

# VESTA





Steam Smoker .....	4
Говядина варено-копченая .....	7
Голень индейки .....	9
Горбуша горячего копчения .....	11
Грудинка свиная горячего копчения .....	13
Грудка куриная .....	15
Копченые куриные крылья .....	17
Копченые свиные ребра Барбекю .....	19
Куриный рулет .....	21
Окорочка куриные .....	23
Свиная шея и карбонад .....	25
Томленая рваная свинина .....	27
Филе индейки .....	29
Перец болгарский и свекла .....	31



**Steam Smoker** – печь нового поколения, которая предназначена для деликатного копчения и варки продуктов как на натуральных дровах, так и на древесном угле. Уникальность данной печи заключается в том, что процесс приготовления продуктов происходит при одновременном использовании огня и пара. Данный способ обеспечивает равномерное распределение тепла и пара, что позволяет сохранить естественную влажность продуктов. Тем самым, эта печь работает как термокамера, в которой происходит не только процесс копчения, но и варка вашего продукта, что создает минимальные потери при изготовлении конечного продукта.

Процесс копчения в электрических коптильнях происходит с использованием дымогенератора и электротэна (или электростатическое копчение), что приводит к значительным потерям массы продукта (ужарка), увеличению времени копчения, продукты начинают терять свою сочность.

Печь **Steam Smoker** обеспечивает минимальные потери в весе готового продукта, за счет насыщения его влагой и собственным соком. Кроме этого, сам процесс сокращается по времени как минимум в полтора-два раза. Продукт можно сразу употреблять в пищу, так как процесс перераспределения соков и влаги происходит в процессе копчения и варки.

Еще одна очень положительная особенность коптильной печи **Steam Smoker** – автоматическое управление температурой (возможность работы в автономном режиме до 6 часов).

В сравнении с другими коптильными печами **Steam Smoker** потребляет минимальное количество электроэнергии, потому что печь работает на дровах и древесном угле. Для работы автоматики, вентиляторов, управления заслонками.

Среднее потребление электроэнергии составляет не более 100 Вт/час.

**Steam Smoker** позволяет готовить одновременно большое количество разных видов продуктов: свинину, говядину, курицу, овощи, что очень хорошо влияет на оптимизацию меню в ресторанах и крупных пищевых предприятиях.

**Steam Smoker** также можно использовать в режиме томления и готовить продукты медленно, длительно и равномерно при невысоких температурах. Продукт приобретает мягкость, нежную консистенцию, тонкий вкус и аромат, сохраняются все полезные микроэлементы и витамины. Особенно этот метод томления в данной печи применяют для больших, жестких или жилистых кусков мяса.

В **Steam Smoker** можно томить продукты как на решетке, так и с использованием керамической, стеклянной и чугунной посуды и посуды из нержавеющей стали. В керамической посуде томления лучше всего, поскольку она прогревается более равномерно.





# ГОВЯДИНА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

## Ингредиенты:

Говядина (глазной мускул или антрекот)	1 кг
Нитритная соль	11 г
Поваренная или морская соль	11 г
Свежий чеснок	5 г
Вода	500 мл
Перец горошком черный	7 г
Перец горошком черный Английский (душистый)	3 г
Лавровый лист	2 г
Мускатный орех	2 г

## Технология приготовления:

Для приготовления рассола необходимо: в воде растворить соль, добавить раздавленный ножом чеснок, лавровый лист, размолотый в ступке перец и мускатный орех. Залить этим посолочным рассолом говядину и убрать в холодильник. Маринуем 4-5 суток. Через 4-5 дней достаём говядину из посолочного рассола промываем водой и обсушиваем полотенцем. Далее укладываем говядину на решетку в копильной печи Steam Smoker. Выставляем температуру внутри печи 90 градусов и термощуп на 65 градусов. После начинаем процедуру копчения и варки до достижения температуры в 65 градусов внутри продукта. Процедура копчения занимает 3-4 часа в зависимости от размера и толщины говядины.





# ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ

## Ингредиенты:

Голень индейки	3 кг
Соль морская	70 г
Свежий чеснок	8 г
Вода	900 мл
Перец горошком черный	10 г
Перец горошком черный Английский (душистый)	10 г
Лавровый лист	2 г
Сахар коричневый	20 г
Тимьян сушеный	5 г
Оливковое масло	20 мл

## Технология приготовления:

Сделайте основу для посолочного раствора. Для этого добавьте в сотейник с водой все ингредиенты, поставьте на плиту, доведите до кипения и снимите с плиты. Дайте рассолу остыть до комнатной температуры (можно использовать лед, чтобы ускорить процесс). Посолочный рассол влейте в емкость, погрузите в нее голень индейки и плотно уложите. Уберите голень в холодильник на 24-48 часов. По истечении времени достаньте из емкости голень и обсушите бумажным полотенцем. Кулинарной кисточкой голень смазываем оливковым маслом и укладываем на решетку в коптильную печь Steam Smoker, выставляем температуру внутри печи 100-120 градусов, а термощуп выставляем на 80 градусов и начинаем процедуру копчения и варки до достижения температуры внутри продукта 80 градусов. Процедура копчения занимает 2-3 часа, в зависимости от размера голени.





# ГОРБУША ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

## Ингредиенты:

Горбуша	1 кг
Поваренная соль	9 г
Нитритная соль	9 г
<b>Смесь специй для рыбы:</b>	
Бasilik	5 г
Майоран	2 г
Мята	1 г
Чесночная пудра	2 г
Перец дробленый	5 г

## Технология приготовления:

Натереть солью и готовой смесью из специй тушку рыбы и оставить ее на просол в холодном месте на 12-24 часа. После просола рыбу повесить за хвост над емкостью, куда стекла лишняя влага (обсушить полотенцем). После обсушки рыбу помещаем на решетку коптильной печи Steam Smoker. Выставляем температуру внутри печи 90 градусов, в тушку рыбы вставляем термощуп и выставляем температуру термощупа 62 градуса – это будет у вас температура готового продукта, и начинаем процедуру копчения. Процедура копчения занимает 1-1,5 часа.





# ГРУДИНКА СВИНАЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

## Ингредиенты:

Грудинка	1 кг
Нитритная соль, поваренная соль 50/50 по 12 г	24 г
Свежий чеснок	8 г
Вода	300 мл
Перец горошком черный	7 г
Перец горошком черный Английский (душистый)	3 г
Лавровый лист	2 г

## Технология приготовления:

Для рассола: в воде растворить соль, добавить раздавленный ножом чеснок, лавровый лист, размолотый в ступке перец. Залить этим посолочным рассолом грудинку. Мариновать 4-5 суток. Через 4-5 дней достаём грудинку из посолочного рассола, промываем водой и обсушиваем полотенцем. После этого укладываем грудинку на решетку в коптильную печь Steam Smoker. Выставляем температуру внутри печи 100 градусов, а термошуп выставляем на 70 градусов и начинаем процедуру копчения и варки до достижения температуры внутри продукта 70 градусов. Процедура копчения занимает 3-4 часа в зависимости от размера и толщины грудинки.





# ГРУДКА КУРИНАЯ

## Ингредиенты:

Грудка куриная	1 кг
Соль морская	25 г
Свежий чеснок	5 г
Вода	500 мл
Перец черный горошком	5 г
Перец душистый горошком	5 г
Лавровый лист	2 г
Гвоздика	2 г
Ягоды можжевельника	5 г

## Технология приготовления:

Сделайте основу для посолочного раствора. Добавьте в сотейник с водой все ингредиенты, поставьте на плиту, доведите до кипения и снимите с плиты. Дайте рассолу остыть до комнатной температуры (можно использовать лед, чтобы ускорить процесс). Влейте рассол в посолочную емкость и погрузите грудки. Уберите грудки в холодильник на 24 часа. Достаньте грудки и обсушите бумажным полотенцем. Затем укладываем грудки на решетку в коптильную печь Steam Smoker, выставляем температуру внутри печки 100 градусов, а термощуп выставляем на 68 градусов и начинаем процедуру копчения и варки до заданной температуры. Процедура копчения занимает 1,5-2 часа.





# КОПЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

## Ингредиенты:

Крылья куриные	1 кг
Соль морская	20 г
Свежий чеснок	10 г
Черный дробленый перец	5 г
Томатная паста	75 г
Вустерский соус	25 г
Сахар коричневый	20 г
Сушеная паприка	5 г
Корица	2 г
Яблочный уксус	25 г
Виски (хороший виски)	50 мл

## Технология приготовления:

Для приготовления маринада необходимо перемешать все сухие компоненты и к ним добавить поэтапно томатную пасту, вустерский соус, яблочный уксус и виски. В полученный маринад выдавить чеснок. Еще раз все тщательно перемешать и поместить туда крылья и еще раз все перемешать уже с крыльями, чтобы они искупались в маринаде. Убрать крылья на 24 часа в холодильник. Затем промаринованные крылья укладываем на решетку в коптильную печь Steam Smoker. Выставляем температуру внутри печи 100 градусов, а термощуп выставляем на 80 градусов и начинаем процедуру копчения и варки до достижения заданной температуры внутри продукта. Процедура копчения занимает 1,5 часа.





# КОПЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ

## Ингредиенты:

Свиные ребра	2 кг
Поваренная соль	40 г
Зубчики чеснока	3 шт.
Паприка сушеная	10 г
Перец черный горошком	10 г
Соус барбекю	150 г
Пиво	100 мл

## Технология приготовления:

Смешиваем паприку, соль, раздавленный чеснок, перец, соус барбекю и заливаем пивом. Полученным маринадом обмазываем (натираем) ребра и оставляем в холоде на 48 часов. Для приготовления маринованные ребра укладываем на решетку в коптильную печь Steam Smoker, выставляем температуру печи 120 градусов и начинаем процесс копчения-томления. Устанавливаем термощуп на 90 градусов и коптим до достижения выставленной температуры внутри продукта 90 градусов. В процессе копчения, каждые два часа смазываем соусом барбекю кулинарной кисточкой. Процесс копчения занимает 6 часов.





# КУРИНЫЙ РУЛЕТ

## Ингредиенты:

Тушка куриная	1,6-1,7 кг
Соль нитритная	10 г
Соль морская	10 г
Перец дробленый	5 г

## Технология приготовления:

Тушку курицы промываем, отрезаем огузок, лишний жирок и крылья. Делаем надрез по спинке и удаляем каркас и кости из голени, оставляя, тем самым, единый куриный пласт. Расправляем куриный пласт, присыпаем солью и дробленым перцем. Заворачиваем наш куриный пласт в рулет и помещаем в формовочную сетку или обвязываем его шпагатом для удержания формы. Помещаем рулет в холодильник на 2-3 часа, чтобы он просолился. Когда наш рулет просолился, укладываем его на решетку коптильной печи Steam Smoker. Выставляем температуру внутри печи 90 градусов, а термощуп на 68 градусов и начинаем процедуру копчения до достижения 68 градусов внутри продукта. Время копчения занимает от 2-3 часов, в зависимости от веса нашего рулета.





# ОКОРОЧКА КУРИНЫЕ

## Ингредиенты:

Окорок куриный	2 кг
Соль морская	40 г
Свежий чеснок	8 г
Вода	750 мл
Перец черный горошком	10 г
Перец душистый горошком	10 г
Лавровый лист	3 г
Гвоздика	3 г
Ягоды можжевельника	3 г

## Технология приготовления:

Сделайте основу для посолочного раствора. Для этого добавьте в сотейник с водой все сухие ингредиенты, поставьте на плиту, доведите до кипения и снимите с огня. Дайте рассолу остыть до комнатной температуры (можно использовать лед, чтобы ускорить процесс). Влейте посолочный рассол в емкость, погрузите окорока и уберите в холодильник на 24 часа. Достаньте окорока и обсушите бумажным полотенцем. Затем укладываем окорока на решетку в коптильную печь Steam Smoker, выставляем температуру внутри печи 90 градусов, а термощуп выставляем на 68 градусов и начинаем процедуру копчения и варки, до достижения выставленной температуры термощупа. Процедура копчения занимает 1,5-2 часа.





# СВИНАЯ ШЕЯ И КАРБОНАД

## Ингредиенты:

Свиной шеи или карбонад	1 кг
Нитритная соль, поваренная соль 50/50 по 12 г	24 г
Свежий чеснок	10 г
Вода	300 мл
Перец горошком черный	7 г
Перец горошком черный Английский (душистый)	3 г
Лавровый лист	2 г

## Технология приготовления:

В воде растворить соль, добавить раздавленный ножом чеснок, лавровый лист, размолотый в ступке перец. Залить этим составом (посолочным рассолом) шею или карбонад, убрать в холодильник и мариновать 5-7 суток. Через 5-7 дней достаём шею или карбонад из посолочного рассола, промываем водой и обсушиваем полотенцем. После укладываем шею или карбонад на решетку в коптильную печь Steam Smoker, выставляем температуру внутри печи 100 градусов, а термомощуп выставляем на 70 градусов и начинаем процедуру копчения, до достижения 70 градусов внутри продукта по термомощупу. Процедура копчения занимает 3-4 часа в зависимости от размера и толщины кусков шеи или карбонада.





# ТОМЛЕНАЯ РВАНАЯ СВИНИНА

## Ингредиенты:

Свиная шея	3 кг
Соль	60 г
Зубчики чеснока	5 шт.
Вода	750 мл
Перец черный горошком	10 г
Сидр	500 мл

## Технология приготовления:

В холодной воде растворить соль, добавить раздавленный ножом чеснок и размолотый перец. Залить этим составом свинину и мариновать 4-5 суток в холодильнике. Промаринованную свиную шею обсушиваем и укладываем на решетку в копильную печь Steam Smoker. Выставляем температуру в печи 100 градусов, а термощуп на 70 градусов и начинаем процедуру копчения. Когда мясо дойдет до температуры в 70 градусов внутри, укладываем свиную шею в гастроярост и вливаем Сидр, накрываем фольгой и устанавливаем температуру щупа на 92 градуса, температуру в печи устанавливаем на 120 градусов. Продолжаем коптить мясо до достижения температуры внутри продукта 92 градусов. Общее время приготовления 6-7 часов, в зависимости от качества и веса сырья.





# ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

## Ингредиенты:

Филе индейки	1 кг
Соль морская	25 г
Свежий чеснок	5 г
Вода	500 мл
Перец черный	5 г
Перец красный	5 г
Лавровый лист	2 г
Сахар коричневый	5 г
Корицы	3 г
Мед	20 г

## Технология приготовления:

Сделайте основу для посолочного раствора. Добавьте в сотейник с водой все ингредиенты, поставьте на плиту, доведите до кипения и снимите с огня. Дайте рассолу остыть до комнатной температуры (можно использовать лед, чтобы ускорить процесс). Влейте рассол в посолочную емкость и погрузите филе. Уберите филе в холодильник на 24-48 часов. Достаньте филе и обсушите бумажным полотенцем. Затем укладываем филе на решетку в коптильную печь Steam Smoker, выставляем температуру внутри печи 90 градусов, а термошуп выставляем на 68 градусов и начинаем процедуру копчения и варки до достижения температуры внутри продукта 68 градусов. Процедура копчения занимает 2-2,5 часа.





# ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ И СВЕКЛА

## Ингредиенты:

Свекла	
Болгарский перец	

## Технология приготовления:

Берем свеклу, промываем, кладем в сотейник и варим в течение 30-40 минут. Затем достаем свеклу и укладываем в печь Steam Smoker и коптим до готовности примерно 2 часа, при температуре 90-100 градусов. Копченую свеклу можно использовать в различные салаты, закуски, супы и т.д. Берем болгарский перец, промываем и укладываем в печь Steam Smoker и коптим его примерно 3 часа при температуре 90-100 градусов. Перец должен стать мягким и нежным. Копченый перец можно использовать для различных соусов, салатов, закусок, консервировать и т.д.



**MANGALVESTA**

Россия, г. Йошкар-Ола

8 927 883 49 10

8 906 334 73 73

8 800 222 39 40

E-mail: [sales@mangalvesta.ru](mailto:sales@mangalvesta.ru)

[www.mangalvesta.ru](http://www.mangalvesta.ru)