

Рецепты

Рецепты	69
Заливная колбаса «С барского стола»	70
Зита и Гита	74
«Орех» из грудки птицы	78
Колбаса «Хасип-шах»	82
Сардельки с кетчупом	84
Соусные гранулы из аспика	86
Рулет а-ля Поркетта	88
Копчёная свиная вырезка «Пятачок»	92
Альбумин	94
Колбаса кровяная тюрингская	96
Лошарики	100
Рубленая ветчина с маслинами и кедровыми орешками	104
«Леопардовые» сосиски	108
Колбаса «Benz»	112
«Утопенцы»	116
Рулет «Птичка моя»	120
Гурка	124
Бекон «Мадьярский»	128
Панчетта	130
Курдюк «Бяшка»	134
Паштетивка	136
Рубленая свиная ветчина с чесноком	140
Пате «Соловейка»	144
Колбаски «Улитки» с лимоном и финиками	148
Колбаса «Последняя любовь Дж. Сильвера»	152
Колбаса «Подмосковная»	156
Зельц с языком и рубцом	160
Ветчина «Black apple»	162
Колбасный хлеб «Ду-ду»	166
Колбаски «Бараньи рожки»	170
Мясные чурросы	172
Колбаски de La Vera	174
Рубленая ветчина «Ромашка»	178
Колбаса «Комбинашка»	182
Сервелат с лисичками	186
Заливное «Не слышу, не скажу»	190
Чичаррон	192
Украинская жареная	194
Зельц «Кирпич»	198
Сосиски с креветками	202

Введение и знакомство с читателем



Колбаса — один из самых популярных продуктов. В настоящее время её преданные поклонники разделились на два неравных лагеря: тех, кого вполне устраивает качество колбасных изделий, которыми заполнены прилавки магазинов и тех, кто хочет видеть на своём столе нечто совершенно иное. Ведь вкус промышленных образцов совершенно несопоставим со вкусом колбас, изготовленных кустарным способом. Сложно купить такую колбасу, в составе которой будут только мясо и специи, и при этом выглядеть она будет привлекательно, иметь плотную однородную структуру, красивый срез. И энтузиасты смело берутся за производство колбас собственными силами.

Ошибкой было бы считать, что только на домашних кухнях идёт битва за качественные колбасы. Повара-профессионалы тоже вступают в ряды тех, кто живёт под лозунгом: «Лучшая колбаса — та, что сделана своими руками!» В борьбе за потребителя выигрывает тот, кто готов меняться, удивлять, предлагать самое лучшее. Даже демократичный стрит-фуд уходит от использования промышленных сосисок в хот-догах в стремлении привлечь посетителей оригинальным вкусом.

Мечта иметь своё дело, «маленький свечной заводик», сейчас вполне осуществима. Организовать небольшое производство ремесленных колбас возможно при сильном вложении средств и умений.

Начинать создание колбасы можно с малого, попробовав набить череву фаршем через горлышко обрезанной пластиковой бутылки. Но со временем, войдя во вкус, колбасник обзаводится целым арсеналом различных приспособлений. От мясорубки со специальной насадкой он отказывается в пользу колбасного шприца с набором цевок. Приобретает коптильню, сначала простейшую, потом всё более сложную, с электронным блоком управления. Покупает черевы раз-

ного калибра, ароматные приправы и смеси специй, перестаёт пугаться ингредиента под названием «нитритная соль».

Ориентируясь на растущий спрос, товары для самостоятельного производства колбас предлагают и супермаркеты, и специализированные магазины. Так что покупка оборудования и сырья перестала быть проблемой у наших современников.

Наметился другой дефицит, выраженный в нехватке специфических знаний о процессах, происходящих с мясом во время его обработки. Технологии промышленного производства колбас ориентированы на выпуск больших объемов продукции на современном и технологичном оборудовании. Они далеки от того, что можно сделать на домашней или ресторанной кухне при помощи простого инструментария. У кого может научиться начинающий колбасник приёмам, необходимым для получения действительно качественного продукта?

Когда несколько лет назад я загорелся идеей самостоятельно делать колбасу, столкнулся с отсутствием достоверных рецептов. Я покупал поваренные книги под заманчивыми заглавиями, обещающими сотни рецептов приготовления колбас и мясных деликатесов. Довольно быстро выяснилось, что из одного сборника в другой перепечатывают одни и те же рецепты. Часто в них присутствовали неточности или очевидные ошибки, бездумно тиражируемые вновь и вновь. Интернет, к сожалению, тоже грешил аналогичными проблемами.

Но мало знать рецепт, необходимо ещё соблюдать технологические приёмы работы с мясом, выдерживать температурные режимы.

Мне пришлось по крупицам собирать информацию, общаться в Интернете на форумах, знакомиться с технологами мясной индустрии и задавать им вопросы. Постепенно в голове начала выстраиваться более-менее стройная система того, как в домашних условиях приготовить колбасу: вкусную, красивую, безопасную.

Эта книга — плод моего многолетнего опыта создания колбас, результат экспериментов, удачных и не очень. Теперь я готов к тому, чтобы раскрыть секреты этого увлекательного, вдохновляющего процесса творения из фарша и специй колбас, сосисок, сарделек, шпикачек и многого другого.

Там, где это возможно, я постараюсь обойтись без заумных терминов и химических формул. Моя задача — научить вас работать с мясным сырьем, с оболочками, специями, добавками. Рассказать о необходимом инструментарии и правильных температурных режимах. В этой книге мы будем изучать техники, а рецепты будут выступать наглядным материалом для их освоения.

Возможно, в некоторых вопросах профессиональные технологи мясной промышленности разойдутся со мной во мнениях о процессе колбасного производства. Я очень благодарен тем из них, кто щедро делился со мной знаниями, но в создании ремесленных колбас есть свои нюансы. Я не претендую на научную ценность данного руководства, а рассказываю только про свой практический опыт.

И очень хочу надеяться, что данное издание ответит на большинство вопросов, возникающих у энтузиастов-колбасников. А сделанные по приведённым в книге рецептам домашние колбасы, сардельки, сосиски и иже с ними порадуют своим вкусом как можно больше людей.

Оборудование и инвентарь

Не обязательно иметь всё то оборудование, которое я опишу в этом разделе. При создании ремесленных колбас действует тот же закон, что и в любом другом деле: чем выше мастерство, тем больше инструментов требуется. И тем строже требования к их качеству у самого творца.

Список составлен мной с целью дать начинающему колбаснику представление, что необходимо иметь для максимально удобной работы.

.....

Электрическая мясорубка



Мясорубка — основной инструмент ремесленного колбасника. Использовать ручную мясорубку можно, но нежелательно, так как скорость измельчения мяса с её помощью ниже в сравнении с электрической. А этот фактор очень важен при изготовлении колбасы: чем дольше идёт процесс превращения мяса в фарш, тем сильнее за это время оно нагревается. В тёплой среде активнее размножаются микроорганизмы, возрастает риск порчи фарша.

Электрическая мясорубка позволит быстро измельчить мясо, нагрев его умеренно.

К нежелательному нагреву фарша приводят затупившиеся ножи и края сквозных отверстий решётки. В этом случае мясо будет не рубиться, а продавливаться через решётку. Необходимо периодически менять ножи и решётку или обращаться к специалисту для их заточки.

Удобна мясорубка с реверсом в том случае, если решётка или шнек забьются сухожилиями и плёнками или в фарш попадёт осколок кости.

При выборе мясорубки обращайте внимание на материал исполнения втулки, которая вращает винтовой шнек. Она должна быть металлической.

Иногда в комплектации мясорубки присутствует набор для набивки колбас. Для обучения он подойдет, но постоян-

но использовать его неудобно. Причина в том, что невозможно регулировать скорость подачи фарша. Черева порой не успевает соскользнуть с цевки, оболочка лопается из-за слишком быстрой и плотной набивки. В результате получаем большое количество брака.

Если изготовление колбасы станет вашим постоянным увлечением, то рекомендую обратить взор на колбасный шприц на 3–5 литров, а мясорубку использовать по прямому назначению.

Реверс пригодится, если решетка или шнек забьется жилами или попадет кость.

Ножи

Найти «свои» ножи сразу мало кому удаётся, на это требуется время. Нужно пробовать, подбирать, привыкать, чтобы нож стал продолжением руки, работать им было удобно и легко. Значение имеет всё: вес ножа, форма лезвия, материал рукояти, угол заточки. Так что могу поделиться только общими рекомендациями к наиболее часто используемым при работе с мясом ножам.

Следует иметь набор ножей, чтобы пользоваться тем, который соответствует типу операции разделки и требованиям, предъявляемым к ней. Обвалочным ножом удобно отделять мясо от костей и кожи, филейным — нарезать тонкие пластинки мяса, топориком — рубить и т.д.

Основные требования к материалу лезвия при работе с мясом определяются его постоянным контактом в процессе работы с химически активной средой мясного сока, а при стерилизации — с горячей водой и моющими средствами. Поэтому выбирайте ножи с лезвием из высокоуглеродистой нержавеющей стали.

Такие лезвия оптимально соответствуют и ещё одному неременному условию: быть острыми и долго держать заточку. Задача ножа резать, а не пилить или продавливать.

Рукоятка ножа должна удобно лежать в руке и четко фиксироваться ею в процессе работы. Кроме формы, важна отделка поверхности — ей следует быть шероховатой, чтобы рукоятка не проскальзывала.

Стоит обратить внимание на то, есть ли на рукоятке ножа на границе с лезвием выступ (гарда) для предотвращения порезов, чтобы кисть не соскочила на нож.

Хорошо себя зарекомендовали ножи испанских, немецких, португальских, бразильских и японских производителей. Есть такой секрет: отличные ножи выпускают в тех странах, которые на протяжении своей истории вели многочисленные успешные войны. Оружейные клинки просто обязаны были быть великолеп-



ными, приёмы обработки стали отработывались веками. Российские производители за последние 10 лет предлагают немало качественных решений. Ножи

от частных кузнецов и небольших компаний порой настоящие произведения искусства, красивые, но не в ущерб функциональности.

Мусат

Без мусата на кухне делать нечего. Мусат — это профессиональный инструмент мясника, проводя по нему режущей кромкой ножа, можно выровнять, выпрямить её, если загнулась. Произойти это может, если лезвие наткнётся при разделке мяса на кость. Режущая кром-

ка — самая острая и тонкая часть ножа. Если нож тупой — её может и не быть вовсе. Разумеется мусатить режущий инструмент нужно уметь. В книге это показать сложно, можете найти много видео-уроков в Интернете.

Разделочные доски

Они должны быть прочными и гигиеничными. Я чаще всего пользуюсь разделочными досками из полипропилена и деревянными торцевыми.

Доски из полипропилена легко мыть, это лучше всего делать в посудомоечной машине. Они не деформируются, не впитывают запахи, не изнашиваются.

Деревянные торцевые разделочные доски из твёрдых пород дерева: бука,

дуба, ясеня очень красивы, не боятся воды, устойчивы и служат долго.

Самое главное, не забывайте, что доска, выделенная для работы с мясом, не может быть использована для других продуктов.

Никогда и ни при каких обстоятельствах не используйте доску для сырого мяса, кроме как для мяса. Даже полипропиленовую.

Гастроёмкости

Для посола фарша удобнее всего использовать металлические гастроёмкости с крышкой. Прямоугольная форма

позволяет размещать их в холодильнике компактнее, чем круглые в сечении кастрюли и миски.





Шприц для набивки колбас

Скажу сразу, если вы решили регулярно заниматься колбасированием, то он фактически главный ваш помощник. Встречаются модели стоимостью по 3–4 тысячи рублей, но их покупка — это бесполезная трата денег. В дешевых моделях выскакивают цевки, фарш вытекает из-под поршня, они ходят ходуном. Да и некоторые модели неразборные, и приходится мыть целиком весь шприц.

В хорошем шприце «отстегивается» бункер, поршень с силиконовым уплотнителем, присутствует обратный клапан.

Есть модели вертикальные и горизонтальные. Какой выбрать?

У горизонтального перед вертикальным только одно преимущество: после набивки колбасы, из-за конструктивных особенностей, в бункере остается меньше фарша, чем в вертикальном.

К недостаткам горизонтальных шприцов относится неустойчивость: если его не прикручивать струбциной к столу, то при набивке колбас он ходит ходуном.

К плюсам вертикального можно отнести: удобство работы с эмульгированными текучими фаршами, компактность — он занимает меньше места на рабочем столе.

По объему шприцы бывают разные. Трёхлитровый оптимален для семьи. Шприцы объёмом от пяти литров и больше стоит покупать в том случае, если вы планируете выпускать колбасу не только для себя.

КОПТИЛЬНЯ

Копчение придаёт домашней колбасе аппетитный вид, великолепный аромат и увеличивает сроки хранения. Поскольку на рынке присутствует большое разнообразие коптилен, я посвящу их обзору отдельную главу. И постараюсь дать в ней ответ на вопрос: «Какая она — идеальная коптильня?».



Куттер (измельчитель)

Куттер применяется для производства эмульгированных (измельчённых до состояния эмульсии) фаршей. Для тех, кто связал свою жизнь с ремесленными колбасами, — вещь незаменимая. Цены на самые бюджетные модели начинаются от 25000 рублей. Зарубежные куттеры профессионального уровня для ресторанов и небольших производств стоят от 5–6 тысяч евро.

Чему стоит уделять основное внимание при работе на куттере — это заточка ножей. Если по каким-то причинам вы не сможете регулярно править или заново затачивать ножи на куттере, то не тратьте напрасно деньги.

Самый простой способ проверки качества заточки ножей — это попробовать разрезать обычный лист бумаги для принтера. Резким рубящим движением опускаем нож на вертикально удерживаемый лист бумаги. Если лезвие рассекло бумагу чисто, без задиrow и заломов — отлично, куттер фарш будет измельчать качественно. Если нож лишь смял бумагу, не разрезал или разрезал с порывами — такой нож будет бить фарш, греть, вытягивать жилки, но только не резать. Куттер без острых ножей бесполезен так же, как гоночный болид на бездорожье.

Как альтернативу куттеру для небольших объёмов фарша можно использовать обычный бытовой блендер с чашей. Только работайте аккуратно, давайте отдыхать прибору, чтобы двигатель не перегрелся и не сгорел. Ножи в блендере тоже нужно точить!



Формы для выпечки



Керамические, силиконовые, металлические формы для выпечки используют для приготовления мясных хлебов, формовки ветчины, паштетов, зельцев. Одноразовые формы из алюминиевой фольги менее удобны в работе.

Существуют специальные формы для колбасных изделий из толстостенного алюминия, но встречаются они в продаже достаточно редко.

Термометры



Исходя из своего опыта, я рекомендую иметь минимум два термометра. Один использовать для контроля температуры среды, в которой готовится колбаса. Второй необходим для отслеживания температуры в середине батона колбасы, рулета или другого изделия. Очень удобно пользоваться электронным термометром с выносным щупом.

Старайтесь приобретать надежные термометры немецких или японских производителей. Если покупаете дешевые китайские, берите сразу несколько — они быстро выходят из строя.

Емкости для варки колбасы

Варить колбасы можно либо в кастрюле, либо аппарате для sous-vide с водяной рубашкой. Первый вариант доступнее, разумеется. Покупайте двадцатилитровую кастрюлю на случай варки крупных ветчин весом три-пять килограммов и большого объема колбасных изделий.



Вакуумный упаковщик

Даже для узкого семейного круга делать за один раз меньше двух-трех килограммов колбасы нерентабельно и не удобно. А приготовив, её ещё надо сохранить. Вакуумная упаковка позволяет увеличить сроки хранения в холодильнике вдвое. Такая упаковка гигиенична, герметична и компактна.

Если же вы решите заморозить колбасу или сосиски, то и в этом случае лучше упаковать их в вакуумный пакет. Если вы уверенно встали на путь домашнего колбасирования, то экономия места в морозилке всегда будет для вас актуальна. Опытные колбасники, если позволяет жилплощадь, покупают морозильный ларь.

Вакуумные упаковщики бывают двух видов:

1. Бескамерные аппараты

Большая часть бытовых моделей не имеет камеры и откачивает воздух напрямую из пакета.



Это позволяет упаковывать предметы любого размера (в пределах разумного, конечно). Упаковщик без камеры использует только специальные гофрированные пакеты, обладает меньшей производительностью и обеспечивает низкую степень вакуумирования по сравнению с «камерными» аналогами.

Прост в эксплуатации и недорог. За 5 тысяч рублей можно приобрести неплохую модель.

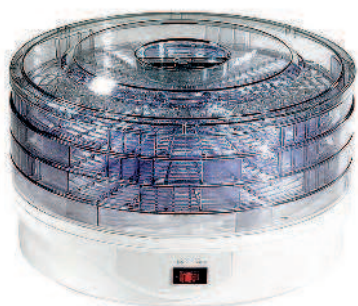
2. Камерные аппараты

Вакуумный упаковщик для продуктов с камерой обладает большей производительностью и степенью вакуумирования, чем бескамерный. Упаковка происходит непосредственно внутри камеры, что накладывает ограничения на размер продукта. Пакеты для упаковки продукта стоят значительно дешевле, чем для бескамерного собрата, но стоимость самого аппарата начинается от 30 тысяч рублей.

Дегидратор (сушилка для овощей)

Как понятно из названия, это агрегат для удаления влаги из продукта. Сделать его самому просто, обойдётся он в этом случае дешево, а польза от дегидратора огромная! Достаточно взять большой пластиковый контейнер с крышкой, врезать в боковую стенку вентилятор. В крышку аналогично вмонтировать вентиляционную решётку с сеткой. Впоследствии вы сможете в нем подсушивать колбасные изделия перед копчением, вялить билтонг и рыбу.

Если возиться с изготовлением дегидратора лень, то в продаже есть альтернатива — электрические сушилки для овощей.

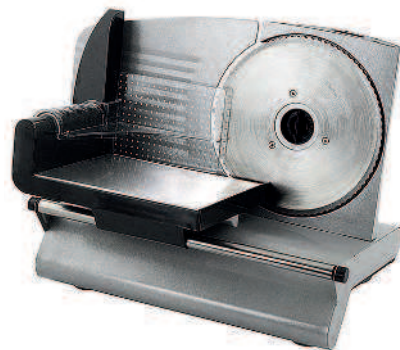


Слайсер

Это простое устройство позволяет нарезать продукты на ломтики одинаковой толщины. Очень удобен слайсер в тех случаях, когда вам необходимо красиво подать мясную тарелку на праздничный стол. Колбасную нарезку можно сделать заранее и поместить в вакуумный пакет, из которого извлечь перед приходом гостей.

Пригодится слайсер и тогда, когда вы хотите получить мозаичный рисунок на срезе колбасы. Для этого необходимо шпик нарезать кубиками размером три-пять миллиметров. При таком способе обработки кусочки жира будут иметь чёткие не размытые контуры на срезе колбасы.

Хорошо себя зарекомендовали бытовые слайсеры европейских производителей.



Ручной слайсер «Петрруччо»



Это устройство я придумал для тонкой нарезки на пластины охлаждённого, а не подмороженного мяса.

Регулируемая по высоте расположенная площадка этого слайсера позволяет менять толщину нарезаемого куска от 4 до 10 мм.

Удобен при производстве билтонга и рулетов, которые заворачиваются в пластины мяса.

Ручной слайсер можно сделать самому, а можно поискать по названию в продаже. В настоящее время его производят и продают в специализированных магазинах.

Кухонные весы

Весов, как и термометров, нужно двое. Одни весы с диапазоном от нуля до пяти кг нужны для взвешивания мяса, шпика и тому подобных продуктов. А вторые, «ювелирные», для отмеривания специй, соли, фосфатов и других ингредиентов, добавляемых в фарш в малых количествах.

Бытовые кухонные весы бывают двух видов: механические и электронные. Существенный плюс первых — низкая цена и отсутствие необходимости в источнике питания. Электронные весы работают от электросети, батареек, аккумулятора. Они не только более точные, но и могут иметь множество дополнительных полезных функций.

Максимальная масса продукта, которую способны взвесить те или иные весы, у разных моделей варьируется от 2 до 15 кг. Вместе с этим параметром варьируется и погрешность при взвешивании. Не стоит уделять слишком большое внимание этой характеристике, ведь погрешность даже в +/- 1–5 г при взвешивании мяса не повлияет на вкус или консистенцию изделия.

Для взвешивания нитритной соли, фосфатов, специй необходимо приобрести так называемые «ювелирные» весы, которые имеют минимальную погрешность в измерениях. Мы делаем домашнюю колбасу, и, хоть и не можем совсем отказаться от использования искусственных добавок, соблюдая пищевую безопасность, но не должны вносить их больше необходимого.



Подрезная решетка

Обычно такая решетка идет в комплекте с промышленными мясорубками. Иногда её называют приёмной, колбасной, даже «Мерседесом» или «клевером» за ее схожесть формы и расположения отверстий — их всего три. Она позволяет быстро получить шрот для последующего посола.

Отдельно она продаётся в специализированных магазинах, но не всегда можно подобрать подходящую по размеру к ва-

шей модели мясорубки. В этом случае приходится идти сложным путём — искать токаря, который по вашему чертежу выточит подрезную решётку.

Идеально сразу при покупке мясорубки обратить внимание на то, входит ли такая решётка в комплектацию. Это редкость для бюджетных моделей, но встречается в профессиональных и полупрофессиональных мясорубках.

Аппликатор для формовочной сетки

К сожалению, заводских аппликаторов в свободной продаже не найти.

Многие колбасники используют пластиковую фановую трубу, но это не совсем гигиенично. Лучше воспользоваться, например, банкой из-под консервирован-

ных ананасов, у которой удалены крышка и дно.

Обычно у банки рифленые бока, и с такого «аппликатора» формовочная сетка не соскакивает самопроизвольно.

Кулинарный шпагат

Когда я начинал заниматься колбасой, то в розничной продаже кулинарного шпагата не было. В качестве замены я использовал джутовый шпагат, купленный

в хозяйственном магазине. Сейчас ситуация изменилась, и в продаже появились кулинарные шпагаты разной толщины и цвета.



«Шило» из шампура

Несложное приспособление, которое позволяет шпиговать кусковое мясо полосками сала.

Изготавливается за пару минут из шампура.

Ножницы

Обычные кухонные ножницы — для обрезания концов черевы и шпагата.

Штриковка

Штриковка — это приспособление, которое используют для прокалывания натуральной оболочки, выпуская попавший при набивке фарша воздух.

