Kunena - Рыбачок русская рыбалка в Германии. Сгенерирована: 6 December, 2025, 17:46

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!!!