

СТАРЫЙ
ОЧАГ



КНИГА
РЕЦЕПТОВ
КОПЧЕНИЯ

☎ 8 903 966-39-31

✉ st-ochag@mail.ru

🌐 st-ochag.ru

КОПТИЛЬНИ 🔥 САМОГОННЫЕ АППАРАТЫ

МАНГАЛЫ 🔥 ЖАРОВНИ 🔥 ОЧАГИ

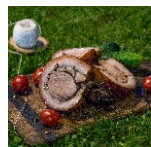
АВТОКЛАВЫ 🔥 ЕМКОСТИ 🔥 БАКИ

ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

СОДЕРЖАНИЕ



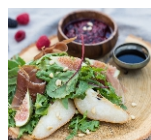
Рецепт 1. СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ _____ 3



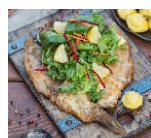
Рецепт 2. КОПЧЕНАЯ ПОРКЕТТА _____ 4



Рецепт 3. КЕСАДИЛЬЯ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ _____ 6



Рецепт 4. САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ГРУШЕЙ _____ 8



Рецепт 5. КОПЧЕНЫЙ КАРП С САЛАТОМ И МАРИНОВАННЫМИ ПАТИССОНАМИ _____ 10



Рецепт 6. КОПЧЕНАЯ СКУМБРИЯ С ЯБЛОКАМИ И СВЕКЛОЙ _____ 12



Рецепт 7. КОПЧЕНАЯ ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ _____ 14



Рецепт 8. КОПЧЕНЫЕ КАЛЬМАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИЗОТТО С ЛИСИЧКАМИ _____ 16

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЦЕПТ 1



ПОРЦИИ
4-5 порций



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут
+ 30 минут на маринад
+ 2,5 часа на копчение

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- ✦ Ребра свиные _____ 500-600 г
- ✦ Брусника или смесь ягод с кислым вкусом _____ 200 г
- ✦ Сахар тростниковый или мед _____ 1-2 ст. л.
- ✦ Смесь трав _____ 3-4 ст. л.
- ✦ Пиво светлое _____ 300 мл.
- ✦ Соль, перец _____ по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ✦ Ребра промыть. Сделать небольшие разрезы между костями, чтобы мясо свернулось в рулет.
- ✦ Ребра хорошо просолить, поперчить, обсыпать травами.
- ✦ Хорошо промять мясо.
- ✦ Свернуть в рулет, обвязать ниткой для запекания. положить в глубокую миску, залить пивом. Дать промариноваться 30 минут. По истечению времени мясо достать из маринада.
- ✦ На дно коптильни положить щепу. Тонким слоем, чтоб полностью закрывало дно.
- ✦ Установить поддон для сбора жира.
- ✦ Установить решетку и выложить на нее мясо.
- ✦ Закрыть коптильню крышкой.
- ✦ В желоб гидрозатвора налить воды.
- ✦ Если коптите в домашних условиях, то на трубку для отвода дыма, расположенную на крышке коптильни, необходимо одеть шланг. Другой конец шланга направить в вытяжку или форточку.
- ✦ Коптить 2-2,5 часа.
- ✦ Ягоды размять, смешать с сахаром или медом.
- ✦ Посолить и поперчить по желанию.
- ✦ Ребра подавать нарезанными на куски, на общем блюде, с ягодным соусом.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЦЕПТ 2



ПОРЦИИ

8-10 порций



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

60 минут
+ 2,5 часа на копчение

КОПЧЕНАЯ ПОРКЕТТА



ИНГРЕДИЕНТЫ

- ✦ Свиная грудинка на коже без кости _____ 1 500 г
- ✦ Свиная вырезка _____ 500 г
- ✦ Фенхель _____ 1 ст. л
- ✦ Тимьян _____ 2-3 веточки
- ✦ Розмарин _____ 2-3 веточки
- ✦ Шалфей _____ 2-3 веточки
- ✦ Смесь трав _____ 4 ст. л.
- ✦ Соль, перец _____ по вкусу



ВИД КОПТИЛЬНИ

Для домашнего и уличного копчения:

- ✦ Коптильня УНИВЕРСАЛЬНАЯ Крышка домиком
- ✦ Коптильня СТАНДАРТ Крышка домиком



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

- ✦ Грудинку промыть в холодной воде, обсушить.
- ✦ На внутренней стороне грудинки сделать крестообразные надрезы, не доходя немного до кожи.
- ✦ Зелень измельчить, смешать со специями.
- ✦ Смесь просыпать разрезы на грудинке и хорошо «промассажировать», чтобы мясо пропиталось специями.
- ✦ Сложить пополам и оставить на 30 минут.
- ✦ Вырезку замочить в холодной соленой воде на 40-50 минут.
- ✦ По истечению времени вырезку достать из рассола, обсушить.
- ✦ В грудинку завернуть вырезку, стянуть рулет нитью для запекания.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

КОПЧЕНАЯ ПОРКЕТТА



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 2

С
Т
А
Р
Ы
Й



- ✦ На дно коптильни положить щепу. Тонким слоем, чтобы полностью закрывало дно.
- ✦ Установить поддон для сбора жира.
- ✦ Установить решетку и выложить на нее мясо.
- ✦ Закрыть коптильню крышкой.
- ✦ В желоб гидрозатвора налить воды.
- ✦ Если коптите в домашних условиях, то на трубку для отвода дыма, расположенную на крышке коптильни, необходимо одеть шланг. Другой конец шланга направить в вытяжку или форточку.
- ✦ Коптить 2,5 часа.
- ✦ Подавать на общем блюде со свежими овощами

О
Ч
А
Г

Ароматный рулет из свинины с нотками Тимьяна, Фенхеля и Розмарина.
Подается на общем блюде с овощами.
Получилось невероятно ароматное и сочное мясо!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЦЕПТ 3



ПОРЦИИ
2-3 порций



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 минут
+ 25 минут на копчение

КЕСАДИЛЬЯ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Утиная грудка _____ 2 шт.
- Помидоры _____ 1 большой или 2 средних
- Перец болгарский _____ 1 шт.
- Шампиньоны _____ 5 шт.
- Тортильи _____ 2 шт.
- Фасоль красная консервированная _____ 3 ст. л.
- Моцарелла _____ 150 г
- Шафран _____ 1 щепотка
- Бasilik _____ 3 веточки
- Перец чили _____ по вкусу
- Соль, перец _____ по вкусу



ВИД КОПТИЛЬНИ

Для домашнего и уличного копчения:

- Коптильня УНИВЕРСАЛЬНАЯ Крышка домиком
- Коптильня СТАНДАРТ Крышка домиком



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

- Утку промыть, просушить.
- На коже сделать крестообразны разрезы.
- Хорошо промазать специями со всех сторон.

Шаг 2

- На дно коптильни положить щепу. Тонким слоем, чтобы полностью закрывало дно.
- Установить поддон для сбора жира.
- На нижний ярус коптильни уложить целые овощи: томат, болгарский перец и грибы.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

КЕСАДИЛЬЯ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ✦ На верхний ярус уложить утку, кожей вверх.
- ✦ Закрывать коптильню крышкой.
- ✦ В желоб гидрозатвора налить воды.
- ✦ Если коптите в домашних условиях, то на трубку для отвода дыма, расположенную на крышке коптильни, необходимо одеть шланг. Другой конец шланга направить в вытяжку или форточку.
- ✦ Коптить 20-25 минут.

Шаг 3

- ✦ По истечению времени овощи и утку достать из коптильни.
- ✦ Утку и грибы нарезать слайсами.
- ✦ Томат, перец и базилик измельчить, смешать, чтобы получилось подобие домашнего соуса.
- ✦ Добавить в соус перец чили по желанию.
- ✦ Моцареллу натереть на мелкой терке.
- ✦ На половину тортильи выложить соус, фасоль, утку и грибы, сверху посыпать сыром.
- ✦ Сложить тортилью пополам. Выложить лепешки на решетку коптильни и дать сыру расплавиться или слегка поджарить на гриле.
- ✦ Каждую лепешку нарезать на 3-4 части.
- ✦ Подавать на общем блюде.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

С
Т
А
Р
Ы
Й
О
Ч
А
Г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЦЕПТ 4



ПОРЦИИ
5-6 порций



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
30 минут

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ГРУШЕЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- ✦ Груша конференц _____ 3 шт.
- ✦ Малина _____ 1 горсть
- ✦ Ежевика _____ 1 горсть
- ✦ Пармская ветчина _____ 10-12 ломтиков
- ✦ Салатная смесь _____ 3-4 горсти
- ✦ Лимон _____ 1 шт.
- ✦ Инжир _____ 1 шт. на украшение
- ✦ Кедровые орехи _____ для посыпки
- ✦ Бальзамик-крем _____ 2 ст. л.



ВИД КОПТИЛЬНИ

Для домашнего и уличного копчения:

- ✦ Коптильня УНИВЕРСАЛЬНАЯ Крышка домиком
- ✦ Коптильня СТАНДАРТ Крышка домиком



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

- ✦ Груши сбрызнуть соком лимона.
- ✦ На дно коптильни положить щепу. Тонким слоем, чтобы полностью закрывало дно.
- ✦ Установить поддон для сбора жира.
- ✦ Установить решетку и выложить на нее мясо.
- ✦ Закрывать коптильню крышкой.
- ✦ В желоб гидрозатвора налить воды.
- ✦ Если коптите в домашних условиях, то на трубку для отвода дыма, расположенную на крышке коптильни, необходимо одеть шланг. Другой конец шланга направить в вытяжку или форточку.
- ✦ Коптить 15 минут

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ГРУШЕЙ



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сделать соус :

- ✦ Ежевику и малину промыть, обсушить.
- ✦ В большой миске смешать ягоды, размять вилкой.
- ✦ На большое блюдо выложить салатную смесь, выложить сверху ломтики пармской ветчины, ломтики инжира.
- ✦ Груши нарезать на 4 части, выложить в середину.
- ✦ Полить соусом и присыпать кедровыми орешками.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



О
Ч
А
Г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЦЕПТ 5



ПОРЦИИ
2-4 порций



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
30 минут
+ 50/60 минут на копчение

КОПЧЕНЫЙ КАРП С САЛАТОМ И МАРИНОВАННЫМИ ПАТИССОНАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- ✦ Карпы средние _____ 2 шт.
- ✦ Салатная смесь любая _____ 200 г
- ✦ Патиссоны, маринованные _____ 8-10 шт.
- ✦ Специи _____ по вкусу



ВИД КОПТИЛЬНИ

- Для домашнего и уличного копчения:
- ✦ Коптильня УНИВЕРСАЛЬНАЯ Крышка домиком
 - ✦ Коптильня СТАНДАРТ Крышка домиком



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

- ✦ Рыбу разделить: очистить от чешуи, вырезать жабры и внутренности.
- ✦ Промыть, обсушить.
- ✦ Сделать надрез от хвоста до головы вдоль брюха.
- ✦ Раскрыть рыбу, как «книжку».
- ✦ Натереть специями с двух сторон.

Шаг 2

- ✦ На дно коптильни положить щепу.
- ✦ Тонким слоем, чтоб полностью закрывало дно.
- ✦ Установить поддон для сбора жира.
- ✦ Установить решетку
- ✦ Положить на решетку коптильни веточки вишни или яблони, чтобы рыба не прилипла к решетке.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

КОПЧЕНЫЙ КАРП С САЛАТОМ И МАРИНОВАННЫМИ ПАТИССОНАМИ



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ✦ Рыбу уложить на веточки разрезом вниз.
- ✦ Закрывать коптильню крышкой.
- ✦ В желоб гидрозатвора налить воды.
- ✦ Если коптите в домашних условиях, то на трубку для отвода дыма, расположенную на крышке коптильни, необходимо одеть шланг. Другой конец шланга направить в вытяжку или форточку.

Шаг 3

- ✦ Коптить 50-60 минут.
- ✦ По истечению времени, достать рыбу из коптильни, положить на порционное блюдо.
- ✦ В середину уложить салатную смесь и дольки патиссонов.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

С
Т
А
Р
Ы
Й
О
Ч
А
Г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЦЕПТ 6



ПОРЦИИ
2-4 порций



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
20 минут
+ 30/40 минут на копчение

КОПЧЕНАЯ СКУМБРИЯ С ЯБЛОКАМИ И СВЕКЛОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- ✦ Скумбрия тушка _____ 2 шт.
- ✦ Свекла средняя _____ 2-3 шт.
- ✦ Яблоки средние сезонные _____ 2-3 шт.
- ✦ Специи _____ по вкусу
- ✦ Тимьян _____ 5-6 веточек
- ✦ Салатные листья _____ для подачи



ВИД КОПТИЛЬНИ

- Для домашнего и уличного копчения:
- ✦ Коптильня УНИВЕРСАЛЬНАЯ Крышка домиком
 - ✦ Коптильня СТАНДАРТ Крышка домиком



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

- ✦ Скумбрию промыть, можно не потрошить. Но если будете потрошить, то:
 1. Коптить скумбрию нужно целиком, не отрезая головы.
 2. Для копчения нужно выбирать рыбку с целой, не поврежденной шкуркой
 3. Аккуратненько вынимаем кишки и **ВАЖНО**-кишку пищевода, что идет от горла к желудку, отрезаем ножницами. Так чтобы оставался от горла кусок около 3см. Таким образом мы не нарушаем целостность и герметичность брюшной полости. В наш разрез можно положить несколько зубчиков чеснока, зеленых перьев чеснока и лучка, немного укропа.
 4. Укладываем скумбрию в коптильню на **СПИНКИ РАЗРЕЗОМ ВВЕРХ!!!!!!** Чтоб не валились на бок, можно подложить с боков небольшие щепочки и коптим.
- ✦ Натереть специями. Соли нужно не много, т. к. скумбрия сама по себе довольно соленая рыба.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

КОПЧЕНАЯ СКУМБРИЯ С ЯБЛОКАМИ И СВЕКЛОЙ



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С
Т
А
Р
Ы
Й

- ✦ На дно коптильни положить щепу тонким слоем, чтобы полностью закрывало дно.
- ✦ Установить поддон для сбора жира.
- ✦ Установить решетку
- ✦ На решетку коптильни уложить веточки вишни или яблони, чтобы шкурка рыбы не пристала к решетке.
- ✦ Выложить рыбу на веточки.
- ✦ Яблоки и свеклу помыть.
- ✦ Свеклу очистить от хвостика и зелени.
- ✦ Выложить к рыбе на решетку.



Шаг 3

О
Ч
А
Г

- ✦ Коптить 30-40 минут.
- ✦ Яблоки и свеклу нарезать тонкими кружками.
- ✦ На общее блюдо выложить листья салата, кружки яблока и свеклы, целые тушки скумбрии, украсив тимьяном.
- ✦ Можно сделать порционную подачу в виде закусок. Разложить кружки яблок, сверху ломтики свеклы и мякоть скумбрии.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЦЕПТ 7



ПОРЦИИ
2-4 порций



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
40 минут
+ 2/2.5 часа на копчение

КОПЧЕНАЯ ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- ✦ Голень индейки _____ 2 шт.
- ✦ Грибы лесные _____ 500 г
- ✦ Сметана 25% _____ 200 г
- ✦ Лук зеленый _____ 3-4 шт.
- ✦ Чеснок _____ 1-2 зубчика
- ✦ Петрушка _____ на украшение
- ✦ Специи _____ по вкусу



ВИД КОПТИЛЬНИ

- Для домашнего и уличного копчения:
- ✦ Коптильня УНИВЕРСАЛЬНАЯ Крышка домиком
 - ✦ Коптильня СТАНДАРТ Крышка домиком



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

- ✦ Голень промыть, обсушить, натереть специями.
- ✦ Дать пропитаться минут 20-30.
- ✦ Грибы промыть, обсушить, слегка присыпать солью.

Шаг 2

- ✦ На дно коптильни положить щепу. Тонким слоем, чтобы полностью закрывало дно.
- ✦ Установить поддон для сбора жира.
- ✦ Установить решетку
- ✦ На решетку коптильни уложить голени и грибы.
- ✦ Закрыть коптильню крышкой.
- ✦ В желоб гидрозатвора налить воды.
- ✦ Если коптите в домашних условиях, то на трубку для отвода дыма, расположенную на крышке коптильни, необходимо одеть шланг. Другой конец шланга направить в вытяжку или форточку.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

КОПЧЕНАЯ ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 3

- ✦ Коптить 2-2,5 часов в зависимости от размера.
- ✦ По истечению времени достать голени и грибы из коптильни.
- ✦ Грибы нарезать крупным кубиком, чеснок и зеленый лук измельчить.
- ✦ Смешать грибы, лук и чеснок со сметаной.
- ✦ На общее блюдо выложить листики петрушки, сверху уложить голени индейки.
- ✦ В отдельной миске подать грибной соус.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



О
Ч
А
Г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЦЕПТ 8



ПОРЦИИ
6-8 порций



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
40 минут
+ 40/50 минут на копчение

КОПЧЕНЫЕ КАЛЬМАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИЗОТТО С ЛИСИЧКАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- ✦ Кальмары _____ 6-8 шт.
- ✦ Рис для ризотто _____ 200-250 г.
- ✦ Бульон (овощной, куриный, рыбный или на воде) _____ 1 л
- ✦ Лук репчатый _____ 1 небольшая головка
- ✦ Чеснок _____ 3-4 зубчика
- ✦ Лисички _____ 400-500 г.
- ✦ Масло растительное _____ 4-5 ст. л.
- ✦ Вино белое сухое _____ 1 стакан
- ✦ Пармезан _____ 100 г
- ✦ Специи _____ по вкусу



ВИД КОПТИЛЬНИ

- Для домашнего и уличного копчения:
- ✦ Коптильня УНИВЕРСАЛЬНАЯ Крышка домиком
 - ✦ Коптильня СТАНДАРТ Крышка домиком



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1 Приготовление ризотто

Если коптить кальмары нужно будет на природе, то ризотто можно приготовить дома заранее).

- ✦ Лук и чеснок измельчить.
- ✦ В глубокой сковороде разогреть половину растительного масла, в нем растопить сливочное масло.
- ✦ На низком огне обжарить лук и чеснок до мягкости.
- ✦ Всыпать рис, тщательно перемешать.
- ✦ Огонь увеличить, влить вино, перемешать и дать выпариться.
- ✦ Уменьшить огонь, влить половник бульона.
- ✦ Готовить ризотто, постоянно помешивая и вливая бульон периодически.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

КОПЧЕНЫЕ КАЛЬМАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИЗОТТО С ЛИСИЧКАМИ



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С
Т
А
Р
Ы
Й
О
Ч
А
Г



- ✦ Когда рис станет мягким, но в середине слегка недоваренным, всыпать в сковородку мелконатертый сыр, дать расплавиться, тщательно перемешать.
- ✦ Снять сковородку с огня. Дать остыть.
- ✦ На оставшемся растительном масле обжарить лисички до готовности, с добавлением специй по вкусу. Дать остыть.
- ✦ Смешать ризотто с лисичками.

Шаг 2

- ✦ Кальмары промыть, аккуратно достать хорду.
- ✦ Обсушить, слегка присыпать специями.
- ✦ Тушки кальмара фаршировать ризотто, закрепить зубочисткой, чтобы ризотто не вытекло, в процессе копчения.

Шаг 3

- ✦ На дно коптильни положить щепу. Тонким слоем, чтобы полностью закрывало дно.
- ✦ Установить поддон для сбора жира.
- ✦ Установить решетку.
- ✦ На решетку коптильни уложить кальмары.
- ✦ Закрыть коптильню крышкой.
- ✦ В желоб гидрозатвора налить воды.
- ✦ Если коптите в домашних условиях, то на трубку для отвода дыма, расположенную на крышке коптильни, необходимо одеть шланг. Другой конец шланга направить в вытяжку или форточку.

Шаг 4

- ✦ Коптить 40-50 минут.
- ✦ Подавать с салатной смесью порционно или на общем блюде.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ДОРОГИЕ КУЛИНАРЫ!

Вы скачали рецепты копчения от компании "СТАРЫЙ ОЧАГ"

(производитель коптилен и др. изделий из нержавеющей стали).

Приятно сообщить, что в нашем дружном коллективе трудится настоящий повар.

И рубрика "РЕЦЕПТЫ КОПЧЕНИЯ ОТ СТАРОГО ОЧАГА" теперь будет постоянной.

Мы экспериментируем и расширяем наш кулинарный справочник по копчению.

Чтобы всегда быть в курсе подписывайтесь на нас

 [ВКонтакте](#)

 [facebook](#)

 [youtube](#)

 [koptilnya-kryshka-domikom.ru](#) [st-ochag.ru](#)

 [instagram](#)

СТАРЫЙ  ОЧАГ

*** Все рецепты проработаны на коптильнях компании "Старый Очаг" и адаптированы под наши модели.