

Bradley
S M O K E R
est. 1985



КНИГА РЕЦЕПТОВ

LOW AND SLOW



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говяжьи ребра	1 кг.
Горчица Дижонская	30 гр.
Соль	1 ст.л.
Перец черный дробленый	1 ст.л.
Паприка	1 ч.л.
Гранулированный чеснок	1 ч.л.
Яблочный сок	100 мл.
Соус барбекю	50 мл.



5-6
часов



60 мин
(3 брикета)



130°C

время
приготовления

время
копчения

температура
внутри
коптильни



видео здесь

Говяжьи ребра зачищаем от лишнего жира, снимаем пленку с внутренней стороны ребер, либо делаем на пленке насечки ножом.

Смазываем ребра горчицей со всех сторон. Смешиваем специи, соль и посыпаем ребра.

Отправляем ребра в разогретую до 130 градусов коптильню и коптим в течении 60 минут, спустя 60 минут начинаем опрыскивать ребра яблочным соком каждые 40 минут, пока температура внутри мяса не достигнет 65 градусов, температуру в процессе приготовления измеряем с помощью щупа.

По достижению 65 градусов внутри мяса, смазываем ребра соусом барбекю, заворачиваем в фольгу и вновь отправляем в коптильню, готовим пока температура внутри мяса не достигнет 90-92 градусов.

Даем ребрам отдохнуть около 30 минут, разворачиваем фольгу и нарезаем по кости.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе индейки	1 кг.
Соль	1 ст. л.
Перец красный молотый	1 ч. л.
Куркума	1 ч. л.
Чеснок молотый	1 ч. л.
Лук сушеный	1 ч. л.
Масло сливочное	100 гр.



60-90
минут

время
приготовления



40 мин
(2 брикета)

время
копчения



120°С

температура
внутри
коптильни



видео здесь

Филе индейки зачищаем от пленок, смешиваем соль и специи, и посыпаем мясо со всех сторон.

Отправляем филе в разогретую до 120 градусов коптильню и коптим в течении 40 минут.

По достижении 60 градусов внутри филе достаем мясо из коптильни, выкладываем на него нарезанное кубиками сливочное масло и заворачиваем в несколько слоев фольги.

Вновь отправляем филе в коптильню и готовим пока температура внутри мяса не достигнет 75 градусов. Температуру в процессе приготовления измеряем с помощью щупа.

Даем филе отдохнуть около 30 минут и нарезаем.



КУРИНЫЕ ОКORОЧКА ВВQ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные окорочка 1 кг.
Любимые специи
для курицы 13 гр.
Яблочный сок 30 мл.
Соус барбекю 100 мл.



60 - 90
минут

время
приготовления



40 мин
(2 брикета)

время
копчения



130°С

температура
внутри
коптильни



видео здесь



Куриные окорочка посыпаем любимыми специями.

Отправляем в разогретую до 130 градусов коптильню.

По прошествии 40 минут копчения опрыскиваем яблочным соком.

При достижении температуры 70 градусов внутри окорока, смазываем его соусом барбекю и отправляем в коптильню на 10-15 минут пока температура внутри мяса не достигнет 75 градусов.

Температуру внутри окорока измеряется с помощью электронного щупа.

Достаем окорочка и даем отдохнуть 5-10 минут, нарезаем.



ЧАК РОЛЛ ИЛИ БРИСКЕТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Чак ролл или brisket ... 5 кг.
Соль 4 ст. л.
Перец черный
дробленый 4 ст. л.
Яблочный сок 300 мл.
Соус барбекю 250 мл.



8 - 10
часов

время
приготовления



120 мин
(6 брикетов)

время
копчения



120°C

температура
внутри
коптильни



видео здесь



Отруб чак ролл или brisket очищаем от лишнего жира и пленок.

Смешиваем соль и перец в равных пропорциях и обильно посыпаем отруб. Отправляем в разогретую до 120 градусов коптильню.

Спустя первые 60 минут копчения начинаем опрыскивать чак ролл или brisket яблочным соком, далее опрыскиваем каждые 40 минут приготовления пока температура внутри мяса не достигнет 65 градусов. Температуру внутри мяса определяем с помощью электронного щупа.

По достижении 65 градусов внутри отруба заворачиваем его в три слоя фольги и вновь отправляем в коптильню. Чак ролл или brisket можно смазать соусом барбекю перед заворачиванием в фольгу. Готовим пока температура внутри мяса не достигнет 90-92 градусов.

Даем чак роллу или briskету отдохнуть около часа и нарезаем.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свинные ребра	1 кг.
Соль	1 ст. л.
Паприка	1 ч. л.
Лук сушеный	½ ч. л.
Гранулированный чеснок	½ ч. л.
Перец красный	½ ч. л.
Горчица дижонская	50 гр.
Яблочный сок	100 мл.



2 - 3
часа

время
приготовления



60 мин
(3 брикета)

время
копчения



120°C

температура
внутри
коптильни



видео здесь

Свинные ребра зачищаем от пленок, смазываем горчицей со всех сторон.

Смешиваем соль, специи и посыпаем ребра. Отправляем ребра в разогретую коптильню до 120 градусов.

По прошествии 40 минут начинаем опрыскивать ребра яблочным соком, опрыскиваем каждые 30 минут пока температура внутри ребер не достигнет 65 градусов. Температуру внутри ребер измеряем с помощью электронного щупа.

По достижении 65 градусов внутри ребер смазываем их соусом барбекю, заворачиваем в фольгу и продолжаем готовить пока температура внутри ребер не достигнет 80-90 градусов.

Если вы любите более плотное мясо на ребрах, то готовьте до 80 градусов, а если более мягкие, расходящиеся на волокна то до 90 градусов.

Достаем ребра и даем им отдохнуть около 30 минут.



РВАНАЯ СВИНИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свиная шея	1 кг
Соль	1 ст. л.
Перец черный дробленный	1 ст. л.
Горчица	50 гр.
Яблочный сок	100 мл

Свиную шею смазываем горчицей, смешиваем соль и перец, посыпаем мясо со всех сторон.

Разогреваем коптильню до 130 градусов и отправляем в нее свиную шею, спустя 60 минут начинаем опрыскивать мясо каждые 30-40 минут пока температура внутри куска не достигнет 65 градусов.

По достижении 65 градусов заворачиваем шею в фольгу и вновь отправляем в коптильню, пока температура внутри не достигнет 90-92 градуса. Температуру внутри мяса измеряем с помощью щупа.

Даем мясу отдохнуть около часа и разрываем на волокна.



6 - 8
часов

время
приготовления



120 мин
(6 брикетов)

время
копчения



130°C

температура
внутри
коптильни



видео здесь





ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Голень индейки1 кг
Специи для индейки
с солью15 гр.
Кисло-сладкий соус100 гр.
Яблочный сок100 мл.



3 - 4
часа

время
приготовления



60 мин
(2 брикета)

время
копчения



120°C

температура
внутри
коптильни



видео здесь

Голень индейки посыпается любимыми специями для индейки или курицы.

Разогреваем коптильню до 120 градусов и отправляем в коптильню голень, спустя 60 минут копчения начинаем опрыскивать голень индейки яблочным соком каждые 30 минут пока температура внутри мяса не достигнет 70 градусов.

По достижении 70 градусов внутри мяса, смазываем голень индейки кисло-сладким соусом и вновь отправляем в коптильню, пока температура внутри мяса не достигнет 75 градусов. Температуру внутри мяса измеряем с помощью электронного щупа.

По готовности даем мясу отдохнуть около 30 минут и можно нарезать.



ГОВЯЖЬЯ ГОЛЯШКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говяжья голяшка 1 кг
Соль 1 ст. л.
Паприка 1 ч. л.
Лук сушеный ½ ч. л.
Гранулированный
чеснок ½ ч. л.
Перец красный ½ ч. л.
Яблочный сок 100 мл.

Смешиваем соль и специи, посыпаем говяжью голяшку со всех сторон.

Отправляем в разогретую до 120 градусов коптильню. Спустя 60 минут начинаем опрыскивать голяшку яблочным соком каждые 40 минут пока температура внутри мяса не достигнет 65 градусов.

По достижении 65 градусов заворачиваем голяшку в фольгу и готовим пока температура внутри мяса не достигнет 90-92 градусов. Температуру внутри мяса измеряем с помощью электронного щупа.

По готовности достаем голяшку и даем отдохнуть около 30 минут. Нарезаем.



6 - 8
часов

время
приготовления



120 мин
(6 брикетов)

время
копчения



120°C

температура
внутри
коптильни



видео здесь



Bradley
SMOKER
est. 1985



eurogrill.ru