



КОПТИЛЬНЫЙ АППАРАТ ФИРМЫ „OSSA RÄUCHERGERÄTE“, Германия.

Технические характеристики:

Технические характеристики	Helia 24	Helia 48
Загрузка камеры не более, кг	7	14
Напряжение, В	220	220
Частота, Гц	50	50
Потребляемая мощность, кВт	1	2
Диапазон температур, С	0-250	0-250
Габаритные размеры (внутренние), мм	350x420x290	350x830x290
Габаритные размеры (внешние), мм	450x450x350	450x850x350
Масса не более, кг	25	45

Комплект поставки:

Helia 24:

- емкость для опилок – 1 шт.;
- противень для копчения – 1 шт.;
- решетка для рыбы - 1 шт.;
- плоские решетки – 1 шт.

Helia 48:

- емкость для опилок – 1 шт.;
- противень для копчения – 1 шт.;
- решетка для рыбы - 1 шт.;
- плоские решетки – 2 шт.

Инструкция по использованию

Перед первым употреблением необходимо разогреть духовку в течение 10 минут при 200 градусах. После этого отключить подогрев, наполнить опилками специально для них предназначенный противень и поставить его на нагревательную спираль внутри духовки.

Закрывать дверцу и завести часовой механизм на 15 минут. В закрытом состоянии дать духовке остыть в течение двух часов. При подогреве опилок дверца не должна быть плотно закрытой, т. к. при этом дым должен просочиться наружу (по количеству соответствующий дыму одной сигареты).

Эту процедуру также необходимо повторить перед первым копчением пока духовка изнутри не почернеет полностью. После этого духовку отмывать не нужно. При двойном оснащении необходимо использовать только нижний противень.

1. По прилагаемой к инструкции таблице установить необходимую температуру с помощью верхней поворотной ручки и подождать пока не погаснет зелёная контрольная лампочка. Для более быстрого подогрева можно одновременно завести часовой механизм на 10 минут (средняя поворотная ручка).
2. Противень наполнить опилками, добавив несколько ягод сушёного можжевельника или несколько ложек специальной опилочной смеси, и поставить его на нагревательную спираль.
3. Предназначенные для копчения продукты положить на копильный противень духовки и закрыть дверцу. Дверную ручку повернуть до указателя «ZU».
Не рекомендуется закручивать ручку силой!
4. Для каждой процедуры копчения необходимо заводить часовой механизм только один раз на 10 минут. Этого времени достаточно, чтобы поджечь опилки и создать достаточное для копчения количество дыма. Сигнальный будильник (нижние часы, 60 минут) используется для установки времени копчения. По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Аппарат остаётся готовым к употреблению до полного его отключения. Время необходимое для приготовления разных продуктов вы найдёте в прилагаемой таблице.

5. При холодном копчении духовка не подогревается. Только средняя поворотная ручка для нагревательной спирали заводится на 10 минут для образования дыма из опилок. Время копчения зависит от вашего личного вкуса. Рекомендуется например коптить лосося в течении восьми часов. Процесс холодного копчения можно повторить несколько раз, качество продукта от этого не портится. Например, окорок можно повторно коптить до десяти раз.

Внимание: при каждом процессе копчения необходимо добавить к опилкам одну столовую ложку воды!

Аппарат во время копчения нельзя оставлять без присмотра, т. к. всё это время он находится под давлением. Обязательно следуйте инструкции по использованию.

Ремонт

Аппарат выключить из розетки. Отвинтить внешнюю оболочку. Все части аппарата доступны с одной стороны. Ремонт аппарата должен быть осуществлён специалистом.

www.food-service.com.ua

Рекомендуемая температура и время копчения

Тел: 8 044 223-67-28, 383-12-60, 067 778 15 98 fast-food@list.ru, www.food-service.com.ua

Рыбные блюда

Наименование

Форель
Карп
Щука, судак
Сиг
Камбала, морской язык
Палтус
Пикша
Филе красного окуня
Скумбрия
Сельдь
Лосось, сёмга горячего копчения
Угрь (в зависимости от величины)
Мидия сырая

Температура

150 градусов
150 градусов
150 градусов
150 градусов
150 градусов
120 градусов
150 градусов
150 градусов
120 градусов
80 градусов
150 градусов
до 80 градусов
150 градусов

Время копчения

15-20 минут
30-60 минут
20-35 минут
15-20 минут
15-20 минут
15-20 минут
25-30 минут
15-20 минут
20-25 минут
12 минут
30-35 минут
до 90 минут
30-35 минут

Мясные блюда

Наименование

Жаркое
Ножка (свиная, говяжья)
Брюшко свинины
Шнитцель, штэйк
Поросёнок на вертеле
Спинка ягнёнка
Фрикадели копчёные
Ливерная и кровяная колбаса

Температура

200 градусов
150 градусов

Время копчения

45-60 минут
60-120 минут
25-30 минут
15-20 минут
45-60 минут
60-70 минут
15-20 минут
15-20 минут

Дичь

Наименование

Цыплёнок
Куриная ножка, грудинка
Индейка, утка
Жаркое из индейки
Оленина

Температура

200 градусов
200 градусов
200 градусов
200 градусов
200 градусов

Время копчения

30-45 минут
25-35 минут
60-90 минут
45-60 минут
25-30 минут

Другие блюда

Наименование

Копчёная картошка
Картошка в фольге
Зажаренный печёночный сыр
Хлеб, пицца до 1 кг.

Температура

200 градусов
200 градусов
200 градусов
200 градусов

Время копчения

30-35 минут
45-90 минут
60-90 минут
50-60 минут

Все указанные данные являются нормативными показателями,
возможны вариации в зависимости от величины продуктов и от содержания в них жира.

Рецептуры, рекомендации по использованию машины

Древесная щепа для копчения

Рекомендуется использовать только щепу не смолистых пород деревьев: бука, берёзы, клёна, ольхи, ивы, либо смесь щепы вышеупомянутых видов. Не использовать щепу склеенных древесных материалов и стружечных плит.

Для изготовления щепы для копчения отбирается только здоровая древесина. Щепу следует вымыть и высушить.

Специи

Рекомендуем использовать специи для придания продукту особенного вкуса

Соль

Рыба требует много соли. Посыпьте ее солью и подождите 10-20 минут. Также можно посыпать рыбу специями.

Горячее копчение

Мясо или рыба приобретают свежий запах при равномерном нагревании. Приготовление и копчение происходят одновременно.

Холодное копчение

Мясо и рыба копятся при температуре ниже 40 градусов. Двери коптильни закрываются на 2-12 часов.

Разморозка рыба

Рыбу нужно поместить на 20 минут в холодную воду и добавить соли, либо поместить её в маринад на 3-13 часов.

Маринад для рыбы

250 г. соли на 6 литров воды

Можжевеловые ягоды

Паприка

Маринад должен быть комнатной температуры

Маринад для мяса

250 г. соли на 6 литров воды

Можжевеловые ягоды

Паприка

Маринад должен быть холодным

Хранение копчёных продуктов

Продукты горячего копчения следует хранить при температуре от + 5°C до + 7°C и употребить в течение 5 дней. Продукты холодного копчения хранятся немного дольше. Дольше всего хранится рыба в вакуумной упаковке. На упаковке обычно указывается срок и условия хранения.

Не воспрещается слегка смазывать рыбу растительным маслом для придания интенсивности цвета и блеска. Правда, существует один недостаток: масло забивается в поры, и рыба не дышит. Мы рекомендуем смазывать рыбу маслом за несколько часов до употребления.

Рыба

Копчёная форель

Время выдержки в маринаде: 6-8 часов
Температура копчения: 170 градусов
Время копчения: 15-20 минут

Извлечь форель из маринада, слегка промыть холодной водой. Подсушить на воздухе и поместить в коптильню.

Форель от шеф-повара

Время выдержки в маринаде: 6-8 часов
Температура копчения: 170 градусов
Время копчения: 15-20 минут

Для копчения используйте можжевелевую щепу и апельсиновую кожуру. Готовую форель начините соусом карри и петрушкой. Подается тёплой.

Форель с петрушкой

Время выдержки в маринаде: 6-8 часов
Температура копчения: 170 градусов
Время копчения: 15-20 минут

Начинить петрушкой, сбрызнуть лимонным соком и поместить в коптильню.

Карп

Время выдержки в маринаде: 12 часов
Температура копчения: 180 градусов
Время копчения: 30-60 минут

Извлечь из маринада, вытереть, посыпать специями. Лучше всего оставить сохнуть на ночь. Рекомендуем коптить карп разделявая его на куски.

Щука/судак

Время выдержки в маринаде: 6-12 часов
Температура копчения: 180 градусов
Время копчения: 20-35 минут

Извлечь рыбу из маринада, вытереть слизь. Добавить специй и сбрызнуть лимонным соком.

Макрель

Время выдержки в маринаде: 6-8 часов
Температура копчения: 120 градусов
Время копчения: 20-25 минут

Макрель извлечь из маринада, промыть холодной водой и хорошенько высушить (лучше всего оставить на ночь). Посыпать специями внутри и снаружи.

Камбала/ морской язык

Время выдержки в маринаде: 2-3 часа
Температура копчения: 150 градусов
Время копчения: 15-20 минут

Извлечь рыбу из маринада, посыпать специями внутри и снаружи, добавить петрушку и поместить в коптильню.

Палтус

Время выдержки в маринаде: 2-3 часа
Температура копчения: 120 градусов
Время копчения: 15-20 минут

Рыбу извлечь из маринада и высушить (желательно оставить сохнуть на ночь).

Сельдь копчёная

Время выдержки в маринаде: 1-2 дня
Температура копчения: 80 градусов
Время копчения: 2 часа

Коптить 60 минут, затем поменять щепу и коптить ещё 60 минут.

Сельдь пряного посола

Температура копчения: 120 градусов
Время копчения: 30 минут

Очистить сельдь, разделить на филе. В течение 1 часа выдерживать в растворе (вода, соль, сахар, уксус в пропорции 1/3/2/3). Затем высушить и натереть солью, паприкой, перцем и карри. Начинить луком и огурцами, свернуть. Проткнуть деревянными палочками.

Все прочие виды рыбы, такие как морской окунь, пикша готовятся подобным образом

Угорь

Время выдержки в маринаде: 2-3 часа
Температура копчения: 50 - 80 градусов
Время копчения: 60-90 минут

Хорошо посолить или поместить в маринад. В течение 30 минут коптить при температуре 50 градусов, затем увеличить до 80 градусов.

Лосось

Время выдержки в маринаде: 12 часов
Температура копчения: 170 градусов
Время копчения: 30-35 минут

Поместить на ночь в маринад. Затем обмыть и сушить в течение суток. Смазать специями, сбрызнуть лимонным соком и поместить в коптильню.

Мясо

Копчёная свинина

Время выдержки в маринаде: 12 часов
Температура копчения: 200 градусов
Время копчения: 30 минут

Копчёный желудок

Время выдержки в маринаде: 12 часов
Температура копчения: 200 градусов
Время копчения: 25-30 минут

Маринад налить в фарфоровую ёмкость, поместить туда сырой свиной желудок и поставить в холодильник. Затем высушить на воздухе (в течение часа).

Свиные ножки

Время выдержки в маринаде: 12 часов
Температура копчения: 200 градусов
Время копчения: 60-120 минут

После того, как Вы извлекли ножки из маринада, просушите их в течение часа.

Ветчина, копчённая в можжевелевом дыму

Время выдержки в маринаде: 2 дня

Температура копчения: 85 градусов

Время копчения: 90 минут

Ветчину с жиром и кожей поместить в маринад (10 л. воды, 1.2 кг соли, 1 кг специй) на два дня. Коптить на можжевеловых опилках с добавлением чеснока. Затем поместить в коптильню и коптить до светло-золотистого цвета. Перед подачей охладить.

Баранина (на 4 человека)

Температура копчения: 200 градусов

Время копчения: 60 минут

На 4 порции требуется:

- бараньи спинки – 1.5 – 2кг;
- говяжий язык – 50г;
- шампиньоны (свежие) – 100г;
- чеснок – 2 зубчика;
- петрушка (сушеная) – 10г;
- горчица – 20г;

Выдержать баранину в маринаде в течение 2-3 дней. Высушить, натереть майораном, тимьяном, солью, перцем и тёртым чесноком и выдерживать в течение часа. Быстро поджарить на сковороде. Натереть яичным желтком и горчицей. Нарезать лук, язык и шампиньоны и перемешать с сухой петрушкой. Смесь распределить поверх рёбрышек и крепко прижать. Распределить сверху хлопья масла и коптить.

Данные сорта мяса готовятся так же, как и все прочие. После готовности добавлять специи не нужно. Дичь можно готовить как с маринадом, так и без него.

Копчёные фрикадельки

Температура копчения: 200 градусов

Время копчения: 20 минут

Приготовить фрикадельки и поместить в коптильню.

Копчёный картофель

Температура копчения: 200 градусов

Время копчения: 30-35 минут

Готовить только в фольге

Картофель вымыть и нарезать кружками толщиной не более 1 см. Смазать маслом, добавить соль, перец и тмин.

Данные блюда станут отличной закуской в праздники и будни.

Рецепты блюд с использованием продуктов полученных путем копчения в HELIA-SMOKER

Кусочки макрели

С копчёной макрели снять кожу, отделить от костей, разделить на филе. Поджарить лук в масле до золотистого цвета, добавить мелко нарезанное яблоко. Поместить туда кусочки макрели и слегка поджарить. Положить на поджаренные хлебцы.

Гуляш из рыбы

50 г. сала промыть и нарезать, порезать небольшую луковицу и поджарить всё это. 500 г. квашеной капусты, половинку яблока, можжевельные ягоды, луковицу, начинённую гвоздикой и лавровым листом, по 1 чайной ложке томатной пасты и паприки тушить в небольшом количестве воды. Через 20 минут добавить туда 500 г очищенную от кожи и нарезанную на куски копчёную рыбу и квашеную капусту, и блюдо готово. К концу можно добавить ложку сметаны или йогурта.

Салат «Калькутта»

400 г. копчёной рыбы очистить от кожи и отделить от костей. 150 г. майонеза перемешать с йогуртом или сметаной, добавить немного мелкого красного перца, 1 столовую ложку каперсов, 1 яблоко, нарезанное на мелкие кубики, несколько мелко порезанных маринованных огурчиков, одно варёное яйцо и 2 чашки варёного риса с карри и добавить кусочки рыбы.

Паштет из копчёной рыбы

Ингредиенты: копчёная рублена рыба, рубленая рыба, слоёное тесто, петрушка, укроп, 1 яичный желток и сметана.

Нарезать на кусочки рыбу. Смешать рубленую рыбу со сметаной, укропом и петрушкой и поместить под копчёную рыбу. Распластать слоёное тесто и выложить на него рыбную массу. Запекать при температуре 200 градусов.

Салат с осетриной «Русский»

Копчёная осетрина, варёные белые грибы, огурцы, кусочки варёного лука, уксус, растительное масло, варёные яйца, помидоры, кочанный салат, икра, сливки.

Датский салат с лососиной

Копчёный лосось, маринованные огурчики, спаржа, сельдерей, лук репчатый, лук зелёный, перепелиные яйца, уксус, масло грецкого ореха, горчица.

Розетки из лосося с кетовой икрой и банановым салатом

Копчёный лосось, икра кеты, бананы, сыр, сметана, горчица, брусника и укроп для украшения.

Рыбный суп с овощами, копчёным лососем и хреном

Сварить прозрачный рыбный бульон, добавить свежие огурцы, копчёный лосось, нарезанный на небольшие продолговатые полоски, сельдерей, лук, морковь, щавель, тёртую редьку, соль, перец, масло, немного манной крупы, яйца.

Салат «Страсбургский»

75 г. копчёного лосося, растительное масло, уксус, луковица, соль, перец, паприка, 50 г. горчицы, 50 г. сельдерея, 1-2 яблока, 25 г. сыра, 20 г. кочанного салата, 60 г. ржаного подсушенного хлеба.

Лосось очистить от кожи, отделить от костей и порезать на кусочки. Сельдерей промыть, почистить, сварить в подсоленной воде и процедить через дуршлаг, затем мелко нарезать. Яблоки помыть, очистить от кожуры, разрезать на 4 части, вынуть зёрнышки и нарезать на мелкие кусочки. Салат перебрать, промыть, дать обсохнуть и нарезать на мелкие кусочки. Смешать масло, уксус, горчицу, соль, перец и паприку. Добавить сельдерей, тёртый сыр, яблоки, нарезанный лук. Украсить кочанным салатом и дать отстояться.

Рыбное филе «По-Андалузски»

Смешайте копчёное рыбное филе с красным и зелёным сладким перцем, свежими огурцами, шампиньонами, майонезом, добавьте соли.

Салат с копчёным палтусом

Палтус, мелко нарезанные свежие огурцы, лук, красный сладкий перец, зелень.

Заправить майонезом.

Мексиканский салат

Приготовить соус из хрена, паприки, карри, кетчупа, уксуса и 1 столовой ложки майонеза. Смешать кусочки копчёной рыбы с нарезанными сырыми шампиньонами и заправить соусом.

Салат «Особый»

Варёная кукуруза, красный и зелёный перец, лук, копчёная рыба, уксус, растительное масло, петрушка, соль перец. Можно добавить кетчуп.

Салат с копчёным лососем

Кусочки копчёного лосося замариновать с веточками укропа и небольшим количеством перца в коньяке. Нарезать варёные яйца, смешать с майонезом и поместить на кусочки лосося. Украсить зеленью или зелёным горошком.

Индийский салат

Варёный рис, мандарины, маленькие кусочки сладкого перца, зелёный горошек, копчёная рыба. Заправить смесью карри, майонеза, сока манго. Добавить капельку коньяка.

Салат «Неаполь»

Слегка недоваренные спагетти охладить и смешать с помидорами, зелёным и красным сладким перцем, мелко нарезанными маринованными огурчиками и копчёной рыбой. Заправить смесью майонеза и кетчупа.

Форель по-княжески

Копчёную форель нарезать кусочками, смешать со спаржей, шампиньонами, мелко нарезанным укропом. Для заправки: смешать майонез, сметану, перец, специи.

Фруктовый салат с копчёной рыбой (на 4 человека).

400 г. копчёной пикши или лосося очистить от кожи и отделить от костей, нарезать на кусочки, мелко порезать 1 яблоко, и 1 апельсин, добавить ананасные кубики, заправить йогуртом, добавить соли, сахара и лимонного сока.

Рецепты соусов

Майонез

5 яичных желтков, 5 г. соли, растительное масло, уксус или лимонный сок, вода. Можно добавить сахара.

Андалузский соус

Майонез, томатная паста, томатное пюре, паприка

Соус «Шантильи»

Майонез, лимонный сок, кайенский перец, овощное пюре, сметана

Соус «Глостерский»

Майонез, горчичный порошок, острый соус, 1/3 сметаны, бланшированный фенхель, лимонный сок

Зелёный соус

Шпинат и щавель бланшировать вместе с эстрагоном, кресс-салатом, петрушкой, укропом, смешать в блендере с майонезом, протереть через сито. Основа: лук, белое вино, лимонный сок и специи.

Соус из трав

Майонез, мелко нарезанные травы, петрушка, укроп, эстрагон, лук, чеснок, соль, перец.

Пикантный соус

Майонез, очищенные от кожуры маринованные огурчики, каперсы, анчоусы, петрушка, эстрагон, перец свежего помела, горчица.

Соус «Русский»

Маленькие кусочки краба или омара, соль, перец, лимонный сок, майонез, сметана, икра (3 г. на человека). Соус готовить непосредственно перед подачей на стол.

Соус «Татарский»

Пикантный соус, варёные яйца, лук

Соус «Тирольский»

Тёртые помидоры, соль, сахар, майонез, лимонный сок, чили, кайенский перец, эстрагон, петрушка.

Можно готовить соусы на основе смеси сметаны и майонеза.

Заливное

Ингредиенты: 2 кг свиных шкварок, 3 литра воды, 4 яичных белка, лавровый лист, крупнозернистый чёрный перец, можжевельные ягоды, немного специй, вино, соль, желатин.

Вымыть шкварки в холодной воде и сварить до мягкости, охладить. Снять с готовых шкварок жир. Растворить желатин в холодной воде, добавить в раствор шкварки, специи, белок, соль, вино. Добавить лавровый лист и поставить на огонь.

Советы по эксплуатации коптильни

Перед первым пуском в эксплуатацию нагреть печь до 170°C и подождать 1 час, чтобы выветрились испарения и запах. Затем наполнить ёмкость опилками и оставить на 15 минут. Закрытая печь охлаждается около двух часов.

1. Температура повышается, пока не загорится зелёная лампа.
2. Ёмкость наполнить опилками и поместить внутрь коптильни.
3. Поместить в печь продукты и закрыть дверь.
4. Звуковой сигнал оповещает об истечении времени копчения.
5. При холодном копчении следует поддерживать равномерную температуру внутри камеры.