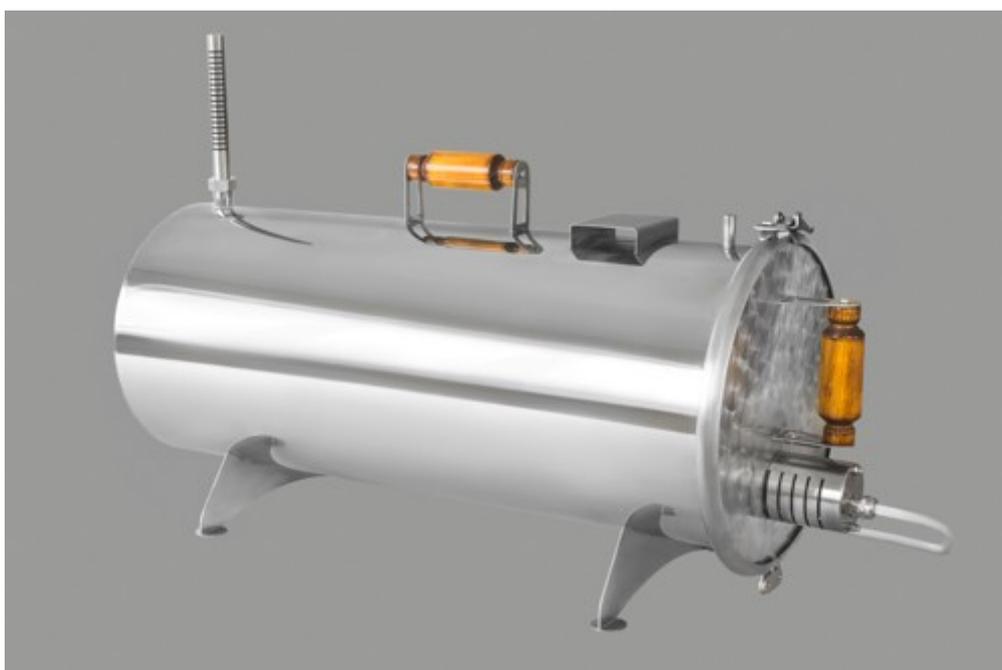




КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ КБ-223

Инструкция по применению



www.samogon-i-vodka.ru

Таганрог 2017

1. Введение

Копчение представляет собой один из наиболее распространенных видов тепловой обработки продуктов, оказывающий на них консервирующее воздействие. В процессе копчения продукты приобретают специфический аромат, а также пропитываются веществами копильного дыма, выделяющимися в процессе тления древесины; а также подвергаются частичному обезвоживанию, что способствует продлению срока хранения продукции. Источником дыма служат тлеющие кусочки древесины (щепа), как лиственных пород (ольха, дуб, бук и др.), так и фруктовых (вишня, персик, груша и др.) Различают горячее, полугорячее и холодное копчение.

Для горячего и холодного копчения различных продуктов используются коптильни. Коптильня, в общем случае, представляет собой плотно закрывающуюся емкость, оснащенную решетками или крюками, на которых раскладывают продукт, и поддоном для стекающего жира и других жидкостей.

Отличие холодного копчения от полугорячего и горячего копчения, по большому счету, заключается в двух моментах: температуре копчения, и времени подачи дыма в коптильню.

При **горячем копчении** температура в коптильне высокая (отсюда и название), от 100-120С и до 200С. Обычно она не регулируется (нагрев на костре, на газу), хотя в отдельных рецептах копчение происходит при определенной рекомендованной температуре. Время же горячего копчения обычно находится в пределах 15 минут — 2 часа, для примера:

- рыба 15-45 минут
- курица 45-75 минут
- свинина, сало 60-90 минут
- говядина 80-120 минут

Готовое блюдо получается достаточно быстро, однако оно не может храниться долго; его надо употреблять в течение двух-трех суток.

В режиме горячего копчения генератор дыма (тлеющая щепа) обычно находится внутри коптильни.

В случае **холодного копчения**, наоборот, температура дыма и самой коптильни должна находиться в пределах 18-25С, а дым подается длительное время. Обычно несколько сеансов по 2-3 часа копчения, с перерывами на 6-8 часов для впитывания дыма в коптимый продукт. Во время отдыха слой копоти впитывается в продукт, уходит в его толщу. А во время подачи дыма следующий слой заново оседает на поверхности продукта.

Готовое блюдо в этом режиме, наоборот, приготавливается гораздо дольше, но и хранится может месяц и более.

В этом режиме генератор дыма всегда внешний, чтобы не перегревать коптильню.

Полугорячим копчением называется режим копчения, когда температура внутри коптильни поддерживается в пределах 60-90С. По сути своей, это промежуточный способ копчения, применимый для определенных видов продукта — мелкой рыбы, сала, крылышек птицы, сосисок..

При этом источник дыма чаще всего расположен вне коптильни, коптильня подогревается отдельно.

Заметим, что подготовка продуктов к копчению, конкретные рецептуры приготовления и способы хранения — не рассматриваются в данной инструкции по эксплуатации коптильни КБ-223. Этой, общей информации в интернете и книгах великое множество, поэтому нет смысла заниматься «копи-пастом» оттуда.

Цель данной инструкции — максимально подробно описать особенности данной модели, а также порядок ее сборки и работы.

2. Назначение Коптильни КБ-223, и описание ее отдельных узлов

Коптильня КБ-223 предназначена как для горячего, так и для полугорячего и холодного (при условии внешнего дымогенератора) копчения продуктов, закладываемых в нее для этой цели.

Также коптильня может работать в режиме духового шкафа, при запекании мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов, без добавления щепы для копчения.

Под продуктами подразумевается ЛЮБОЙ, традиционно приготавливаемый способом копчения вид: мясо, рыба, сало, сыр, овощи и так далее.

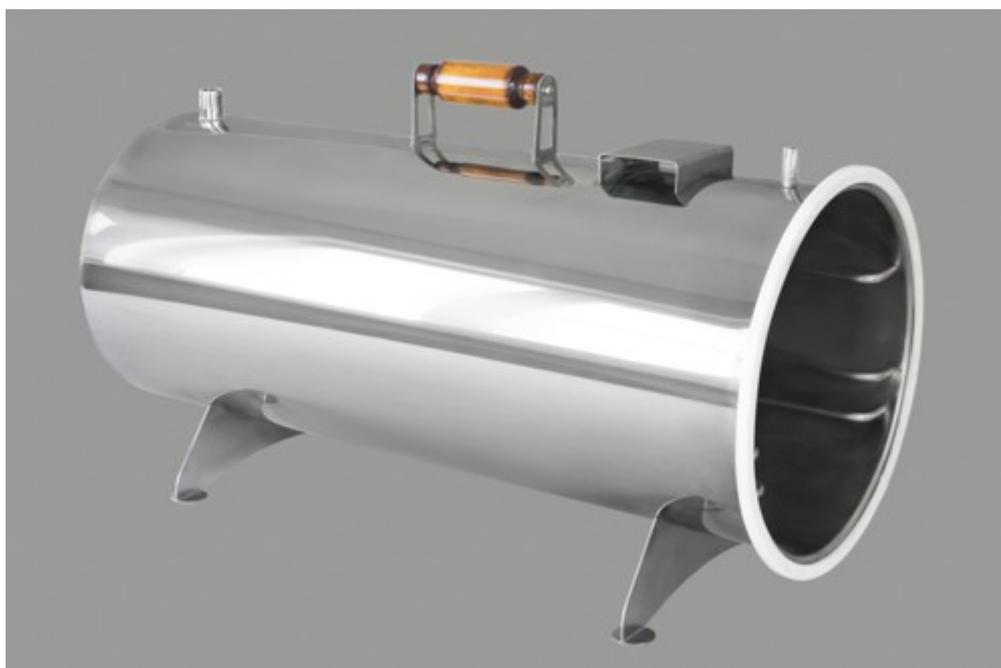
В режиме горячего копчения используется внутренний генератор дыма (поддон, расположенный под ТЭНом), в режиме полугорячего и холодного копчения — внешний, приобретаемый отдельно дымогенератор, той или иной конструкции.

ВНИМАНИЕ!!!

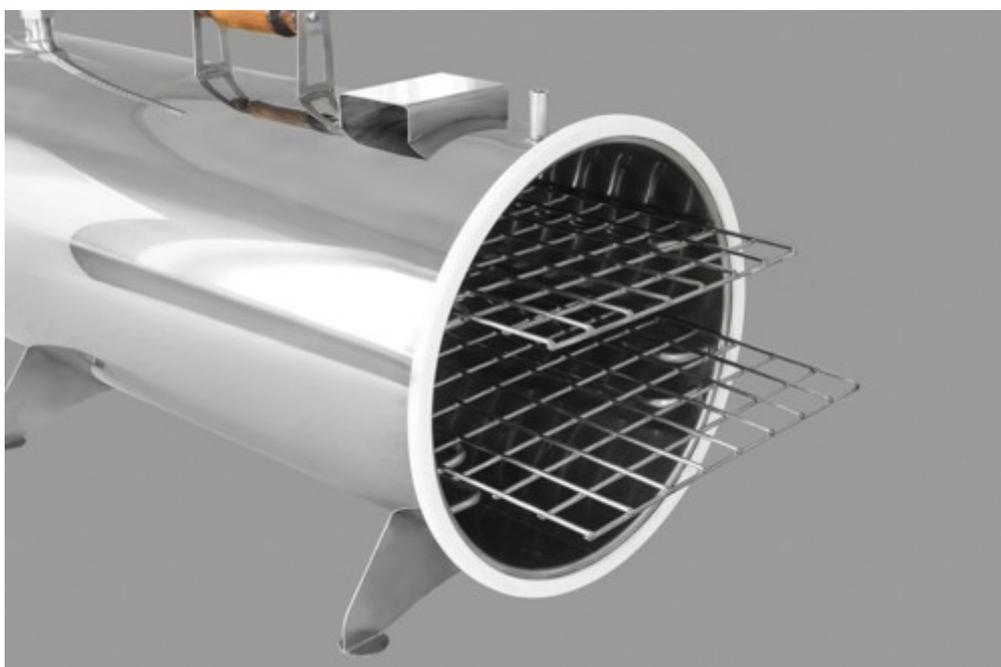
НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ!! НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

- **включение нагрева коптильни с заглушенным отверстием для отвода дыма. Даже в режиме духового шкафа отверстие должно быть ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКРЫТО!!**
- **использование шлангов (в качестве трубки для отвода дыма), которые могут быть перегнуты, растянуты, сплюснены, что приведет к закупориванию выхода для удаления дыма. Самый верный, недорогой и надежный вариант — металлическая гофрированная сантехническая подводка!**

Коптильня конструктивно состоит из корпуса



внутри которого вставляются решетки-противни для выкладывания коптимых продуктов



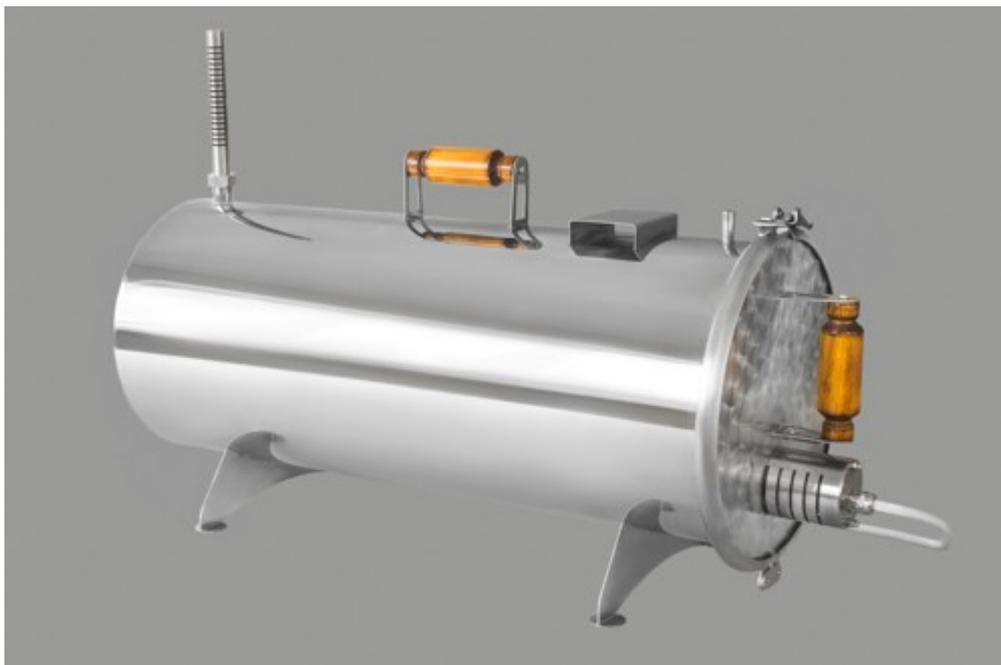
ниже которых устанавливается отбойник жира и жидкости. Отбойник нужен для того, чтобы стекающий с продуктов жир и влага не попадали на ТЭНы и опилки, а стекали в нижнюю, наиболее прохладную часть коптильни, на ее дно).



Крышка, которая одновременно служит и держателем ТЭНов, и поддона для опилок,



при окончании подготовки оборудования к работе герметично устанавливается в корпус коптильни, и фиксируется хомутом-стяжкой

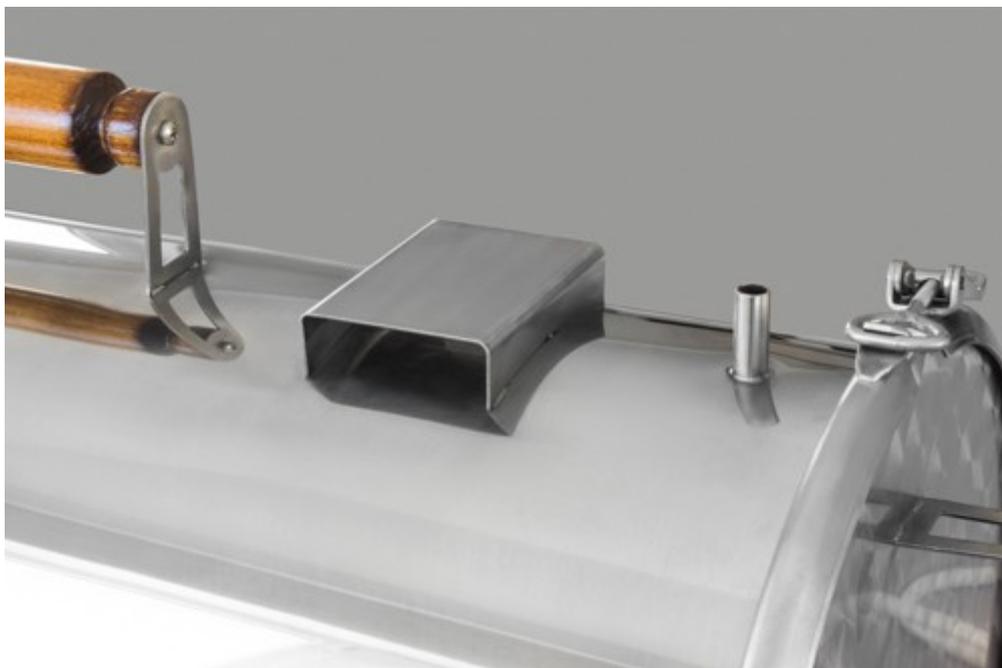


Провод питания ТЭНа выведен через крышку, и на нем установлен защитный блок отключения (УЗО) напряжения питания, в случае повреждения изоляции ТЭНа. Это сделано для предотвращения поражения электрическим током кулинара при поломках электрооборудования.



Кнопка включения и отключения от электросети находится прямо на защитном устройстве, однако мы рекомендуем выключать коптильню из сети полностью, вынимая вилку из розетки. Вилка оборудована контактами заземления, настоятельно рекомендуем вас пользоваться соответствующими, оборудованными контактами заземления, розетками.

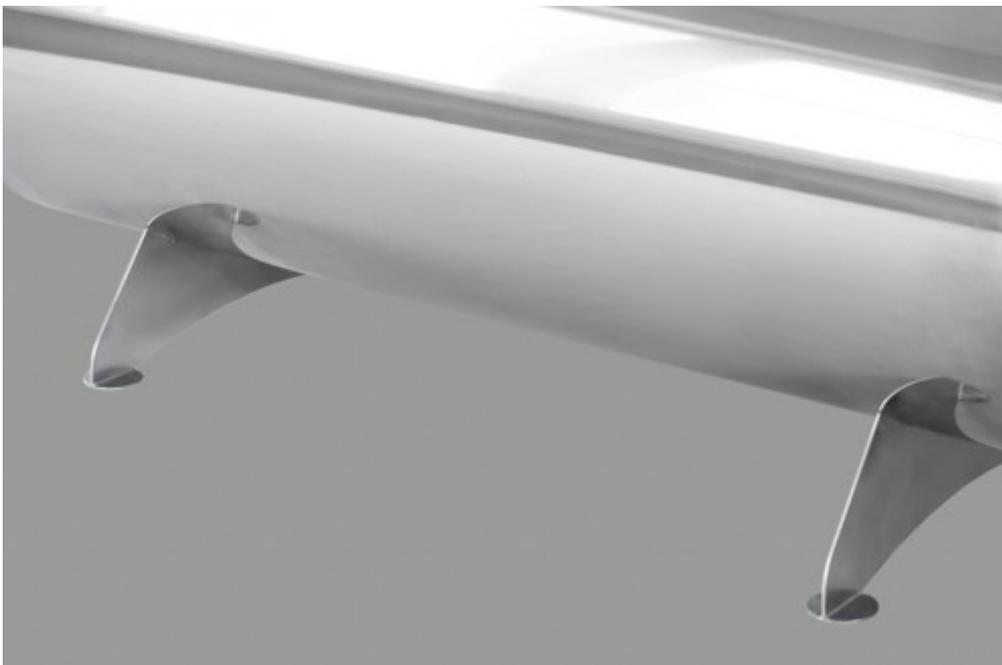
На верхней поверхности коптильни расположены: штуцер под установку термометра со щупом, который применяется «продвинутыми коптильщиками» для определения степени готовности продукта, а также подставка для расположения этого термометра. При установке термометра кабель вводится внутрь через штуцер и герметизируется с помощью силиконовой пробки.



Крышка и верхняя часть коптильни снабжена надежными деревянными ручками для переноски в холодном или горячем состоянии, без риска получить ожоги рук.

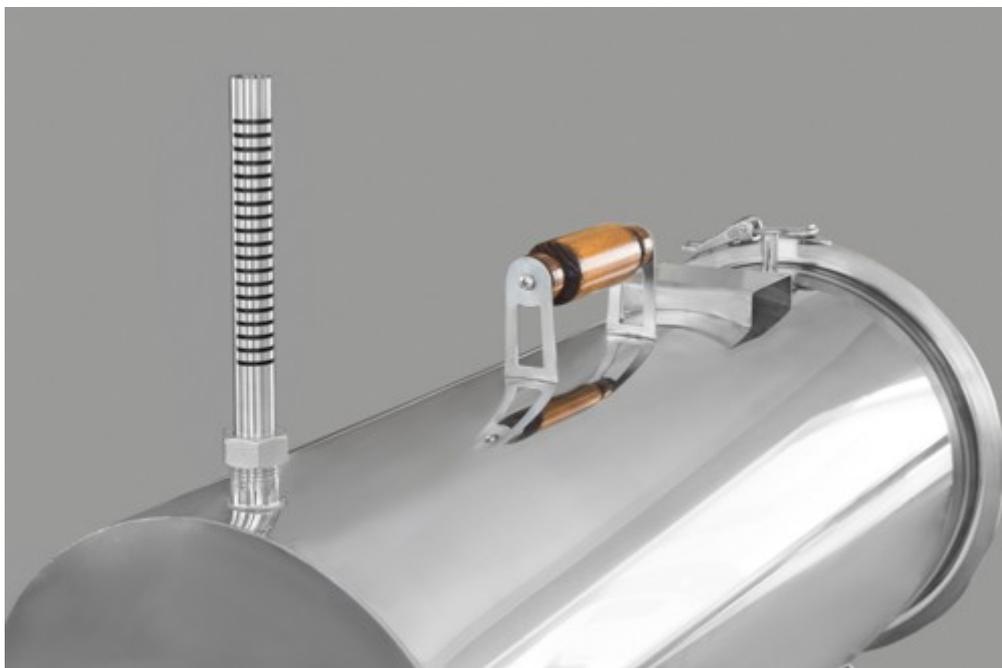


Коптильня снабжена несъемными ножками, для обеспечения максимальной устойчивости при работе, при этом задние ножки несколько ниже — в этом случае стекающая влага и копоть собираются, в основном, в задней части корпуса — и при открывании крышки жидкость не выливается наружу.



На задней части коптильни расположен штуцер для отвода из коптильни дыма и пиролизных газов

При работе на улице (веранда, сад, гараж, лужайка) на выход дыма устанавливается короткая «самоварная» труба



При работе в помещении (гараж, балкон, кухня) на выход дыма устанавливается металлический гофрированный сантехнический шланг нужной длины



ВНИМАНИЕ!!!

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ!! НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

- включение нагрева коптильни с заглушенным отверстием для отвода дыма. Даже в режиме духового шкафа отверстие должно быть **ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКРЫТО!!**

- использование шлангов (в качестве трубки для отвода дыма), которые могут быть перегнуты, растянуты, сплюснены, что приведет к закупориванию выхода для удаления дыма. Самый верный, недорогой и надежный вариант — металлическая гофрированная сантехническая подводка!

3. Порядок работы с коптильней

3.1. Горячее копчение

3.1.1. Процесс копчения желательно проводить в сухом, хорошо проветриваемом месте при плюсовой температуре. Опилки или щепу перед загрузкой в коптильню нужно наоборот, **ОБЯЗАТЕЛЬНО вымочить в воде**. Опилки вымачивают 5-7 минут, щепу 10-15 минут. Смысл в этом действии следующий: опилки, впитавшие в себя немного влаги, сначала высыхают в поддоне, а потом уже начинают тлеть. Водяной пар, образуемый при первичной сушке, резко вытесняет воздух, содержащий кислород. При этом пиролизные газы, которые образуются в процессе тления опилок, не могут легко воспламениться (кислорода почти нет) — соответствие нет риска сжечь опилки, или, того хуже, получить скачек давления внутри коптильни, при резком воспламенении пиролизных газов.

3.1.2. С необходимостью удалять дым и пиролизные газы из коптильни связано еще одно **ТРЕБОВАНИЕ** — **ни в коем случае не перекрывать патрубок для выход дыма из коптильни наружу!!**

Во-первых, при испарении воды появляется водяной пар, да и воздух при нагревании сильно расширяется. Поэтому возникающее при нагреве избыточное давление может привести к тому, что крышку с коптильни просто сорвет, испортив хомут и рядом находящиеся предметы быта.

Во-вторых, пиролизные газы будут, после начала тления щепы, скапливаться внутри замкнутого объема — возникает риск их воспламенения...последствия будут аналогичными.

3.1.3. Загрузите щепу на поддон для опилок, находящийся ПОД нагревательным элементом! **ОБЯЗАТЕЛЬНО** соблюдайте это правило, в этом случае копчение будет происходить с правильной скоростью, в дыму содержание вредных примесей и пиролизных газов будет минимальным! Помните — поддон над ТЭНом предназначен для отведения жира и жидкости из продукта в нижнюю часть коптильни.



Количество щепы, так же как сорта дерева, которое применяется при копчении, подбираются экспериментально. Обычно достаточно одной-двух жменей щепы, если не требуется очень яркий вкус копчения в специфическом блюде.

В таблице, которую мы приводим ниже, даны типовые рекомендации по сортам дерева для копчения. От этих рекомендаций можно отталкиваться при начальных экспериментах в горячем копчении, но, повторимся еще раз, вид щепы и состав смесей для копчения лучше подбирать самостоятельно, на свой вкус.

	Яблоня 	Груша 	Вишня 	Абрикос 	Слива 	Ольха 	Бук 	Дуб 
Рыба 	+	+	+		+	+	+	
Домашняя птица*, деликатесные дикие куриные** 		+	+	+	+			+
Прочая пернатая дичь, гусятина, индюшатины 	+		+	+	+	+		+
Свинина 	+	+		+	+		+	+
Говядина 		+		+	+		+	+
Баранина 		+		+	+		+	+
Оленины (домашняя), мясо диких копытных 		+		+	+	+	+	+
Козлятина, конины*** (домашняя) 		+		+	+		+	+
Овощи, чернослив 			+					
Сыр 			+	+		+	+	
Сало свиное, грудинка, теши деликатесной рыбы 	+	+	+				+	
Крольчатина, зайчатина 					+	+		

*) - кроме индюшатины и гусятины.

**) - перепел, все куропатки, рябчик, глухарь, тетерев, фазан, турач, улар, кеклик.

***) - не убойная по старости конина, а от специальных мясных пород лошадей, никогда не седлаемых и не запрягаемых. Из такой конины делают, напр. половецкую колбасу. Хотя все равно, есть животное, буквально пронесшее человека почти сквозь всю его историю - жуткое варварство. Как и поедание другого лучшего нашего друга - собаки.

3.1.4. Предварительно подготовленный (посол, маринование) продукт (рыбу, мясо, сало, сыр) нужно подсушить или хорошенько промокнуть бумажным полотенцем. Укладывайте куски на решетки так, чтобы они не соприкасались друг с другом, иначе на продукте будут светлые, не прокопченные пятна. Использовать можно как одну решетку-противень, так и обе сразу. Решетки с продуктом устанавливаются на свои места внутри коптильни — малая сверху, более широкая — внизу.

3.1.5. После этого устанавливаем крышку-отбойник жира под широкий поддон. Выделяемый из продукта сок и жир будет стекать не на щепу и ТЭН, а по покатым плоскостям отбойника в нижнюю часть коптильни.

3.1.6. После этого вставляем крышку-поддон со щепой в корпус коптильни, при необходимости на подставку в верхней части корпуса устанавливаем измерительный термометр, а щуп термометра вставляем через соответствующий штуцер в коптимый продукт (подробности этого в дополнении к инструкции). Крышку плотно прижимаем к уплотнительной силиконовой прокладке, и фиксируем хомутом-стяжкой. Хомут имеет степень регулировки, вкручиванием или выкручиванием защелки можно отрегулировать усилие закрывания — оно не должно быть чрезмерным, но хомут должен плотно прижимать крышку к корпусу коптильни.

3.1.7. При необходимости отвода дыма в сторону от места копчения вместо «самоварной» трубки на штуцере выхода устанавливаем гофрированный сантехнический шланг из нержавеющей стали.



Устанавливайте коптильню на ровную поверхность; проверьте, что она совершенно устойчиво установлена, чтобы при работе не было опасности ее переворачивания на бок.

3.1.8. Теперь можно включать вилку в электросеть, и, при необходимости, включить нагрев кнопкой (если она не нажата) на защитном блоке УЗО. При этом загорится сигнальная лампочка, сигнализируя о подаче электричества на ТЭНы. Нагрев начался. Через несколько минут из трубки для отвода дыма пойдет сначала слабо, а потом ровной струйкой голубовато-синий дым, процесс копчения начался. Корпус коптильни при этом начнет нагреваться, старайтесь без нужды его не касаться, во избежание термических ожогов.

3.1.9. Продолжительность приготовления продукта зависит от нескольких факторов — от типа продукта, от его веса, от температуры окружающей среды, величины напряжения в электросети и т.п. Поэтому степень готовности определяют экспериментальным образом, придерживаясь для начала типовых рекомендаций, данных в конкретном рецепте.

Очень удобно пользоваться термометром-щупом для определения момента готовности продукта, об этом — в приложении к инструкции, в ее конце!

3.1.10. В тот момент, когда кулинар посчитал процесс завершенным, производится отключение коптильни от электросети. В принципе, можно не делать никаких пауз, и сразу снимать хомут, и открывать крышку. Однако лучше подождать пару минут, чтобы тление углей закончилось, и хомут слегка остыл. Рекомендуем иметь под руками кухонное полотенце или иную ткань, чтобы защитить руки от горячих поверхностей. Сначала снимается хомут, потом выдвигается крышка с поддоном для опилок.

ВНИМАНИЕ! Если опилок было насыпано чрезмерно много, и они не успели как следует обуглиться, то при попадании на воздух опилки неизбежно загорятся. Это в общем-то, не опасно, просто иногда от неожиданности можно выронить крышку и рассыпать горящие угли. Поэтому выдвигайте поддон неторопливо, и если он загорится, то внутри коптильни, и через несколько секунд просто потухнет.

3.1.11. После этого можно вынимать поддоны, и перекладывать продукты в посуду для подачи на стол. Удобно пользоваться деревянными разделочными досками и лопаткой для снятия с решетки продуктов. Помните — решетки очень горячи, вынимайте их с помощью рукавиц или полотенца, а не голыми руками!

3.1.12. Мыть противни и поддон, крышку и внутреннюю полость коптильни нужно после остывания всех частей, обычным способом — с применением кухонных чистящих средств типа Фэрри и подобными средствами. Уход за коптильной ничем не отличается от ухода за любой кухонной утварью.

3.2. Холодное копчение

3.2.1. Процесс холодного копчения желательно проводить в сухом, хорошо проветриваемом месте при плюсовой температуре. Предварительно подготовленный (посол, маринование) продукт (рыбу, мясо, сало, сыр) нужно подсушить (к примеру, рыбу подсушивают зачастую 2-3 дня перед холодным копчением). Укладываются куски на решетку так, чтобы они не соприкасались друг с другом, иначе на продукте будут светлые, не прокопченные пятна. Использовать можно как одну решетку-противень, так и обе сразу. Решетки с продуктом устанавливаются на свои места внутрь коптильни — малая сверху, более широкая — внизу.

3.2.2. После этого устанавливаем крышу-отбойник жира под широкий поддон. Выделяемый из продукта сок и жир будет стекать не ТЭН (который нам понадобится в случае полугорячего копчения), а по покатым плоскостям отбойника в нижнюю часть коптильни.

3.2.4. После этого вставляем поддон со щепой в корпус коптильни, при необходимости на подставку, расположенную в верхней части корпуса, устанавливаем измерительный термометр, а щуп термометра вставляем в коптимый продукт (подробности этого в дополнении к инструкции). Крышку плотно прижимаем к уплотнительной силиконовой прокладке, и фиксируем хомутом-стяжкой. Хомут имеет степень регулировки, вкручиванием

или выкручиванием защелки можно отрегулировать усилие закрывания — оно не должно быть чрезмерным, но хомут должен плотно прижимать крышку к корпусу коптильни.

3.2.5. При необходимости отвода дыма в сторону от места копчения вместо «самоварной» трубки на штуцере выхода устанавливаем гофрированный сантехнический шланг из нержавеющей стали.



Установите коптильню на ровную поверхность, проверьте что она совершенно устойчиво установлена, чтобы при работе не было опасности ее переворачивания на бок.

3.2.6. К входному штуцеру (находится рядом с площадкой для термометра) подсоединяем шланг подачи дыма от дымогенератора. Дымогенератор может быть любой конструкции, важно, чтобы он «генерировал» дым температурой не более 25С. Мы рекомендуем использовать дымогенератор нашего производства ДСПД 2, в каталоге товаров:



<https://samogon-i-vodka.ru/catalog/1620/63944/>

3.2.7. Вилку шнура ТЭНа в электросеть, мы не включаем, если не занимаемся полугорячим копчением (об этом ниже). Разжигаем дымогенератор, включаем его компрессор и добиваемся, чтобы дым из дымогенератора начал подаваться в коптильню.

Через несколько минут из трубки для отвода дыма пойдет сначала слабо, а потом ровной струйкой голубовато-синий дым, процесс копчения начался.

3.2.8 Продолжительность и количество циклов копчение/отдых при приготовлении продукта зависит от нескольких факторов — от типа продукта, от его веса, от температуры окружающей среды, и, естественно, от конкретного рецепта, в соответствии с которым вы его готовите. Поэтому стадию готовности определяют экспериментальным образом, придерживаясь для начала типовых рекомендаций, данных в конкретном рецепте.

3.2.9. Рекомендуем после каждого цикла отдыха, перед новым циклом копчения, переворачивать продукты на решетках, этим достигается максимально равномерная окраска и глубина пропитывания продукта.

3.2.10 В тот момент, когда кулинар посчитал процесс завершенным, производится выключение дымогенератора, выемка продукта из коптильни, разборка оборудования на составные части и его мойка, очистка.

3.3. Полугорячее копчение

3.3.1 Полугорячим копчением называется режим копчения, когда температура внутри коптильни поддерживается в пределах 60-90С. Осуществляется оно по алгоритму, описанному в разделе 3.2. - холодное копчение, при помощи внешнего дымогенератора.

Однако, для поддержания необходимой температуры внутри коптильни, в данном случае используется дополнительный нагрев от встроенного в коптильню ТЭНа. ТЭНом же, его своевременным включением и выключением, в этом режиме управляет дополнительный, внешний терморегулятор. Терморегулятор может использоваться совершенно любой, из имеющихся в наличии. Главное, чтобы он мог управлять нагрузкой до 1500Вт, и имел необходимые границы регулировки поддерживаемой температуры. Мы рекомендуем вот такую модель



3.3.2 Опишем подробнее этот момент работы, в остальном же абсолютно все указания раздела № 3.2. настоящей инструкции справедливы и в случае полугорячего копчения.

После того, как коптильня и внешний дымогенератор собраны, производится следующие действия:

- в штуцер, расположенный на крышке, устанавливается термощуп терморегулятора



- терморегулятор подключается в розетку 220В, в соответствии с его инструкцией выставляется температура, при которой будет производиться полугорячее копчение. При наличии таймера в терморегуляторе можно выставить и время поддержания температуры — это зависит от конкретной модели прибора

- вилка ТЭНа устанавливается в розетку терморегулятора в тот момент, когда начинается процесс копчения (дымогенератор начал генерировать дым, который подается в коптильню)

Далее процесс идет в соответствии с рецептом, которого придерживается коптильщик — дым для копчения и температура в коптильне поддерживаются необходимое время, затем процесс останавливается, готовый продукт извлекается из коптильни, она и дымогенератор чистятся и моются.

3.4. Работа в режиме духового шкафа

3.4.1 В общем-то, работа коптильни в режиме духового шкафа — это режим работы «горячее» (или «полугорячее») копчение, но БЕЗ закладывания опилок на стадии подготовки коптильни к работе. Здесь возможны два варианта работы — с регулировкой температуры или без нее.

А) Без регулировки: в нашей коптильне мощность нагревателя подобрана таким образом, чтобы большинство блюд (рыба, курица, утка, свиные окорока, шея, ребрышки, средние куски говядины, и так далее) прекрасно готовятся и без терморегулятора, процесс запекания оканчивается либо по таймеру, либо (что намного правильнее) по достижению определенной температуры в теле продукта. В этом случае применяется термометр с выносным термощупом (смотри приложение к инструкции).

Б) С регулировкой температуры — в этом случае терморегулятор устанавливается, и эксплуатируется полностью в соответствии с описанным в п. 3.3.2 вариантом

3.4.2. Заметим, что в режиме духового шкафа существует еще одна, очень интересная возможность готовки. В отличие от встроенной в кухонную печь духовки, при использовании данного оборудования кулинар может за некоторое время (обычно 5-10 минут) открыть крышку и насыпать на поддон очень небольшую порцию опилок. Такой технологический прием позволяет получить не копченый продукт, но блюдо с «запахом костра» - очень эффектный способ готовки!

Конечно, какая-то доля дыма при этом выделяется — именно поэтому так не делают в бытовых духовых шкафах. Но в случае использования нашей коптильни в режиме духового шкафа — это совершенно органичный, незатратный способ с неизменно радующим всех результатом!

4. Дополнения

4.1. Термометр для определения готовности продукта

С жареными и закопченными продуктами у неискушенных кулинаров периодически случаются ситуации, когда блюдо на выходе получается либо передержанным и оттого суховатым, либо сыроватым и, соответственно, еще не пригодным к подаче на стол. Более умудренные опытом повара могут определять готовность того же стейка, например, на ощупь — по упругости мяса. А готовность запеченной утки — по цвету мясного сока, вытекающего из прокола. Но это всё приходит с опытом. Как быть новичкам? Пользоваться термометром-щупом! Да и тем, кто копчением занимается не первый день, этот инструмент ой как не помешает для верности.



Термометр для мяса представляет собой устройство, которое позволяет измерять температуру продукта для определения степени его готовности. В кулинарии могут применяться беспроводные лазерные устройства, но их действие ограничено – измерение производится только на поверхности. Специальные «мясные» приборы оснащены щупами – элементами, позволяющими проткнуть кусок и измерить температурные показатели именно внутри него.

Такой прибор избавит от необходимости постоянно доставать мясо, например, из духовки, и протыкать его ножом, пытаясь понять, готово оно или нет. Благодаря термометру процесс приготовления постоянно контролируется, и момент готовности будет сложно упустить. Таким образом, термометр для мяса нужен на кухне по нескольким важным причинам:

- контроль степени готовности продукта;
- соответствие полученного результата заявленным ожиданиям (при приготовлении по рецепту крайне важно соблюдать указанный температурный режим, иначе блюдо может получиться на вкус абсолютно другим);
- работать с прибором предельно просто;

Правда, для коптильни термометр, изображенный на предыдущей иллюстрации, не годится — ведь продукт находится мало того, что в закрытом, но еще и в задымленном объеме коптильной камеры. Поэтому мы рекомендуем использовать те термометры, которые имеют длинный термощуп (удобно работать с большими кусками мяса или с крупной рыбой) и с длинным термостойким шнуром (который позволяет сам термометр разместить снаружи коптильни)

Вот варианты, которые мы предлагаем

1. Классический термометр с термощупом и звуковой индикацией достигнутой температуры



Тут все предельно просто. С помощью кнопок «плюс» и «минус» выставляется температура, по достижению которой в теле продукта процесс копчения считается законченным.

Ниже приводим таблицу температур готовности для разных продуктов.

	Температура до отдыха	Температура после отдыха (примерная)
ГОВЯДИНА, ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА		
С кровью (Rare)	52-55	58
Средняя прожарка с кровью (Medium rare)	55-60	63
Средняя прожарка (Medium)	60-65	70
Полная прожарка (Well done)	70	75
СВИНИНА		
Средняя прожарка (Medium)	60-65	70
Полная прожарка (Well done)	70	75
КУРИЦА, ИНДЕЙКА		
Запеченная целиком	72-75	82
Грудка	68-70	75
Окорочка, крылья	75	82
УТКА, ГУСЬ		
Запеченная целиком	68-70	75
Грудка (Средняя прожарка)	60-65	70
ФАРШ		
Курица, индейка	67	73
Говядина, баранина, телятина, свинина	65	70
РЫБА		
	60	63

Сразу поясним по двум колонкам с цифрами. Приготовленному мясу или птице перед подачей на стол нужно дать отдохнуть от 7 до 15 минут, в зависимости от размера продукта.

За это время мышечные волокна расслабляются, а температура и соки более равномерно распределяются внутри продукта. За время отдыха за счет внутреннего жара продукт продолжает набирать температуру. И разница между температурой до выдержки и после может составлять от 7 до 10 градусов. Поэтому, чтобы получить, например, стейк прожарки медиум с финальной температурой 70 градусов, его нужно снять со сковороды при температуре 60-65 градусов.

2. Есть у нас в каталоге и несколько более «продвинутый» термометр с дистанционным оповещением, предназначенный для:

- измерения температуры чего угодно (воздуха, жидкости, продуктов питания)
- определения готовности мяса, птицы, рыбы, выпечки, жидкостей и других продуктов.
- дистанционного оповещения повара о готовности блюда.



Термошуп устанавливается в продукт, помещенный в коптильню. Сам же термометр может находиться в 10-50 метрах от коптильни (в зависимости от окружающей застройки) и, при достижении готовности продукта он просигналит о том, что процесс завершен.

Устройство имеет 20 режимов прожарки, 8 видов мяса, 6 степеней прожарки. Таймер прямого и обратного отсчета на 100 минут, звуковой сигнал оповещающий о готовности блюда.

С практической точки зрения все выглядит следующим образом:

- Термошуп пропускается в штуцер для его установки в коптильню, и вводится в тело продукта таким образом, чтобы его «жало» находилось примерно в середине объема
- штуцер герметизируется кусочком силиконовой трубки, которую мы комплектуем при продаже покупателям
- термометр укладывается на подставку в верхней части корпуса
- далее процесс горячего, полу горячего копчения или запекания в режиме духового шкафа производится до достижения заданной оператором температуры в теле продукта, на этом готовка оканчивается.

Поверьте, на практике такой способ готовки любого мяса, рыбы, птицы становится очень, очень прост!