

VESTA





Steam Smoker	4
Говядина варено-копченая	7
Голень индейки	9
Горбуша горячего копчения	11
Грудинка свиная горячего копчения	13
Грудка куриная	15
Копченые куриные крылья	17
Копченые свиные ребра Барбекю	19
Куриный рулет	21
Окорочка куриные	23
Свиная шея и карбонад	25
Томленая рваная свинина	27
Филе индейки	29
Перец болгарский и свекла	31



Steam Smoker – печь нового поколения, которая предназначена для деликатного копчения и варки продуктов как на натуральных дровах, так и на древесном угле. Уникальность данной печи заключается в том, что процесс приготовления продуктов происходит при одновременном использовании огня и пара. Данный способ обеспечивает равномерное распределение тепла и пара, что позволяет сохранить естественную влажность продуктов. Тем самым, эта печь работает как термокамера, в которой происходит не только процесс копчения, но и варка вашего продукта, что создает минимальные потери при изготовлении конечного продукта.

Процесс копчения в электрических коптильнях происходит с использованием дымогенератора и электротэна (или электростатическое копчение), что приводит к значительным потерям массы продукта (ужарка), увеличению времени копчения, продукты начинают терять свою сочность.

Печь **Steam Smoker** обеспечивает минимальные потери в весе готового продукта, за счет насыщения его влагой и собственным соком. Кроме этого, сам процесс сокращается по времени как минимум в полтора-два раза. Продукт можно сразу употреблять в пищу, так как процесс перераспределения соков и влаги происходит в процессе копчения и варки.

Еще одна очень положительная особенность коптильной печи **Steam Smoker** – автоматическое управление температурой (возможность работы в автономном режиме до 6 часов).

В сравнении с другими коптильными печами **Steam Smoker** потребляет минимальное количество электроэнергии, потому что печь работает на дровах и древесном угле. Для **Steam Smoker** электроэнергия нужна только для работы автоматики, вентиляторов, управления заслонками.

Среднее потребление электроэнергии составляет не более 100 Вт/час.

Steam Smoker позволяет готовить одновременно большое количество разных видов продуктов: свинину, говядину, курицу, овощи, что очень хорошо влияет на оптимизацию меню в ресторанах и крупных пищевых предприятиях.

Steam Smoker также можно использовать в режиме томления и готовить продукты медленно, длительно и равномерно при невысоких температурах. Продукт приобретает мягкость, нежную консистенцию, тонкий вкус и аромат, сохраняются все полезные микроэлементы и витамины. Особенно этот метод томления в данной печи применяют для больших, жестких или жилистых кусков мяса.

В **Steam Smoker** можно томить продукты как на решетке, так и с использованием керамической, стеклянной и чугунной посуды и посуды из нержавеющей стали. В керамической посуде томления лучше всего, поскольку она прогревается более равномерно.



ГОВЯДИНА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

Ингредиенты:

Говядина (глазной мускул или антрекот)	1 кг
Нитритная соль	11 г
Поваренная или морская соль	11 г
Свежий чеснок	5 г
Вода	500 мл
Перец горошком черный	7 г
Перец горошком черный Английский (душистый)	3 г
Лавровый лист	2 г
Мускатный орех	2 г

Технология приготовления:

Для приготовления рассола необходимо: в воде растворить соль, добавить раздавленный ножом чеснок, лавровый лист, размолотый в ступке перец и мускатный орех. Залить этим посолочным рассолом говядину и убрать в холодильник. Маринуем 4-5 суток. Через 4-5 дней достаем говядину из посолочного рассола промываем водой и обсушиваем полотенцем. Далее укладываем говядину на решетку в копильной печи Steam Smoker. Выставляем температуру внутри печи 90 градусов и термощуп на 65 градусов. После начинаем процедуру копчения и варки до достижения температуры в 65 градусов внутри продукта. Процедура копчения занимает 3-4 часа в зависимости от размера и толщины говядины.



ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ

Ингредиенты:

Голень индейки	3 кг
Соль морская	70 г
Свежий чеснок	8 г
Вода	900 мл
Перец горошком черный	10 г
Перец горошком черный Английский (душистый)	10 г
Лавровый лист	2 г
Сахар коричневый	20 г
Тимьян сушеный	5 г
Оливковое масло	20 мл

Технология приготовления:

Сделайте основу для посолочного раствора. Для этого добавьте в сотейник с водой все ингредиенты, поставьте на плиту, доведите до кипения и снимите с плиты. Дайте рассолу остыть до комнатной температуры (можно использовать лед, чтобы ускорить процесс). Посолочный рассол влейте в емкость, погрузите в нее голень индейки и плотно уложите. Уберите голень в холодильник на 24-48 часов. По истечении времени достаньте из емкости голень и обсушите бумажным полотенцем. Кулинарной кисточкой голень смазываем оливковым маслом и укладываем на решетку в коптильную печь Steam Smoker, выставляем температуру внутри печи 100-120 градусов, а термощуп выставляем на 80 градусов и начинаем процедуру копчения и варки до достижения температуры внутри продукта 80 градусов. Процедура копчения занимает 2-3 часа, в зависимости от размера голени.



ГОРБУША ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Ингредиенты:

Горбуша	1 кг
Поваренная соль	9 г
Нитритная соль	9 г
Смесь специй для рыбы:	
Базилик	5 г
Майоран	2 г
Мята	1 г
Чесночная пудра	2 г
Перец дробленый	5 г

Технология приготовления:

Натереть солью и готовой смесью из специй тушку рыбы и оставить ее на просол в холодном месте на 12-24 часа. После просола рыбу подвесить за хвост над емкостью, куда стекла лишняя влага (обсушить полотенцем). После обсушки рыбу помещаем на решетку коптильной печи Steam Smoker. Выставляем температуру внутри печи 90 градусов, в тушку рыбы вставляем термощуп и выставляем температуру термощупа 62 градуса – это будет у вас температура готового продукта, и начинаем процедуру копчения. Процедура копчения занимает 1-1,5 часа.



ГРУДИНКА СВИНАЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Ингредиенты:

Грудинка	1 кг
Нитритная соль, поваренная соль 50/50 по 12 г	24 г
Свежий чеснок	8 г
Вода	300 мл
Перец горошком черный	7 г
Перец горошком черный Английский (душистый)	3 г
Лавровый лист	2 г

Технология приготовления:

Для рассола: в воде растворить соль, добавить раздавленный ножом чеснок, лавровый лист, размолотый в ступке перец. Залить этим посолочным рассолом грудинку. Мариновать 4-5 суток. Через 4-5 дней достаем грудинку из посолочного рассола, промываем водой и обсушиваем полотенцем. После этого укладываем грудинку на решетку в коптильную печь Steam Smoker. Выставляем температуру внутри печи 100 градусов, а термощуп выставляем на 70 градусов и начинаем процедуру копчения и варки до достижения температуры внутри продукта 70 градусов. Процедура копчения занимает 3-4 часа в зависимости от размера и толщины грудинки.



ГРУДКА КУРИНАЯ

Ингредиенты:

Грудка куриная	1 кг
Соль морская	25 г
Свежий чеснок	5 г
Вода	500 мл
Перец черный горошком	5 г
Перец душистый горошком	5 г
Лавровый лист	2 г
Гвоздика	2 г
Ягоды можжевельника	5 г

Технология приготовления:

Сделайте основу для посолочного раствора. Добавьте в сотейник с водой все ингредиенты, поставьте на плиту, доведите до кипения и снимите с плиты. Дайте рассолу остыть до комнатной температуры (можно использовать лед, чтобы ускорить процесс). Влейте рассол в посолочную емкость и погрузите грудки. Уберите грудки в холодильник на 24 часа. Достаньте грудки и обсушите бумажным полотенцем. Затем укладываем грудки на решетку в коптильную печь Steam Smoker, выставляем температуру внутри печки 100 градусов, а термощуп выставляем на 68 градусов и начинаем процедуру копчения и варки до заданной температуры. Процедура копчения занимает 1,5-2 часа.



КОПЧЕНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Ингредиенты:

Крылья куриные	1 кг
Соль морская	20 г
Свежий чеснок	10 г
Черный дробленый перец	5 г
Томатная паста	75 г
Вустерский соус	25 г
Сахар коричневый	20 г
Сушеная паприка	5 г
Корица	2 г
Яблочный уксус	25 г
Виски (хороший виски)	50 мл

Технология приготовления:

Для приготовления маринада необходимо перемешать все сухие компоненты и к ним добавить поэтапно томатную пасту, вустерский соус, яблочный уксус и виски. В полученный маринад выдавить чеснок. Еще раз все тщательно перемешать и поместить туда крылья и еще раз все перемешать уже с крыльями, чтобы они искупались в маринаде. Убрать крылья на 24 часа в холодильник. Затем промаринованные крылья укладываем на решетку в коптильную печь Steam Smoker. Выставляем температуру внутри печи 100 градусов, а термощуп выставляем на 80 градусов и начинаем процедуру копчения и варки до достижения заданной температуры внутри продукта. Процедура копчения занимает 1,5 часа.



КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ

Ингредиенты:

Свиные ребра	2 кг
Поваренная соль	40 г
Зубчики чеснока	3 шт.
Паприка сушеная	10 г
Перец черный горошком	10 г
Соус барбекю	150 г
Пиво	100 мл

Технология приготовления:

Смешиваем паприку, соль, раздавленный чеснок, перец, соус барбекю и заливаем пивом. Полученным маринадом обмазываем (натираем) ребра и оставляем в холоде на 48 часов. Для приготовления маринованные ребра укладываем на решетку в коптильную печь Steam Smoker, выставляем температуру печи 120 градусов и начинаем процесс копчения-томления. Устанавливаем термощуп на 90 градусов и коптим до достижения выставленной температуры внутри продукта 90 градусов. В процессе копчения, каждые два часа смазываем соусом барбекю кулинарной кисточкой. Процесс копчения занимает 6 часов.



КУРИНЫЙ РУЛЕТ

Ингредиенты:

Тушка куриная	1,6-1,7 кг
Соль нитритная	10 г
Соль морская	10 г
Перец дробленый	5 г

Технология приготовления:

Тушку курицы промываем, отрезаем огузок, лишний жирок и крылья. Делаем надрез по спинке и удаляем каркас и кости из голени, оставляя, тем самым, единый куриный пласт. Расправляем куриный пласт, присыпаем солью и дробленым перцем. Заворачиваем наш куриный пласт в рулет и помещаем в формовочную сетку или обвязываем его шпагатом для удержания формы. Помещаем рулет в холодильник на 2-3 часа, чтобы он просолился. Когда наш рулет просолился, укладываем его на решетку коптильной печи Steam Smoker. Выставляем температуру внутри печи 90 градусов, а термощуп на 68 градусов и начинаем процедуру копчения до достижения 68 градусов внутри продукта. Время копчения занимает от 2-3 часов, в зависимости от веса нашего рулета.



ОКОРОЧКА КУРИНЫЕ

Ингредиенты:

Окорок куриный	2 кг
Соль морская	40 г
Свежий чеснок	8 г
Вода	750 мл
Перец черный горошком	10 г
Перец душистый горошком	10 г
Лавровый лист	3 г
Гвоздика	3 г
Ягоды можжевельника	3 г

Технология приготовления:

Сделайте основу для посолочного раствора. Для этого добавьте в сотейник с водой все сухие ингредиенты, поставьте на плиту, доведите до кипения и снимите с огня. Дайте рассолу остыть до комнатной температуры (можно использовать лед, чтобы ускорить процесс). Влейте посолочный рассол в емкость, погрузите окорока и уберите в холодильник на 24 часа. Достаньте окорока и обсушите бумажным полотенцем. Затем укладываем окорока на решетку в коптильную печь Steam Smoker, выставляем температуру внутри печи 90 градусов, а термощуп выставляем на 68 градусов и начинаем процедуру копчения и варки, до достижения выставленной температуры термощупа. Процедура копчения занимает 1,5-2 часа.



СВИНАЯ ШЕЯ И КАРБОНАД

Ингредиенты:

Свиной шеи или карбонад	1 кг
Нитритная соль, поваренная соль 50/50 по 12 г	24 г
Свежий чеснок	10 г
Вода	300 мл
Перец горошком черный	7 г
Перец горошком черный Английский (душистый)	3 г
Лавровый лист	2 г

Технология приготовления:

В воде растворить соль, добавить раздавленный ножом чеснок, лавровый лист, размолотый в ступке перец. Залить этим составом (посолочным рассолом) шею или карбонад, убрать в холодильник и мариновать 5-7 суток. Через 5-7 дней достаем шею или карбонад из посолочного рассола, промываем водой и обсушиваем полотенцем. После укладываем шею или карбонад на решетку в коптильную печь Steam Smoker, выставляем температуру внутри печи 100 градусов, а термощуп выставляем на 70 градусов и начинаем процедуру копчения, до достижения 70 градусов внутри продукта по термощупу. Процедура копчения занимает 3-4 часа в зависимости от размера и толщины кусков шеи или карбонада.



ТОМЛЕНАЯ РВАНАЯ СВИНИНА

Ингредиенты:

Свиная шея	3 кг
Соль	60 г
Зубчики чеснока	5 шт.
Вода	750 мл
Перец черный горошком	10 г
Сидр	500 мл

Технология приготовления:

В холодной воде растворить соль, добавить раздавленный ножом чеснок и размолотый перец. Залить этим составом свинину и мариновать 4-5 суток в холодильнике. Промаринованную свиную шею обсушиваем и укладываем на решетку в копильную печь Steam Smoker. Выставляем температуру в печи 100 градусов, а термощуп на 70 градусов и начинаем процедуру копчения. Когда мясо дойдет до температуры в 70 градусов внутри, укладываем свиную шею в гастрояк и вливаем Сидр, накрываем фольгой и устанавливаем температуру щупа на 92 градуса, температуру в печи устанавливаем на 120 градусов. Продолжаем коптить мясо до достижения температуры внутри продукта 92 градусов. Общее время приготовления 6-7 часов, в зависимости от качества и веса сырья.



ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

Ингредиенты:

Филе индейки	1 кг
Соль морская	25 г
Свежий чеснок	5 г
Вода	500 мл
Перец черный	5 г
Перец красный	5 г
Лавровый лист	2 г
Сахар коричневый	5 г
Корицы	3 г
Мед	20 г

Технология приготовления:

Сделайте основу для посолочного раствора. Добавьте в сотейник с водой все ингредиенты, поставьте на плиту, доведите до кипения и снимите с огня. Дайте рассолу остыть до комнатной температуры (можно использовать лед, чтобы ускорить процесс). Влейте рассол в посолочную емкость и погрузите филе. Уберите филе в холодильник на 24-48 часов. Достаньте филе и обсушите бумажным полотенцем. Затем укладываем филе на решетку в коптильную печь Steam Smoker, выставляем температуру внутри печи 90 градусов, а термощуп выставляем на 68 градусов и начинаем процедуру копчения и варки до достижения температуры внутри продукта 68 градусов. Процедура копчения занимает 2-2,5 часа.



ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ И СВЕКЛА

Ингредиенты:

Свекла	
Болгарский перец	

Технология приготовления:

Берем свеклу, промываем, кладем в сотейник и варим в течение 30-40 минут. Затем достаем свеклу и укладываем в печь Steam Smoker и коптим до готовности примерно 2 часа, при температуре 90-100 градусов. Копченую свеклу можно использовать в различные салаты, закуски, супы и т.д. Берем болгарский перец, промываем и укладываем в печь Steam Smoker и коптим его примерно 3 часа при температуре 90-100 градусов. Перец должен стать мягким и нежным. Копченый перец можно использовать для различных соусов, салатов, закусок, консервировать и т.д.



Россия, г. Йошкар-Ола

8 927 883 49 10

8 906 334 73 73

8 800 222 39 40

E-mail: sales@mangalvesta.ru

www.mangalvesta.ru