Мясные копчености: виды и особенности приготовления

Горловский Медиа Портал
09.02.16 16:33



Перед тем как купить мясные копчености оптом, лучше ознакомиться с их ассортиментом, который состоит из окорока, грудинки, разных видов рулетов, бекона, балыка, буженины, карбонад и других. Для их приготовления используют только определенные части туши.

Мясные копчености – это продукты, которые готовятся из отдельных частей свинины, говядины или баранины в условиях определенной термической обработки. Выделяют три вида копченостей исходя из вида мяса, которое берется за основу изделия. А вот разновидности данных деликатесов по способу термической обработки, следует уделить особое внимание. Итак, выделяют:

- Варенные деликатесы;
- Сырокопченые;
- Копчено-запеченные;
- Копчено-вареные.

Первый вид изделий проваривается в котлах и уже после обрабатывается горячим паром. Сырокопченые деликатесы обрабатываются дымом при температуре до 22°С на протяжении пяти суток. Копчено-запеченные изделия в процессе самого копчения запекаются. А варено-копченые продукты коптят перед варкой. В целом же, стандартный процесс приготовления копченостей состоит из нескольких этапов – посол, замачивание, сушка и термообработка. Особенность первого этапа основана на том, что сам посол может быть сухого, мокрого и смешанного вида. Данные слова говорят сами за себя, так как в процессе мокрого посола мясо заливается специальным солевым раствором. При сухом посоле его натирают специальной смесью, в составе которой соль, сахар и нитрит. Второй этап – замачивание проводиться с целью удаления из мяса лишней соли. И уже после этого изделие просушивают и поддают термической обработке. Купить мясо копченое оптом можно любого из представленных видов по способу обработки, при этом каждый вид имеет свои вкусовые особенности.

Помимо мяса для изготовления мясных копченостей требуются такие ингредиенты как субпродукты и различные специи. Перед тем как купить мясные копчености оптом рекомендуем ознакомиться с их ассортиментом. Так как для приготовления данных деликатесов используют только определенные части туши, то традиционный ассортимент копченостей состоит из окорока, грудинки, а также различных видов рулетов, бекона, балыка, буженины, карбонад и других подобных лакомств. Конечно же, нельзя отрицать, что копченое мясо не совсем полезно. Но данное изделие обладает столь уникальным и специфическим вкусом, что позволить себе купить мясные копчености оптом по особому случаю все-таки можно. Выбирая мясные копчености, также следует учитывать их внешний вид. Поверхность качественных и правильно приготовленных копченостей должна без остатков каких-либо пятен и щетины, а также сухой.