; ливерные; кровяные; зельцы.

Вареные колбасы. В рецептуру изготовления вареных колбас высших сортов входят лучшие части отборной говядины, нежирная свинина, твердый и полутвердый шпик, говяжьи и свиные языки, в некоторых рецептах яйца и, естественно, пряности: перец, мускатный орех, кардамон. В темячю колбасу добавляют еще и фисташки. В некоторые виды колбас входят сахар, чеснок, крахмал.

Разновидностью вареных колбас являются сосиски и сардельки.

Сосиски высших сортов готовят из первосортной говядины и жирной свинины, а чисто свиные сосиски делают из по-

лужирной свинины. Из полужирной свинины изготавливают также сырые сосиски, которые отличаются особенно приятным вкусом. Их употребляют в пищу в обжаренном виде, в то время как обычные сосиски и сардельки перед употреблением подлежат кратковременной проварке в кипящей воде.

Фаршированные колбасы. Фаршированные колбасы представляют собой наивысшие сорта вареных колбас. Они обладают самым изысканным и тонким вкусом и привлекательным внешним видом. Готовят фаршированные колбасы из лучшего отборного телячьего мяса, нежирной свинины, шпика, языка с добавлением молока, масла, яиц, фисташек.

По форме они представляют собой очень толстые, широкие батоны с начинкой в виде звезды, шахматной доски, елочки и пр. К числу фаршированных принадлежат и языковые колбасы.

В рецепт фаршированной языковой колбасы высшего сорта входят вареные говяжьи языки, твердый и полутвердый шпик, нежирная свинина, говяжье мясо высшего сорта, соль, сахар, перец черный и душистый, мускатный орех, чищенные фисташки.

Варено-копченые и полукопченые колбасы. Рецепты варено-копченых и полукопченых колбас могут быть сходными с рецептами вареных колбас и отличаются от них только технологией обработки.

Сырокопченые колбасы. Особенностью сырокопченых колбас, которые называют также твердокопчеными, являет-

ся то, что они подвергаются копчению в сыром виде. В рецептуру этих колбас включаются специи, а в некоторые из них добавляют еще и вино. Поверхность разреза сырокопченых колбас блестящая, стекловидная, иногда на ней выступают прозрачные капельки жира. Ломтики доброкачественной сырокопченной колбасы хорошо ггибаются и легко разжевываются, фарш для нее готовится из высшего сорта говяжьего мяса, нежирной свинины, крошеного шпика, пряностей и специй. На наружной поверхности сырокопченых колбас часто появляется белый налет соли и сухой плесени, что не является недостатком этого продукта и не указывает на его порчу.

Ливерные колбасы. Ливером называют продукт, получаемый из печени, легких, сердца, селезенки убойных животных. Основное, что входит в рецептуру ливерных колбас, — это говяжий и свиной ливер, а в высшие сорта добавляют свиное сало, сливочное масло, яйца.

Кровяные колбасы. Кровяные колбасы высших сортов изготавливают из полужирной свинины, отличной говядины и шпика, с добавлением специально обработанной говяжьей или свиной крови и пряностей.

Суджук. Суджук представляет собой особый вид колбасы, приготавливаемой из бараньего или говяжьего мяса с бараньим или говяжьим салом. От других видов колбасных изделий суджук отличается тем, что эту плоскую по форме пресованную колбасу не варят и не коптят, как все другие колба-

сы, а сушат. Суджук обильно приправляют специями и пряностями: перцем, тмином, чесноком и др.

Зельцы. Зельцы являются разновидностями колбасных изделий. В зависимости от вида зельц готовят из свиного и говяжьего мяса, шпика, языков, печени и других субпродуктов. При производстве некоторых видов зельца используют также пищевую кровь.

Сваренное сырье измельчают и тщательно перемешивают со специями (чеснок, перец, корица, гвоздика, кориандр) и вкусовыми добавками (сахар, соль). Зельц употребляют только в качестве холодных закусок. В домашних условиях его можно хранить в холодильнике не более 12 часов.

Производство домашней колбасы состоит из четырех этапов: 1) подготовка кишок; 2) приготовление фарша; 3) набивка колбас; 4) термическая обработка.

Выбор мяса

Обычно для изготовления колбас используется любое мясо: свинина, говядина, баранина, курятина, гусятина, конина и другие. Но наиболее распространенными, особенно в условиях личного хозяйства, являются колбасы из свинины, которая используется как сама по себе, так и в сочетании с другими видами мяса.

Для приготовления колбас важно выбрать доброкачественное мясо. Показателями свежести мяса являются запах, цвет, консистенция. Но в некоторых случаях для определения свежести мяса этих признаков недостаточно. Так, например, совершенно непригодное мясо в замороженном виде не имеет неприятного запаха. Несвежесть может обнаружиться при пробной варке кусочка мяса. Иногда мясо протыкают разогретым ножом, так как бывает, например, что запах наружного слоя нормален, а в толще мышц уже начался процесс разложения.

Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам. Цвет его красный (мясо крупного скота), беловато-розовый (телятина), коричнево-красный (баранина) и розовато-красный (свинина), сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная, ямка, об-

разующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается.

Доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое и при постукивании издает ясный звук. На поверхности и на разрезах мясо красного цвета с сероватым оттенком, который придают мясу мелкие кристаллы льда. Даже при незначительном нагревании (например, если приложить палец) образуется ярко-красное пятно.

Мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха. По запаху определить его свежесть можно только после того, как оно оттает. Если мясо дважды замораживалось, то по качеству оно значительно ниже. Цвет дважды замороженного мяса на поверхности темно-красный, а на разрезе вишнево-красный. При согревании пальцем цвет мяса не изменяется. Мышцы и костный мозг должны быть красного цвета.

Мороженое мясо следует обмыть, положить в кастрюлю или тазик, покрыть и оставить так на 2–3 часа, чтобы оно постепенно оттаяло. Нельзя размораживать мясо в воде или класть его в теплое место, так как от этого качество мяса сильно ухудшается.

Для непродолжительного хранения мясо используют в парном виде. Остывшее мясо хранят в погребах или подготовленных кладовых, которые зимой наполняют утрамбованным снегом или льдом, поверх которого укладывают слой опилок.

Мясо заворачивают в полиэтиленовую пленку или низко подвешивают. Иногда для непродолжительного хранения мясо можно подвесить в неотапливаемом помещении.

Лучшим способом хранения мяса в течение длительного времени является замораживание. После остывания полутушу разрубают на куски массой от 2–3 до 10 кг и подвешивают для замораживания в холодном месте.

После промерзания мясо целесообразно покрыть тонким слоем льда, чтобы из него не вымораживалась влага, и оно не подвергалось воздействию колебаний температуры воздуха. Затем куски укладывают в чистый ящик или кадку, дно и стенки которых покрывают тонким слоем опилок, соломенной резкой или стружкой, поверх которых кладут полиэтиленовую пленку и чистую материю. Замороженные куски мяса плотно укладывают, сверху накрывают материей, пленкой и слоем опилок или соломы и закрывают крышкой.

Хранят мясо в холодном месте с минусовой температурой.

Для приготовления колбас мясо сортируют следующим образом: нежирное (постное); полужирное; жирное. Нежирное мясо состоит из одной мякоти и содержит менее 30 % жира. Полужирное мясо содержит от 30 до 50 % жира. Жирное мясо содержит более 50 % жира.

Нежирное мясо используется для приготовления колбас высших сортов. Полужирное мясо применяют для приготовления колбас первого и второго сортов. Жирное мясо для

выделки колбас непригодно.

Подготовка кишок

Кишки обрабатывают сразу же после убоя животного. Используется тонкий кишечник. Сначала кишки отделяют от брыжейки, соединяющей их в петли. Для этого кишку отрезают от желудка и одной рукой тянут ее за конец, а другой поддерживают брыжейку.

Освобождающиеся кишки складывают в таз с водой.

В кишках содержимого почти нет, очищать их нужно от слизи. Дистальную часть кишечника, которая уже приобретает желто-коричневое окрашивание, отрезать.

Далее их режут кусками по 3–4 метра и выдавливают из них содержимое, пропуская между сжатыми в кулак пальцами.

Сначала нужно тщательно промыть кишки снаружи – прополоскать в тазике. Можно их так и оставить в тазу под проточной водой на некоторое время.

Затем нужно промыть кишки изнутри. Это делается в два этапа. Во-первых, нужно надеть кишку одним концом на шланг и зафиксировать бечевкой, затягивая не слишком сильно, чтобы не прорезать стенку кишки. Когда по кишке внутри потечет вода, нужно следить, чтобы кишка не перекручивалась, так как она может порваться. Можно оставить кишку мыться на долгое время – чем дольше, тем качественнее отмывка.

Во-вторых, кишку нужно вывернуть и очистить от слизи. Для этого окунуть одну ладонь в соль (руки, естественно, в перчатках), захватить ею кишку, сжать кулак и осторожно проташить через него кишку. Прodelать это несколько раз. Затем хорошо промыть вывернутую и вычищенную солью кишку водой.

Для вареных колбас обработку кишок на этом заканчивают, для сырокопченых же – кишки заливают, то есть помещают в соленую воду, которую меняют через каждые 2 дня, на 15–30 дней. При засолке сухим способом кишки укладывают в посуду с отверстиями на дне для стока рассола, обильно пересыпают солью и ставят в прохладное помещение. Обработанные кишки можно сушить, для чего их надувают воздухом и завязывают концы нитками.

Высушенные кишки станут прозрачными и тонкими. После просушки воздух выпускают, кишки сматывают и хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

Соленые кишки перед заполнением их колбасным фаршем нужно вымочить в теплой воде несколько часов. Сухие кишки вымачивают в холодной воде, чтобы они стали эластичными.

Приготовление колбасного фарша

Как уже говорилось, колбасу готовят не только из свинины, но и из мяса разных видов животных. Мясо можно использовать парное, остывшее, охлажденное, мороженое.

Мясо, предназначенное для фарша, освобождают от костей, хрящей, крупных сухожилий, пленок и жира. Нарезают крупными кусками по 200–500 г и солят (соли кладут 2,5–3 % от массы мяса). Массу тщательно перемешивают и оставляют на созревание в холодном помещении на 1–2 суток.

Посоленное холодное мясо измельчают на мясорубке. Кладут специи и пряности. Чеснок растирают с солью. Шпик и жир пропускают через крупноячеистую сетку мясорубки.

Если колбасу делают из мяса разных животных (свинина, баранина, говядина), то мясо каждого вида измельчают отдельно, а затем уже смешивают в заданных пропорциях.

Для связывания содержащейся в фарше влаги и его стабилизации обычно добавляют обезжиренное сухое молоко, пшеничную муку, крахмал, горчичную муку, кукурузную патоку, сахар, углеводные продукты и другие компоненты. Все указанные компоненты хорошо перемешивают с фаршем, добавляют рубленый шпик (сало). Очень важно, равномерно распределяя сало в фарше делать это аккуратно, не подвергая фарш длительному перемешиванию.

Шприцевание

Готовую начинку помещают в кишечные оболочки – колбасы шприцуют. При шприцевании колбас один конец кишки завязывают суровой ниткой или шпагатом, а другой натягивают на цевку шприца. Нажимая на поршень шприца, подают начинку в кишечные оболочки. Заполняя шприц фаршем, нужно следить, чтобы в нем не образовались полости воздуха. В противном случае в колбасе окажутся пустоты, куда будет собираться жидкость (бульон). Набивать фарш в оболочку не следует чересчур плотно, так как возможен ее разрыв вследствие расширения мясного фарша при термической обработке. Наиболее плотно шприцуют колбасы, подвергаемые копчению, в процессе которого их объем уменьшается. Наполненные фаршем оболочки завязывают, а затем, стягивая кругом, связывают концы. Крупные по диаметру батоны колбасы целесообразно шнуровать (перевязывать) по окружности шпагатом.

Для выхода воздуха и паров из колбасы в процессе ее термической обработки оболочку накалывают в нескольких местах (штрикуют) тонким шилом или иглой. Делать это надо аккуратно, чтобы не нарушить целостность кишки и избежать выдавливания фарша. Батоны и круги колбасы должны пройти осадку, для чего их на некоторое время подвешивают в прохладном помещении. Осадка – это самоуплотне-

ние содержимого батонов и кругов под действием собственного веса и упругости оболочки. Время выдержки зависит от вида колбасы. Вареные и жареные колбасы выдерживают 2–3 часа, полукопченые – 7—20 суток. Время осадки зависит также от толщины батонов: чем толще колбаса, тем осадка продолжительнее.

Осадку проводится в сухом, холодном (около 0 °С), хорошо проветриваемом и чистом помещении. Свиное мясо для приготовления фарша сортируют по жирности, а потом режут на куски массой 200–250 г и засыпают солью с селитрой. На 10 кг мяса берут 300 г соли и 10 г селитры. Посоленное мясо помещают в холодное место на 2–3 суток, а затем измельчают на мясорубке 2–3 раза, до получения однородной массы.

Для вареной колбасы на 3,5 кг просоленного постного мяса добавляют 1 кг полужирного мяса и 0,5 кг мелко нарезанного шпика, 200 г крахмала, чайную ложку сахара, четверть чайной ложки черного или красного молотого перца, 1–2 крупных зубца очищенного чеснока, 1 л остывшей кипяченой воды. Вначале измельчают каждый вид мяса отдельно, прибавляя в него чеснок. Готовый фарш из нежирного мяса вымешивают, добавляя в него около 0,5 л кипяченой воды (холодной).

После того как масса станет однородной, к ней примешивают жирный фарш, перец, крахмал, предварительно разведенный в остывшей воде. Смесь еще раз перемешивают, за-

тем вводят в нее мелко нарезанный шпик.

Сильно перемешивать фарш нельзя, так как это приведет к осаливанию массы и выделению воды из готовой колбасы. Перемешивание фарша заканчивают после равномерного распределения в нем шпика. В качестве постного мяса для колбасы можно использовать говядину или баранину.

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.