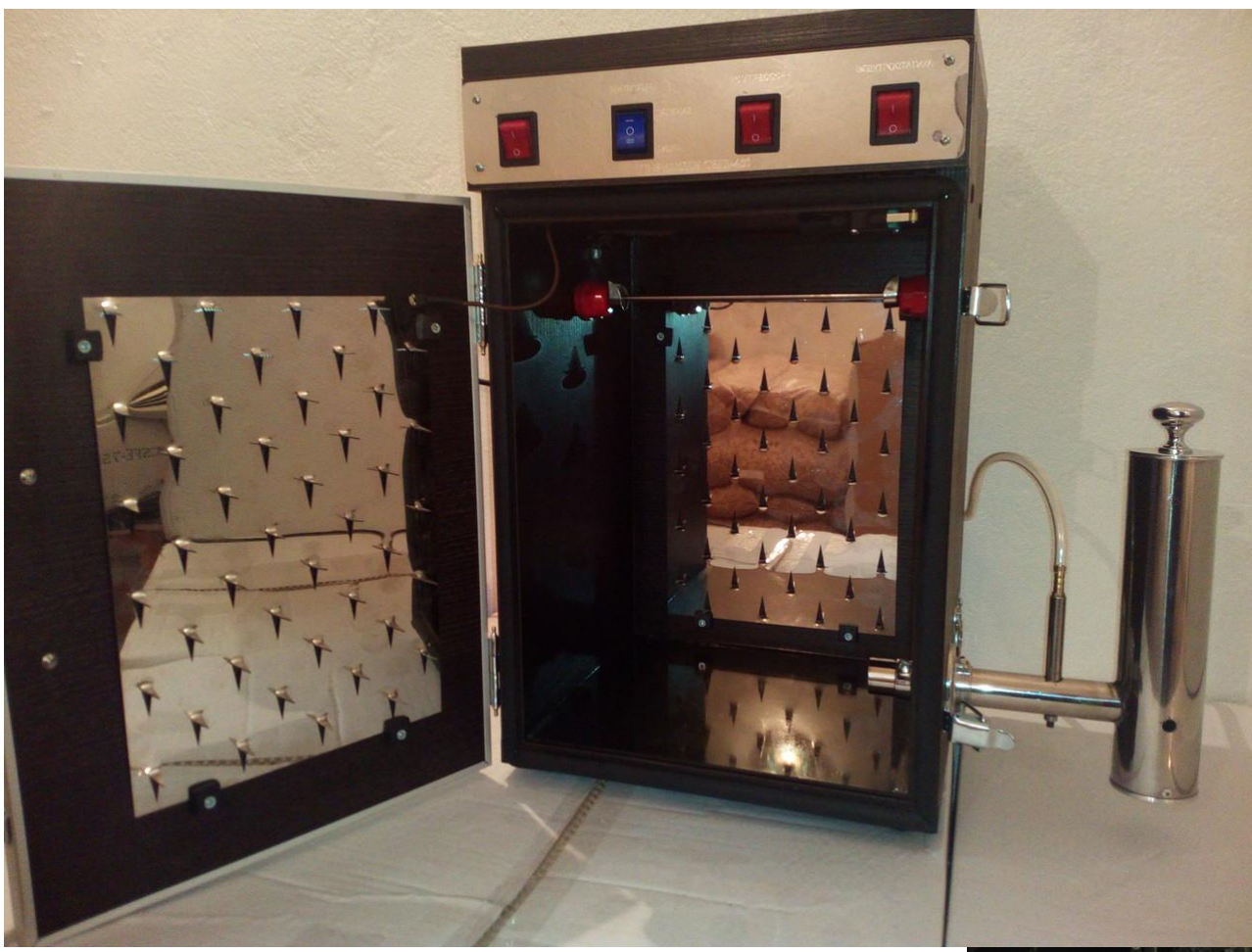




- Процесс копчения начинается, когда дым попадает на полуфабрикаты. Устройство коптильни горячего копчения таково, что опилки и щепка закладываются в коптильню, а затем нагреваются очагом, расположенным снизу. В коптильне необходимы следующие элементы:
- Крепления для решеток, обычно расположены на боковых стенках.
- Прут или решетки для продуктов, которые будем готовить. Можно заготовить специальными крюками, на них удобно подвешивать тушки целиком.
- Специальный поддон для жира и жидкости, выделяющихся во время приготовления. Отсутствие поддона чревато тем, что жир может попадать на опилки, и блюдо будет иметь отчетливый прогорклый привкус.
- Слой опила или щепки на дне. Их задача – выделять дым при нагревании.
- Коптилки горячего копчения обычно ставятся на специальную подставку, для этого можно использовать кирпичи, обрезки труб и так далее. А если у вас домашняя коптильня для газа или электроплиты, то ставите прямо на них.
- Термометр – удобное, но не обязательное приспособление. Если у вас не достаточно опыта, лучше обратить внимание на модели, где можно контролировать температуру нагрева. Норма нагрева варьируется от 70 до 150 градусов.



- Суть электростатической обработки дымом состоит в проникновении продуктов горения в объем продукта – дым от генератора проходит на своем пути сквозь сетку, к которой подключен положительный полюс источника высокого напряжения постоянного тока (анод). Сила тока при этом очень низкая. Дым ионизируется и поступает в камеру коптильни. В ней развешены продукты, к которым подключен отрицательный полюс того же источника (катод). Ионизированный дым разделяется на две фракции. Положительно заряженные ионы с высокой скоростью устремляются к катоду и буквально пронзают толщу продуктов. Частицы дыма равномерно распределяются по объему мяса или рыбы, что делает этот способ более результативным, чем обычное копчение, при котором верхние слои прокопчены сильнее, чем внутренние.
- Состоит из Камеры для копчения, Дымогенератор, Блок высокого напряжения и Блок управления. Может устанавливаться сетка осаждения зольных продуктов из дыма.
- Меры предосторожности: влажность в помещении не должна превышать 80%; продукты не должны касаться стенок корпуса и сетки-электрода; все электрические части установки должны быть надежно изолированы от корпуса; трогать корпус или продукты во время копчения строго запрещено; коптильня должна быть установлена на диэлектрическом основании; закладка и выемка продуктов из коптильни производится только при отключенном напряжении питания.