Советы бывалых рыбаков по копчению

Автор: Administrator



Рекомендации, рецепты и советы по копчению рыбы и мяса в дачных (походных условиях) с рыбацких форумов:

"По единогласному мнению всех едоков, рыба получается вкуснее, если вместо покупной ольховой щепы использовать яблоневые ветки. Ветки нарезаю в длину примерно 10 см, диаметром около 1 см. На небольшую коптильню таких нужно штук 15-20. Только они должны быть не сухие."

"Можно использовать так же ветки смородины и вишни. Рыбу можно заворачивать в марлю, кто не любит сильно копченую кожу. Тогда копоть остается на марле."

"Для копчения использую все фруктовые деревья, часто добавляю веточку можжевельника или полынь. На Ахтубе коптил рыбу на иве, тоже неплохо, оригинальный слегка горьковатый вкус. Рыбу не зависимо от размера предпочитаю коптить не потрошеной. Хотя недавно попробовал коптить рыбу потрошеной, а брюхо набивать пряной травой тоже очень понравилось."

"Если рыба получилась недостаточно золотистой, можно добавить свежих листьев."

"Вчера смотрел программу о рыбалке* ТРОФЕИ АВАЛОНА*, так вот там прозвучала интересная мысль.Они рекомендуют коптит рыбу на сосновых веточках, особенно напирая на наличие смолы в сосне. Я лично такое слышу впервые, в ближайшее время попробую."

"Предпочитаю для копчения использовать веточки (щепу, листья) исключительно фруктовых деревьев. Эксперименты с смоляными породами, считаю вредными для здоровья. Мое такое мнение!"

*В выходной коптил свиное ребро, сосну решил не добавлять, обошелся веточкой можжевельника. Получилось довольно хорошо."

"В березовых дровах сколько дегтя, однакож топим. Еловые и сосновые дрова использую для бани, сильного запаха нет, также в бане использую эфирные масла сосны, кедра, ели, эвкалипта, пихты. В аннотациях к маслам пишется, что это все сильно полезно для организма.