



ПРОМЯСО 3.0

@daryasemm

Оглавление

Вступление	3
Соление	4
Мясо	4
Инвентарь	5
Рецепт №1. Куриная бастурма	8
Рецепт №2. Куриная сыровяленая колбаса	12
Рецепт №3. Сервелат куриный	21
Рецепт №4. Куриный рулет	33
Рецепт №5. Грудка куриная варено-копченая	40
Рецепт №6. Колбаса куриная варёная	48

Вступление

Приветствую вас, друзья!

Совсем скоро вы сварите свою первую домашнюю колбасу и удивитесь, насколько это просто сделать.

Уверена, вкус вас приятно удивит, а главное вы будете точно знать состав! Ведь домашняя колбаса – это не только вкусно, но и полезно!

Важные моменты

Все рецепты я описывала подробно, с пошаговыми фото для наглядности. Важно следовать четко по рецепту.

Температура – это важный момент в производстве колбасы. При ее нарушении будет брак, а именно бульонно-жировой отек – это когда жир и бульон вытекают под оболочку, а колбасный батон становится похож на сухую котлету.

Поэтому важно соблюдать температуру мясного сырья, она не должна превышать 10 градусов. Поэтому лишний раз лучше убрать фарш охладиться.

Также не менее важна последовательность перемолки жирного и нежирного мяса (в каждом рецепте указано, что за чем перемалываем).

Отепление продукта перед его тепловой обработкой (вывешивание на определенное время колбасы перед помещением ее в духовку) тоже важно, если этого не сделать, будет большой риск получения того же отека.

Душирование в холодной воде нужно для продления срока годности изделия. В общем, придерживайтесь инструкции и все будет просто и вкусно!

Соление —————

В каждом рецепте написан вид соли, который используется в том или ином изделии.

Если используются и нитритная, и поваренная соль, то они идут в одинаковых пропорциях. Например, если в рецепте 20 гр соли на 1 кг сырья, то берем 10 гр нитритной и 10 гр поваренной.

Солим мясо указанное количество дней – от этого зависит вкус итогового изделия. А также важно, чтоб солилось мясо при температуре +2/+4 градуса, не выше, иначе мясо закиснет.

В сыровяленых изделиях нитритной соли идет больше, не пугайтесь, так и должно быть.

Количество прописано в каждом рецепте.

Мясо —————

Для колбасных изделий не используется парное мясо. Если у вас свое хозяйство, то после забоя оно должно отдохнуть в холодильнике пару дней. Если вы берете его в магазине, то там наверняка пара дней уже прошла, прежде чем оно попало на прилавок.

Также мясо должно быть заморожено не более одного раза. Одна заморозка допускается, две – уже нет)

Инвентарь —

Первое, что нужно для производства колбасы – это мясорубка. Очень желательно иметь несколько размеров решеток.

- **Колбасный шприц**

Они есть разные, разной стоимости и размеров, НО это совсем не обязательный инструмент. Да, с ним процесс будет быстрее и легче, но это стоит дополнительных вложений.



Мясорубка



Колбасный шприц

Есть другие варианты, например, купить насадку для вашей мясорубки в виде длинной трубки (я использую такой вариант), или же можно просто купить насадку и пихать пальцем. Кто-то даже использует бутылку для этих целей.

Фото не мое, но это наглядный пример, что найти вариант можно на любой кошелек.



Насадка для мясорубки



Бутылка

• Термометр

Их нужно минимум 2, один для измерения температуры в духовке, второй для измерения температуры в батоне.

Можно использовать самые простые, можно более навороченные. Последние удобны тем, что начинают пищать, если температура поднимается выше нужной. Я использую эти 2 вида.



Простой термометр



Продвинутый термометр

• Планетарный миксер

Не обязательно, но если есть, используйте для замеса фарша. Если миксера нет, то понадобятся перчатки. (Сначала строительные, а сверху резиновые) Вымешивать холодный фарш больновато рукам, а месить нужно будет минут 5-10.

• Оболочки

Я заказывала на Вайлдберис 3 вида: белковую, коллагеновую и свиную череву.



Белковая оболочка



Коллагеновая оболочка



Свиная черева

• Духовка с решеткой внутри

Всегда при готовке используем термометр для измерения температуры в духовке, даже если температуру в ней можно выставлять, моя вот, например, врет (ставлю 50 градусов, а она поднимает до 80 градусов)

Регулировать температуру можно приоткрыванием дверцы – делать щелку различной величины.

• Нитритная соль

Во все колбасы домашнего производства добавляется эта соль. Она не только делает продукт более безопасным и продлевает срок годности, но и делает вид и вкус той самой колбасы. Нитрита натрия в соли должно быть 0,5-0,6%, купить ее можно на вайлдберис или озон.

Ну а теперь перейдём к рецептам!



КУРИНАЯ БАСТУРМА

Куриная бастурма —

Ингредиенты:

- Филе куриной грудки – 1 кг
- Соль нитритная – 30 гр/кг мяса
- Сахар – 1 гр/кг мяса

Специи можно выбрать самим те, которые вы любите, или использовать мои сочетания на выбор:

- Паприка + Кайенский перец – количество по желанию
- Черный молотый перец + Гранулированный чеснок – пропорция 1:1
- Прованские травы + Гранулированный чеснок – пропорция 1:1

Приготовление:

Зачищаем филе грудки от всех неровностей и пленок.



Хорошо натираем посолочной смесью: соль нитритная - 30 гр/кг и сахар - 1 гр/кг.



Убираем в холодильник на просол на 2-4 дня.



Через 2-5 дня достаём, промываем под проточной водой. Обсушиваем бумажными полотенцами и обсыпаем подготовленной смесью специй. Обсыпанную грудку заворачиваем в марлю.



И подвешиваем в холодильнике на 14 дней.





КУРИНАЯ
СЫРОВЯЛЕНАЯ КОЛБАСА

Куриная сыровяленая колбаса

Ингредиенты:

- Филе бедра курицы – 1 кг
- Филе куриной грудки – 1 кг
- Соль нитритная – 34 гр
- Соль поваренная – 16 гр
- Перец черный молотый – 2 гр
- Перец душистый – 1 гр
- Можжевельник – 0,5 гр
- Кориандр – 2 гр
- Чеснок сушеный – 2 гр

Приготовление:

Бедро и филе нарезаем кусочками 4-6 см и оставляем в отдельных тарах.



Также отдельно друг от друга мы производим посол. На 2 кг мяса нам потребуется 50 гр соли, из которой 34 гр нитритной и 16 гр поваренной.

Смешиваем соль и высыпаяем 25 гр получившейся соли к филе грудки и остальное к филе бедра. Все тщательно перемешиваем и убираем в холодильник при $t +2-4^{\circ}\text{C}$ на 5-7 дней.



Я мясо завакуумировала, но можно убрать просто в пакет.



По истечению 5-7 дней перекладываем наше мясо из холодильника в морозилку на час.

Далее мясо бедра режем кусочками 10-12 мм.



Подмороженную куриную грудку измельчаем на мясорубке с решеткой 4-5 мм.



После в фарш добавляем специи и вымешиваем 5 минут.



Следим за температурой фарша на всех этапах, она не должна превышать 10-12 градусов



Далее к фаршу со специями добавляем порезанное филе бедра. И снова хорошо перемешиваем.



При приготовлении этой колбасы я использую и коллагеновую оболочку, и свиную череву.



Коллагеновую оболочку замачиваем в теплой воде на 5 мин и потом набиваем фаршем.



Если используете череву, то ее предварительно нужно промыть водой.



Готовые батоны взвесила и записала начальный вес для контроля потерь.



Вялить колбасу нужно при t 10-15С и влажности 70-80% до потери веса 40-42%



Я делала это в старом советском холодильнике и ставила чашку с водой для влажности.

Как только ваша колбаса потеряла 40-42% веса (при условии, что влажность была нужная. Если влажность недостаточная, то колбаса быстро будет терять вес), то значит, она готова!

Обычно у меня уходит около 33-38 дней.



СЕРВЕЛАТ КУРИНЫЙ

Сервелат куриный

Ингредиенты:

- Филе бедра курицы без кожи – 1 кг
- Сливки 20% – 80 мл
- Соль нитритная 0.5-0.6% – 12 гр/кг мяса
- Соль поваренная – 6 гр/кг мяса
- Сахар – 1 гр/кг мяса
- Перец черный молотый – 1 гр/кг мяса
- Перец белый молотый – 0,4 гр/кг мяса
- Мускатный орех – 0,5 гр/кг мяса
- Чеснок сушеный дробленый – 0,5 гр/кг мяса

Приготовление:

Филе бедра моем, подсушиваем бумажным полотенцем, удаляем жилки и жировые остатки.



Нарезаем небольшими кусками 4-6 см.

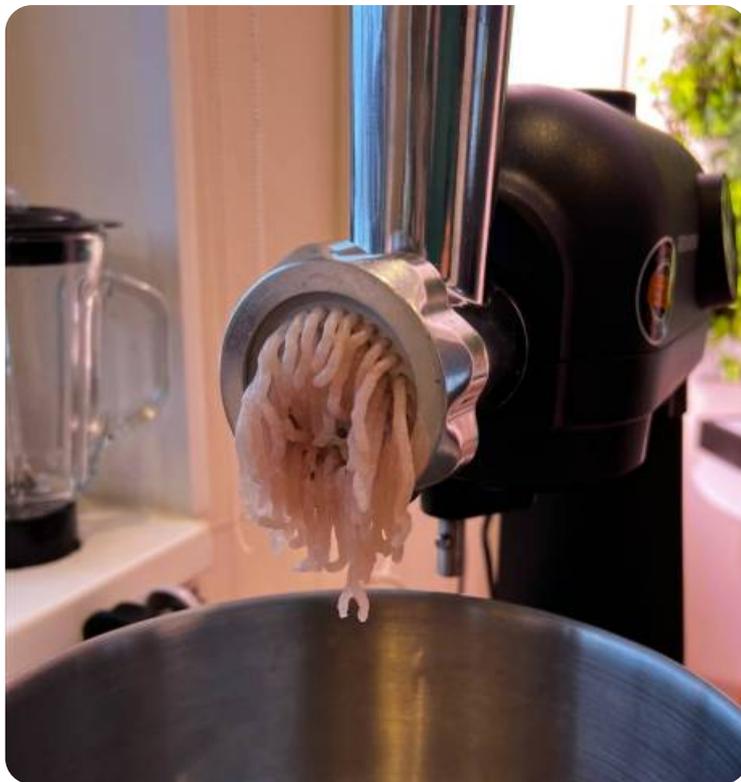


Посыпаем двумя видами соли и сахаром, перемешиваем и убираем под крышкой в холодильник на просаливание на 2 суток.



По истечении 2 дней перекладываем мясо из холодильника в морозилку на 40 минут.

После этого 30% мяса бедра измельчаем на решетке мясорубки 2 мм.



Остальное мясо измельчаем на решетке мясорубки 8 мм.



Раскладываем фарш по пакетам или тарам, делаем пласты и снова убираем в заморозку на 30-40 мин.



Сливки тоже убираем в морозилку, и морозим до ледяной корки.



Достаем фарш, тот что измельчали на 2 мм, и добавляем к нему ледяные сливки и специи. Вымешиваем 5 минут.



После добавляем к нему другой фарш и вымешиваем еще 5 минут.



Следим за температурой фарша на всех этапах, она не должна превышать 10-12 градусов



Коллагеновую оболочку замачиваем в тёплой воде на 5 мин.



Набиваем оболочку фаршем.



Вывешиваем батоны на осадку в холодильник при $t +2-4\text{ C}$ на 12 часов. После вывешиваем батоны при комнатной температуре на отепление на 2-3 часа.



Делать термообработку можно тогда, когда температура в батоне достигла 18 градусов, для этого поместите щуп термометра внутрь колбасы

Далее приступаем к термообработке.

Помещаем в духовку один термометр, а в середину батона другой термометр.



Включаем верхний, нижний тен и конвекцию.

Если нет конвекции, то просто приоткройте дверцу духовки

Кладем колбасу в холодную духовку. Доводим температуру В ДУХОВКЕ до 60 градусов (этап обсушки колбасы) в течение 10 минут.

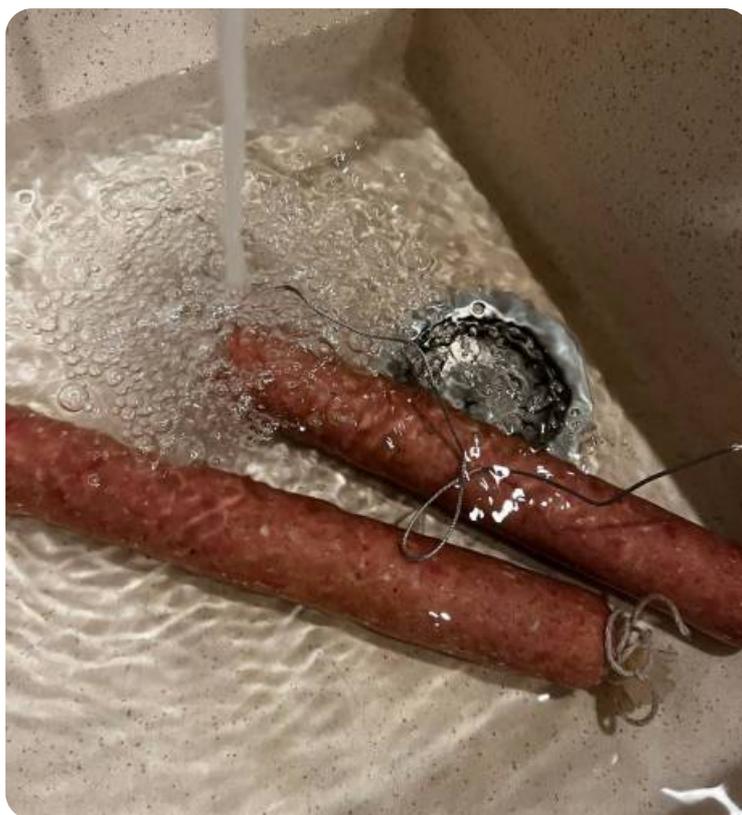
Далее повышаем температуру В ДУХОВКЕ до 90 градусов (этап обжарки), держим такую температуру до 58 градусов В ЦЕНТРЕ БАТОНА.

Далее заливаем кипятком в поддон и готовим до достижения В БАТОНЕ 68 градусов.



Колбаса готовится не по времени, а по достижению нужной температуры внутри изделия

После термообработки батоны помещаем в холодную воду на 25-30 мин.



Охлажденные батоны убираем в холодильник на 12-24 часа.





КУРИНЫЙ РУЛЕТ

Куриный рулет

Ингредиенты:

- Куриное мясо с окорочков с жиром (без кожи) – 750 гр
- Куриная грудка – 850 гр
- Соль нитритная – 16 гр
- Соль поваренная – 16 гр
- Перец черный молотый – 2 гр
- Чеснок сушеный – 2 гр
- Мускатный орех – 1 гр
- Тмин – 1 гр
- Кориандр – 1 гр
- Сливки 20% – 160 мл

Приготовление:

Нарезаем филе окороков кусочками 3х3 см. Куриные грудки тоже нарезаем кусочками 3х3см.



И убираем все нарезанное мясо в морозилку на 40-60 минут.



Сливки тоже убираем в морозилку минут на 20, до образования ледяной корки.



Достаем мясо из морозилки. Половину куриной грудки измельчаем на решётке мясорубки 3-5 мм.



И смешиваем с остальным нарезанным мясом с окороков и остатком нарезанной грудки. К фаршу добавляем подмороженные сливки, специи и посолочную смесь.

Вымешиваем 10-15 мин. до однородной вязкой массы.



Следим за температурой фарша на всех этапах, она не должна превышать 10-12 градусов



Готовый фарш выкладываем на рукав для запекания ровным слоем и заворачиваем таким образом, чтобы край плёнки не закручивался в рулет, а оставался сверху.



Плотно уплотняем с обеих сторон и завязываем шпагатом.



Подвешиваем наши рулеты в вертикальном положении при комнатной t на 8 часов.



Делать термообработку можно тогда, когда температура в рулете достигла 18 градусов, для этого поместите щуп термометра внутрь рулета

Далее приступаем к термообработке.

Помещаем в духовку один термометр, а в середину рулета другой термометр.



Включаем верхний, нижний тен и конвекцию.

Если нет конвекции, то просто приоткройте дверцу духовки

Кладем рулет в холодную духовку. Доводим температуру В ДУХОВКЕ до 60 градусов (этап обсушки рулета) в течение 10 минут.

Далее повышаем температуру В ДУХОВКЕ до 90 градусов (этап обжарки), держим такую температуру до 58 градусов В ЦЕНТРЕ РУЛЕТА.

Далее заливаем кипятком в поддон и готовим до достижения В РУЛЕТЕ 68 градусов.

Колбаса готовится не по времени, а по достижению нужной температуры внутри изделия

Готовый рулет охлаждаем в течение 1 часа при комнатной t. Далее в ледяной воде в течение 30 мин.

Убираем в холодильник на 12 часов.

Готово!



ГРУДКА КУРИНАЯ
ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

Грудка куриная варено-копченая

Ингредиенты:

- Филе куриной грудки – 1 кг
- Соль нитритная
- Соль поваренная
- Сахар
- Перец черный горошком – 2,5 гр
- Перец душистый горошком – 1,5 гр
- Перец белый горошком – 1 гр
- Чеснок свежий – 5-6 зубчиков
- Кардамон – 1 гр

Приготовление:

Моем филе грудки холодной водой, убираем жилки и жировые остатки и обсушиваем бумажным полотенцем.



Готовим раствор для шприцевания:

- Вода – 100 мл
- Сахар – 1 гр
- Соль поваренная – 6 гр
- Соль нитритная – 12 гр



Медицинским шприцем равномерно вводим жидкость иглой по всей грудке, пока вся жидкость не будет в сырье.



Далее делаем грудке легкий массаж и опускаем в подготовленный рассол:

- Вода – 1 л
- Соль поваренная – 20 гр
- Сахар – 1,5 гр
- Соль нитритная – 50 гр



Накрываем крышкой и убираем в холодильник на сутки.

Через сутки достаем грудку, заливаем ее холодной водой на 1 час. Выкладываем грудку на решетку для отепления и подсыхания на 1,5-2 часа.



Делать термообработку можно тогда, когда температура в грудке достигла 18 градусов, для этого поместите щуп термометра внутрь грудки

Когда наша грудка полностью высохла, приступаем к термообработке.

Помещаем в духовку один термометр, а в середину самой крупной грудки другой термометр.



Включаем верхний, нижний тен и конвекцию.

Если нет конвекции, то просто приоткройте дверцу духовки

Кладем грудку в холодную духовку. Доводим температуру В ДУХОВКЕ до 60 градусов (этап обсушки грудки) в течение 10 минут.

Далее повышаем температуру В ДУХОВКЕ до 90 градусов (этап обжарки), держим такую температуру до 58 градусов В ЦЕНТРЕ ГРУДКИ.

Далее заливаем кипятком в поддон и готовим до достижения В ГРУДКЕ 68 градусов.

Грудка готовится не по времени, а по достижению нужной температуры внутри изделия

После помещаем грудку в пакет и охлаждаем в холодной воде 1-1,5 часа.



После достаем, обсушиваем, кладем на решетку минут на 30.

КОПЧЕНИЕ

Такая грудка будет вкусная и без копчения, но для любителей можно и подкоптить.

Подкоптить грудку можно и в квартирных условиях. Берем чугунную кастрюлю, на дно засыпаем 3-4 столовые ложки щепы.



Размещаем внутри кастрюли решетку (например от микроволновки), на нее выкладываем грудку, накрываем крышку и ставим на разогретую конфорку.



Как только пойдет дым из под крышки, снимаем с огня, накрываем мокрым полотенцем и оставляем коптиться на 1-1,5 часа.



А после убираем в холодильник на 12 часов.



КОЛБАСА
КУРИНАЯ ВАРЁНАЯ

Колбаса куриная варёная —

Ингредиенты:

- Куриное филе – 1050 гр
- Сахар – 2 гр/кг
- Кожа куриная – 160 гр
- Сливки – 100 мл/кг
- Соль нитритная – 11 гр (из расчета (считаем вес вместе с кожей) 9 гр/кг)
- Соль поваренная – 11 гр (9 гр/кг)
- Перец белый молотый – 1 гр/кг
- Мускатный орех – 0,5 гр/кг
- Крахмал картофельный – 5 гр/кг

Приготовление:

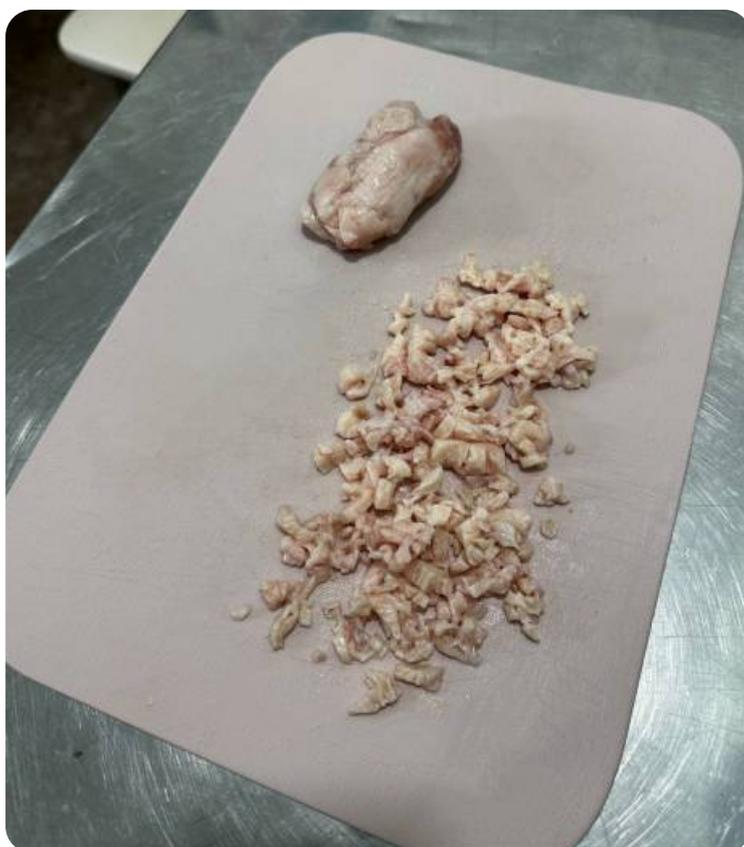
Режем филе кусочками 4-6 см.



Смешиваем с солью и убираем на предпосол в холодильник при t +2-4 градуса на 2 суток.



Куриную кожу подмораживаем и нарезаем квадратиками 4-5 мм.



Просоленное мясо достаем из холодильника и убираем в морозилку на час. Сливки тоже подмораживаем в течение 20-25 мин до ледяной корочки.



Подмороженное мясо измельчаем на решётке мясорубки 2 мм.



Добавляем подмороженные сливки и специи. Перемешиваем до однородности.



Вымешиваем фарш 5 минут.



В блендере небольшими порциями измельчаем фарш в кашеобразную массу.



После добавляем порезанную и охлажденную куриную кожу, равномерно распределив её в эмульсии.



Следим за температурой фарша на всех этапах, она не должна превышать 10-12 градусов

Коллагеновую оболочку замачиваем в тёплой воде на 5 мин.



Набиваем оболочку с помощью колбасного шприца.



После вывешиваем батоны при комнатной t на отепление и осадку на 2-3 часа.

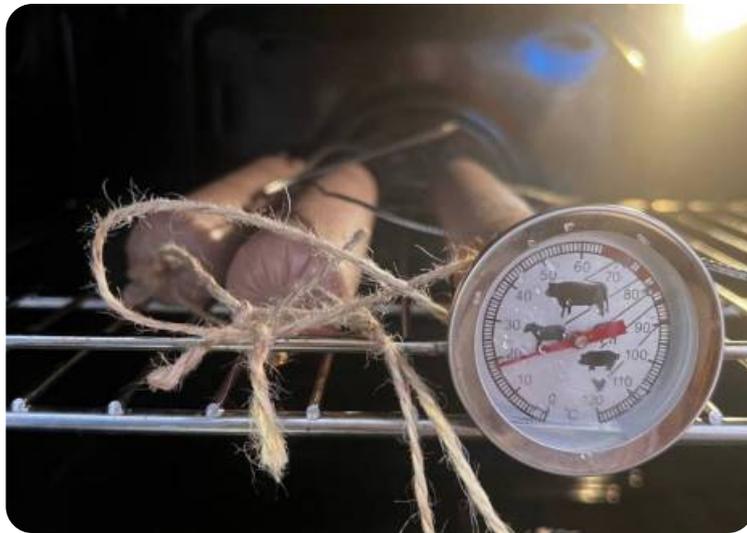


Делать термообработку можно тогда, когда температура в батоне достигла 18 градусов, для этого поместите щуп термометра внутрь батона

Далее приступаем к термообработке. Помещаем в духовку один термометр, а в середину батона другой термометр.

Включаем верхний, нижний тен и конвекцию.

Если нет конвекции, то просто приоткройте дверцу духовки



Кладем колбасу в холодную духовку. Доводим температуру В ДУХОВКЕ до 60 градусов (этап обсушки колбасы) в течение 10 минут.

Далее повышаем температуру В ДУХОВКЕ до 90 градусов (этап обжарки) держим такую температуру до 58 градусов В ЦЕНТРЕ БАТОНА.

Далее заливаем кипятком в поддон и готовим до достижения В БАТОНЕ 68 градусов. После термообработки батоны помещаем в холодную воду на 25-30 мин.



Охлажденные батоны убираем в холодильник на 12-24 часа.

Приятного аппетита!

Ваша Даша ❤️