



Инструкция по эксплуатации  
копильня горячего копчения

На крышке вварен штуцер – это единственный путь поступления кислорода в коптильню. Как только из него начинает идти дым - нужно засекаеть время и процесс начался.

Примерное время приготовления: мясо, рыба 20-40 мин; курица от 35мин до 1 часа; сало 30-40 мин.

### *Комплектация:*

- В комплект входят:
- Коптильня
- Крышка
- Решетки с прутками из нержавеющей стали
- Поддон для сбора жира
- Инструкция

Щепа в комплект не входит. 2 кг щепы предоставляется в качестве подарка для наших клиентов при покупке любой коптильни тм Дид Коптенко.

## **Инструкция по эксплуатации коптильни горячего копчения**

### *Описание:*

Коптильня тм Дид Коптенко предназначена для горячего копчения рыбы, мяса, сала и овощей. Коптильня имеет много преимуществ: она изготовлена из металла 1,5 мм (стенки и крышка) и 2 мм (днище), что исключает прогорание и обеспечивает долгий срок службы вашей коптилки; гидрозатвор – не допустит свободного выхода дыма; решетки из пищевой нержавеющей стали; поддон для капающего с продукта жира и воды, таким образом уменьшается горечь копченостей. На крышке есть штуцер для выхода дыма, на который можно одеть шланг, силиконовую трубку и вывести в окно или вытяжку, если коптильня используется в помещении.

Коптильня малая габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 380x320x300; Вес 10кг.

Коптильня средняя габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 600x360x320; Вес 15кг.

Коптильня большая габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 640x460x440; Вес 21кг.

## О горячем копчении:

Продукт горячего копчения – запеченное мясо, рыба или птица, пропитанные ароматным дымом. При этом способе копчености имеют замечательные вкусовые качества, сочную мякоть, ароматный запах и неповторимый внешний вид!

С помощью нашей продукции можно в домашних условиях приготовить превосходные блюда горячим копчением.

## Способ приготовления:

Процесс обработки включает две основные операции – посол и непосредственно копчение. Посол в значительной степени определяет качество готовых продуктов.

При сухом посоле на 1 кг продукта достаточно 80-100 гр соли и пряности по вкусу. Мясо (рыбу или любой другой продукт) натирают солью с пряностями и выдерживают в таком состоянии около 2-3 часов.

Мокрый посол предполагает длительное пребывание продукта в рассоле. У него есть определенные преимущества перед сухим вариантом: соль проникает в мясо быстрее, распределяется равномернее, в зависимости от крепости рассола (от 12% до 20%) можно делать продукт более или менее соленым. Продукт не усыхает из-за выхода жидкости, а наоборот – немножко набухает.

После просолки продукта его необходимо промыть под проточной водой и просушить на сквозняке на протяжении нескольких часов. Просушка (вяление) продукта также является очень важным

процессом в подготовке к горячему копчению. Перед закладыванием в коптилку продукты должны быть сухими, чтобы к ним меньше прилипла гарь и копоть от тлеющих опилок.

## Принцип действия:

На дно коптильни насыпаем щепу (под поддон)



Выкладываем на решетки замаринованный продукт, накрываем крышкой.

Ставим коптильню на открытый огонь (ровно)



Заливаем по периметру крышки воду в гидрозатвор.

