

РЕЦЕПТЫ

для дымогенератора

SMOKER BOX EL-1



Говяжья грудинка (холодная ароматизация)

- Говяжья грудинка б/к 2 кг
- Соль 200 гр.
- Соль нитритная 200 гр.
- Щепа 100 гр.
- Розмарин свежий 20 гр.

Выход: 1500 гр. ($\pm 5\%$)

Рекомендация: может быть реализована, как самостоятельное блюдо в виде нарезки; может быть реализована в составе бургеров и хот-догов, может быть реализована в составе азиатской лапши.

Грудинку обработать тендерайзером, со всех сторон обсыпать смесью солей, поставить под пресс на 90 минут, после чего смыть соль проточной водой, мясо обсушить, выложить на перфорированную гастроемкость/лоток. На дно глубокой гастроемкости поместить дымогенератор, заполненный смесью щепы и свежего розмарина. Сверху вставить перфорированную гастроемкость с мясом, накрыть крышкой. Включить дымогенератор. Ароматизировать мясо дымом на протяжении 40 минут. По окончании мясо выложить в вакуумный пакет, завакуумировать и готовить по технологии Sous-vide 5 часов при температуре $+90^{\circ}\text{C}$.

Пастрома свиная (горячая ароматизация)

- Мякоть свинины (шея) 2 кг
- Вода 500 мл
- Соль 40 гр.
- Соль нитритная 40 гр.
- Сахар-песок 15 гр.
- Лавровый лист 1 гр.
- Перец душистый горошком 4 гр.
- Щепа 100 гр.
- Ягоды можжевельника 10 гр.

Выход: 1300 гр. ($\pm 3\%$)

Рекомендация: может быть реализована, как самостоятельное блюдо в виде нарезки, так и в составе салатов или окрошки.

Соединить воду, 2 вида соли, сахар, лавровый лист и перец горошком, довести до кипения, после чего охладить до температуры $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Мякоть свинины нарезать на продолговатые куски толщиной 2-3 см, выложить в высокую гастроемкость, залить охлажденным рассолом (полное покрытие мяса), выдержать мясо в таком виде 3 суток при температуре $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$, после чего рассол слить, мясо обсушить полотенцем, выложить на перфорированную гастроемкость/лоток, поставить лоток в ПКМ, на нижний уровень поставить дымогенератор, заполненный смесью щепы и ягод можжевельника, включить дымогенератор. Запекать мясо 60 минут в режиме «ЖАР, температура $+90\dots+95^{\circ}\text{C}$, конвекция 0, влажность 100%».

Лосось копчёный (холодная ароматизация)

- Филе лосося (пласт с кожей, без костей) 2 кг
- Лимон 1 шт.
- Вода 500 мл
- Соль 80 гр.
- Сахар-песок 15 гр.
- Зелень укропа (стебли) 20 гр.
- Перец душистый горошком 4 гр.
- Щепя 80 гр.
- Ягоды можжевельника 10 гр.
- Лавровый лист 5 гр.

Выход: 1750 гр. ($\pm 3\%$)

Рекомендация: может быть реализован, как самостоятельное блюдо в виде нарезки, так и в составе салатов, или сэндвичей.

С лимонов снять цедру и выдавить сок. Соединить цедру и сок лимона, воду, соль, сахар и перец горошком, довести до кипения, ввести стебли укропа, после чего охладить до температуры $+4\pm 2^\circ\text{C}$. Пласты лосося выложить в высокую гастроячейку, залить охлажденным рассолом (полное покрытие рыбы), выдержать в таком виде 12-15 часов при температуре $+4\pm 2^\circ\text{C}$, после чего рассол слить, рыбу обсушить полотенцем, выложить кожей вниз на перфорированную гастроячейку/лоток. На дно глубокой гастроячейки поместить дымогенератор, заполненный смесью щепы, ягод можжевельника и лаврового листа. Сверху вставить перфорированную гастроячейку с рыбой, накрыть крышкой. Включить дымогенератор. Ароматизировать рыбу дымом на протяжении 20 минут.

Мидии копчёные (горячая ароматизация)

- Мидии свежие в створках 2 кг
- Лимон 1 шт.
- Лук репчатый 80 гр.
- Вода 1000 мл
- Масло растительное 100 мл
- Чеснок 20 гр.
- Перец черный молотый 1 гр.
- Щепы 70 гр.

Выход: 1100 гр. ($\pm 3\%$)

Рекомендация: могут быть реализованы, как самостоятельное блюдо в виде соте, либо в составе супа с морепродуктами, в составе пасты, либо пиццы.

С лимонов снять цедру и выдавить сок. Соединить воду и измельченный лук, довести до кипения, засыпать мидии, довести до кипения, варить до полного открытия раковин, далее вынуть мидии из рассола, охладить, удалить у раковин одну створку. Соединить лимонный сок, масло растительное, измельченный чеснок и черный перец, размешать до однородности. Мидии выложить плотным рядом на перфорированную гастроемкость/лоток, полить маслом с лимонным соком и чесноком, поставить лоток в ПКМ, на нижний уровень поставить дымогенератор, заполненный смесью щепы и лимонной цедры, включить дымогенератор. Запекать мидии 5-7 минут в режиме «ЖАР, температура +70...+75°C, конвекция 0, влажность 100%».

Сыр копчёный (холодная ароматизация)

- Мягкие и рассольные виды сыров (Адыгейский, Чанах, Сулугуни, Брынза, Фета и т.д.) 1 кг
- Щепы 70 гр.
- Зёрна кофе 20 гр.
- Палочки корицы 2 шт.

Выход: 950 гр. ($\pm 3\%$)

Рекомендация: сыр может быть реализован в составе сырной тарелки, в составе салатов, в составе хачапури; перед запеканием сыр может быть обсыпан специями (паприка, прованские травы, молотый перец и т.п.), свежими травами, обжаренными и измельченными орехами, может быть обмазан чесночной пастой и т.п.

Сыр нарезать на куски 150-200 гр., выложить на перфорированную гастроремкость/лоток. На дно глубокой гастроремкости поместить дымогенератор, заполненный смесью щепы, зёрен кофе и палочек корицы. Сверху вставить перфорированную гастроремкость с сыром, накрыть крышкой.

Включить дымогенератор.

Ароматизировать сыр дымом на протяжении 20 минут. По окончании сыр обернуть пищевой плёнкой, выдержать в холодильнике 5-6 часов при температуре $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Сырный рулет (горячая ароматизация)

- Твердый сыр 500 гр.
- Мягкий сыр 200 гр.
- Курага/Чернослив 120 гр.
- Ванилин кристаллический 3 гр.
- Сахар-песок 20 гр.
- Корица молотая 1 гр.
- Щепы 50 гр.
- Зёрна кофе 20 гр.

Выход: 700 гр. ($\pm 5\%$)

Рекомендация: рулет реализуется, как десертное блюдо, со сладкими джемами/соусами; если убрать из рецептуры сахар и ванилин, корицу заменить на паприку, а сухофрукты на чесночную пасту, рулет может быть реализован в составе классической сырной тарелки.

Сухофрукты залить кипятком до набухания, далее обсушить, мелко нарезать. Сыры натереть на тёрке, соединить с сухофруктами, ванилином, сахаром. Дно гастроемкости выстелить пергаментом, выложить ровным слоем полученную смесь из сыров, поставить гастроемкость в ПКМ, на нижний уровень поставить дымогенератор, заполненный смесью щепы и кофейных зёрен, включить дымогенератор. Запекать сыры 10 минут в режиме «ЖАР, температура +70...+75°C, конвекция 0, влажность 100%».

По окончании немного охладить сыры, посыпать корицей, достать из гастроемкости, свернуть плотным рулетом, обернуть пищевой плёнкой, выдержать в холодильнике 5-6 часов при температуре +4 \pm 2°C.

Копчёный салат (холодная ароматизация)

- Листовой салат (Айсберг, Романо, Латук) 1 кг
- Щепы 70 гр.
- Шалфей свежий 20 гр.

Выход: 980 гр. ($\pm 1\%$)

Рекомендация: реализуются в составе салатов и овощных тарелок.

Заранее обработанные листья салатов, выложить на перфорированную гастроячейку/лоток. На дно глубокой гастроячейки поместить дымогенератор, заполненный смесью щепы и листьев шалфея. Сверху вставить перфорированную гастроячейку с салатными листьями, накрыть крышкой.

Включить дымогенератор.

Ароматизировать салаты дымом на протяжении 5-10 минут.

Картофель печёный (горячая ароматизация)

- Картофель 1 кг
- Соль 7 гр.
- Масло растительное 25 мл
- Чеснок 20 гр.
- Розмарин свежий 3 гр.
- Тимьян свежий 3 гр.
- Щепы 100 гр.

Выход: 850 гр. ($\pm 3\%$)

Рекомендация: далее из картофеля может быть приготовлено пюре, либо использовать картофель в салаты с другими копчеными овощами, либо подавать, как отдельное блюдо, предварительно запекая в гриле Саламандра половинки картофеля с сыром и травами.

Картофель тщательно промыть, заправить маслом и солью, перемешать, выложить в гастроемкость/лоток, сверху выложить зубчики очищенного чеснока и веточки розмарина/тимьяна, закрыть фольгой, поставить лоток в ПКМ, запекать картофель 30 минут в режиме «ЖАР, температура +160°C, конвекция 0, влажность 100%», далее снять фольгу, на нижний уровень поставить дымогенератор, заполненный щепой. Включить дымогенератор. Запекать в ранее установленном режиме ещё 30-40 минут до кулинарной готовности картофеля.

Сливы копчёные (холодная ароматизация)

- Сливы свежие 1 кг
- Щепы 50 гр.
- Бутоны сушёной гвоздики 5 гр.
- Бадьян звездчатый 10 гр.
- Зёрна кофе 20 гр.

Выход: 800 гр. ($\pm 5\%$)

Рекомендация: далее из фруктов может быть приготовлен десертный салат с муссовым крем-соусом из сыра Маскарпоне, либо приготовлен фруктовый джем/соус со вкусом копченостей, либо фрукты могут быть использованы в качестве гарнира к блюдам из мяса/птицы.

Фрукты промыть, обсушить, разрезать пополам, удалить косточки, выложить на перфорированную гастроячейку/лоток. На дно глубокой гастроячейки поместить дымогенератор, заполненный смесью щепы и специй. Сверху вставить перфорированную гастроячейку с фруктами, накрыть крышкой. Включить дымогенератор. Ароматизировать фрукты дымом на протяжении 20 минут.

Грибы копчёные (горячая ароматизация)

- Грибы шампиньоны 1 кг
- Соевый соус HEINZ 40 гр.
- Масло оливковое 25 гр.
- Молотый черный перец 1 гр.
- Специя «Прованские травы» 2 гр.
- Щепа 100 гр.
- Розмарин свежий 20 гр.

Выход: 600 гр. ($\pm 5\%$)

Рекомендация: далее грибы могут быть использованы в составе салатов, либо из грибов может быть приготовлен крем-суп, либо использовать как самостоятельную закуску, предварительно промариновав с уксусом, сахаром и свежей зеленью.

Грибы очистить, выложить в глубокую гасгроемкость, ввести соевый соус (концентрация соли в используемом соусе 13%), масло и специи, перемешать и оставить мариноваться в прохладном месте на 1 час, затем слить излишки маринада, грибы выложить на перфорированную гасгроемкость/лоток, поставить лоток в ПКМ, на нижний уровень поставить дымогенератор, заполненный смесью щепы и свежего розмарина.

Включить дымогенератор.

Запекать грибы 7-10 минут в режиме «ЖАР, температура +70...+75°C, конвекция 0, влажность 100%».