Копчение Соление Вялиние!

Послан Pascha - 12.02.2011 16:26

Поделимся секретами заготовки !!!

==========

Re: Копчение Соление Вялиние!

Послан ABBA - 12.02.2011 16:42

В подарок на день рождения получил настольную коптилку а вот опыта подготовки рыбы и копчения нет.Може кто чем поделится.

==========

Re: Копчение Соление Вялиние!

Послан Pascha - 12.02.2011 17:13

Привет любителям друзей!!!
(у меня мопс)!!!

Делаем так:варим маринад на 20 форелей:

Wasser 5 liter, Salz 250gr, Zucker 2 Teelöffel, 15 Stück Wacholderbeeren, 3 Stück Lohrblätter, 1 Esslöfel Senfkörner, 1 Esslöffel Pfefferkörner (rot), 0,5 Teelöffel Currypulver, 1 Zwiebel (grob geschnitten)

Варить на медленном огне 10 минут. Готовый рассол остудить и мариновать в нем рыбу 12 часов. После, дать рыбе " Обтечь" и коптить в "домашней коптилке" 15-20 минут!!!

P.S. (из личных наблюдений) : передк копчением и маринидованием ,рыбу лучше заморозить в морозилке и конечно после оттаить!!! Мясо будет жеще и форма симпатичней!!!

==========