

*Bradley*  
SMOKER®  
est. 1985



# КНИГА РЕЦЕПТОВ



# ЦЕЗАРЬ С КОПЧЕНЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриное филе . . . . . 140 гр.  
Томаты . . . . . 60 гр.  
Соус цезарь . . . . . 40 гр.  
Сыр пармезан. . . . . 20 гр.  
Салат Романо . . . . . 60 гр.



30-40  
мин

время  
приготовления



20 мин  
(1 брикет)

время  
копчения



130°C

температура  
внутри  
копильни

Куриное филе посыпает специями и отправляем в разогретую коптильню до 130 градусов, коптим в течении 20 минут (1 брикет), затем доводим до готовности без копчения, проверяем температуру с помощью щупа, температура внутри готового мяса должна быть 65 градусов.

Даем остыть филе и нарезаем его тонкими слайсами. Сыр натираем на терке тонкими слайсами, томаты режем крупными кубиками, листья салата промываем, удаляем плодоножку и нарываем в произвольной форме.

Приступаем к сборке салата: в глубокой миске смешиваем листья салата с соусом и томатами, выкладываем на тарелку, посыпает гренками и натертым пармезаном.

Рядом с салатом, на ту же тарелку выкладываем нарезанную копченую курицу.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе лосося ..... 100 гр.  
Соус понзу ..... 10 гр.  
Соус сладкий Чили .. 20 гр.  
Соус шрирача ..... 2 гр.  
Авокадо ..... 1 шт.  
Лепешки для тако  
кукурузные ..... 2 шт.



30-40  
мин

время  
приготовления



20 мин  
(1 брикет)

время  
копчения



120°C

температура  
внутри  
коптильни

Филе лосося посыпаем любимыми специями.

Коптильню разогреваем до 120 градусов и коптим в течении 20 минут (1 брикет), далее готовим без копчения, готовность проверяем по щупу, температура внутри филе должна быть 64 градуса.

Даем остыть филе и разрываем на волокна в глубокой ёмкости, добавляем соусы: понзу, сладкий Чили, шрирача.

Авокадо нарезаем тонкими слайсами и выкладываем в лепешку тако, добавляем получившуюся массу из рыбы.

# КОПЧЕНЫЙ ЧАК РОЛЛ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Чак ролл ..... 3 - 5 кг.  
Соль ..... 5 ст.л.  
Перец дробленый .... 5 ст.л.  
Яблочный сок ..... 100 гр.

Смешиваем соль с перцем, посыпаем полностью чак ролл и ставим в разогретую до 120 градусов коптильню, коптим 120 минут (6 брикетов) далее продолжаем готовить без копчения, каждые 20 минут опрыскиваем яблочным соком.

Готовность проверяем по щупу.

По достижении 65 градусов внутри мяса заворачиваем его в фольгу. Отправляем мясо в коптильню и поднимаем температуру до 150 градусов, доводим до готовности, температура внутри готового продукта должна быть 91 градус.

Достаём, даём отдохнуть 30-40 минут, нарезаем на порции.



420-480  
мин

время  
приготовления



120 мин  
(6 брикетов)

время  
копчения



120°C  
150°C

температура  
внутри  
коптильни

# САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ФИЛЕ УТКИ И ГРУШЕЙ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе утки .....	1 шт.
Груша .....	1 шт.
Мед .....	20 гр.
Руккола .....	40 гр.
“Крем-соус бальзамический”.....	10 гр.
Орех кедровый или фундук .....	4 гр.
Сыр с голубой плесенью .....	20 гр.



50-60  
мин

время  
приготовления



20 МИН  
(1 брикет)

время  
копчения



120°C  
80°C

температура  
внутри  
копильни

Филе утки посыпаем специями и отправляем в коптильню разогретую до 120 градусов, коптим в течении 20 минут (1 брикет).

Далее продолжаем готовить без копчения, готовность проверяем по щупу, температура внутри готового филе должна быть 62 градуса.

Грушу разрезаем на две части, покрываем медом и отправляем коптиться на 20 минут (1 брикет) при 80 градусах. Наша задача немного размягчить грушу и предать ей аромат копчения.

Копчёную грушу нарезаем дольками и перемешиваем с листьями салата и маленькими кусочками сыра. Получившийся салат выкладываем в центр тарелки, а по кругу раскладываем слайсы из копчёной утки. Всё посыпаем орешками и поливаем бальзамическим крем-соусом.



# РВАНАЯ СВИНИНА

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свиная шея ..... 800 гр.  
Яблочный сок ..... 200 гр.  
Соль ..... 3 ст.л.  
Перец дробленый ... 3 ст.л.  
Соус барбекю ..... 100 гр.

Соль и перец смешиваем, посыпаем свиную шею со всех сторон, отправляем в коптильню, разогретую до 130 градусов. Коптим 60 минут (3 брикета), далее готовим без копчения, готовность проверяем по шупу. Каждые 20 минут опрыскиваем мясо яблочным соком.

При достижении 65 градусов внутри куска, заворачиваем мясо в плотную фольгу и отправляем обратно в коптильню. Температуру в коптильне увеличиваем до 150 градусов и готовим пока температура внутри мяса не достигнет 91 градуса.

Подготавливаем тару, где будем рвать мясо (будьте осторожны мясо очень горячее, используйте специальные термоперчатки или когти для мяса). Открываем фольгу и выливаем сок в миску, туда же отправляем мясо и разрываем на волокна перемешивая с соусом барбекю.



240  
мин

время  
приготовления



60 мин  
(3 брикета)

время  
копчения



130°C  
150°C

температура  
внутри  
коптильни



# РУЛЕТ ИЗ ЯГНЕНКА С БЕКОНОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мякоть ягненка ..... 1 кг  
Бекон ..... 100 гр.  
Сулугуни ..... 100 гр.  
Мята ..... 10 гр.  
Кинза ..... 20 гр.  
Шпинат ..... 30 гр.  
Соус барбекю..... 100 гр.



80-90  
мин

время  
приготовления



40 мин  
(2 брикета)

время  
копчения



120°C

температура  
внутри  
коптильни

Мякоть ягненка посыпаем специями и кладём на мясо нарезанный брусочками сыр.

Мяту, кинзу и шпинат мелко нарезаем и выкладываем на сыр, заворачиваем мясо в рулет и оборачиваем слайсами бекона.

Ставим в разогретую до 120 градусов коптильню, коптим 40 минут (2 брикета), далее готовим без копчения, а готовность проверяем по щупу, температура внутри готового рулета должна быть 62 градуса.

При достижении температуры внутри рулета 62 градусов, вынимаем рулет из коптильни, смазываем соусом барбекю и отправляем его в камеру ещё на 5 минут при температуре 120 градусов.

Снимаем и нарезаем кольцами.

# КУРИНЫЕ ЛЕДЕНЦЫ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные ножки . . . . . 7 шт.  
Паприка . . . . . 3 ст. л.  
Соус сладкий Чили . . . 100 гр.  
Соль . . . . . 1 ч. л.  
Зеленый лук . . . . . 10 гр.  
Кунжут . . . . . 2 гр.



50-60  
мин

время  
приготовления



40 мин  
(2 брикета)

время  
копчения



130°C  
150°C

температура  
внутри  
коптильни

Куриные ножки обрабатываем: надрезаем кожу у сустава, удаляем хрящ, сдвигаем мясо с кожей формируя мясной шар, оголяя кость.

Соль и паприку смешиваем, в получившейся смеси обваливаем ножки. Коптильню разогреваем до 130 градусов, отправляем курицу коптиться на 40 минут (2 брикета), далее готовим без копчения до 80 градусов внутри мяса, готовность проверяем с помощью щупа.

Снимаем ножки и разогреваем коптильню до 150 градусов, а ножки смазываем соусом "сладкий Чили" и отправляем их в коптильню на 5 минут.

Готовое блюдо украшаем тонко порезанным зеленым луком и посыпаем кунжутом.



# САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ ТЫКВЫ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тыква .....	200 гр.
Козий сыр .....	100 гр.
Орех пекан .....	10 гр.
Мед .....	50 гр.
Листья салата .....	50 гр.
Оливковое масло .....	20 гр.

Тыкву разрезаем пополам, удаляем семечки и смазываем мёдом.

Отправляем в разогретую до 130 градусов коптильню и коптим в течении 80 минут (4 брикета).

Готовую тыкву очищаем от кожи и нарезаем кубиками, листья салата смешиваем с оливковым маслом, добавляем кубики копчёной тыквы, орех пекан и кусочки мягкого козьего сыра.



80  
мин

время  
приготовления



80 мин  
(4 брикет)

время  
копчения



130°C

температура  
внутри  
коптильни

# САЛАТ С КОПЧЕНЫМИ ПЕРСИКАМИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Персик .....100 гр.  
Салатный лист .....40 гр.  
Страчателла ..... 60 гр.  
Оливковое масло .... 20 гр.  
Апельсин ..... 1 шт.  
Мёд ..... 10 гр.  
Крем-соус бальзамический  
малиновый ..... 10 гр.

Персики разрезаем пополам и удаляем косточки. Выкладываем на противень и отправляем в разогретую до 80 градусов коптильню, коптим 20 минут (1 брикет).

Готовим соус: из апельсина выжимаем сок и смешиваем с мёдом, бальзамическим крем-соусом и оливковым маслом.

Смешиваем листья салата с получившимся соусом, добавляем готовые персики и украшаем страчателлой.



20  
мин

время  
приготовления



20 мин  
(1 брикет)

время  
копчения



80 °C

температура  
внутри  
коптильни



# КОПЧЕНАЯ ФОРЕЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Форель ..... 1 шт.  
Картофель..... 200 гр.  
Масло  
растительное ..... 30 гр.  
Специи  
для картофеля ..... 1 ч. л.  
Сметана ..... 100 гр.



80  
мин

время  
приготовления



80 мин  
(4 брикета)

время  
копчения



60°C  
120°C

температура  
внутри  
коптильни

Сметану выкладываем в лоток и коптим 5 минут при температуре 60 градусов.

Вытаскиваем сметану и поднимаем температуру в коптильне до 120 градусов. Картофель разрезаем на дольки, смазываем маслом, посыпаем специями. Выкладываем на противень и отправляем в коптильню на 40 минут, не выключая режим копчения.

Рыбу чистим, удаляем жабры, посыпаем любимыми специями. Отправляем в коптильню к картофелю на соседнюю полку. Коптим 20 или 40 минут. Готовность рыбы узнаем по щупу, температура внутри рыбы должна быть 60 градусов.

На тарелку выкладываем готовый картофель, рядом рыбу и подаём со сметаной

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Ребра говяжьи . . . . . 1 лента  
Горчица . . . . . 20 гр.  
Соль . . . . . 1 ст. л.  
Перец дробленый . . . . 1 ст. л.  
Сок яблочный . . . . . 200 гр.  
Соус BBQ . . . . . 100 гр.



300  
мин

время  
приготовления



60 мин  
(3 брикета)

время  
копчения



120°C  
150°C

температура  
внутри  
коптильни

Зачищаем ребра от пленки. Смазываем горчицей и посыпаем смесью перца и соли.

Отправляем в разогретую до 120 градусов коптильню. Коптим в течении 60 минут (3 брикета) далее готовим без копчения.

Каждые 20 минут опрыскиваем ребра яблочным соком, при достижении 65 градусов внутри ребер заворачиваем их в фольгу. Поднимаем температуру внутри коптильни до 150 градусов и готовим пока температура внутри ребер не достигнет 91 градуса. Готовность проверяем по щупу.

Даём отдохнуть около 40 минут, нарезаем промеж реберных костей.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Печенье "Юбилейное". 2 пачки  
Масло сливочное . . . . 150 гр.  
Сливочный сыр. . . . . 200 гр.  
Сметана 30% . . . . . 200 гр.  
Хурма . . . . . 500 гр.  
Агар-агар . . . . . 2 гр.



20  
мин

время  
приготовления



20 мин  
(1 брикет)

время  
копчения



80°C

температура  
внутри  
копильни

Хурму разрезаем на 2 части и отправляем в разогретую до 80 градусов коптильню. Коптим 20 минут (1 брикет).

Печенье и сливочное масло измельчаем и смешиваем в блендере, получившуюся массу разравниваем в форме для выпекания и отправляем в холодильник на 2 часа.

Сметану смешиваем со сливочным сыром и заправляем в кондитерский мешок. Хурму аккуратно отделяем от кожи, мякоть измельчаем блендером с добавлением агар-агара и отправляем в другой кондитерский мешок.

На застывший корж выкладываем крем из сметаны и сыра, сверху через насадку кондитерского мешка распределяем хурму с агар агаром и убираем в холодильник на 60 минут, чтобы тарт застыл.

Нарезаем на порционные куски.



# БРУСКЕТТА С КОПЧЕНОЙ ГРУШЕЙ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Чиабатта ..... 1 шт.  
Груша ..... 2 шт.  
Мёд ..... 50 гр.  
Сыр с голубой  
плесенью ..... 40 гр.  
Орех пекан ..... 20 гр.  
Пряный ром ..... 20 гр.  
Салат руккола ..... 20 гр.

Грушу отправляем в разогретую до 80 градусов коптильню и коптим в течении 40 минут( 2 брикета).

Готовой груше даём остыть, одну половину тонко нарезаем слайсами для украшения, вторую половину отправляем в блендер и добавляем к ней мёд и ром.

Измельчаем до однородной консистенции, получившийся крем намазываем на чиабатту, красиво выкладываем тонко нарезанную грушу, кусочки сыра и рукколу, украшаем измельчённым орехом пеканом.



40  
мин

время  
приготовления



40 мин  
(2 брикета)

время  
копчения



80°C  
160°C

температура  
внутри  
коптильни

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Голень индейки . . . . . 1 шт.  
Соус барбекю . . . . . 100 гр.  
Специи для птицы . . . . 10 гр.  
Сок яблочный . . . . . 100 гр.  
Масло сливочное . . . . 50 гр.



100  
мин

время  
приготовления



40 мин  
(2 брикета)

время  
копчения



120°C  
160°C

температура  
внутри  
коптильни

Индюшачью ногу посыпаем специями и отправляем в разогретую до 120 градусов коптильню, коптим в течении 40 минут (2 брикета). Далее готовим без копчения.

Готовим по шупу, температура внутри мяса должна достигнуть 65 градусов. Каждые 20 минут опрыскиваем голень яблочным соком. При достижении 65 градусов добавляем кусочек сливочного масла и заворачиваем индейку в фольгу.

Температуру в коптильне поднимаем до 160 градусов и готовим без копчения пока температура внутри мяса не достигнет 85-90 градусов.

Достаём ногу, даём отдохнуть 20 минут, подаём вместе с растопленным маслом.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рулька ..... 1 шт.  
Специи ..... 10 гр.  
Соус барбекю ..... 100 гр.  
Сок яблочный ..... 100 гр.

Рульку обсыпаем со всех сторон специями и отправляем в разогретую до 120 градусов коптильню, коптим 80 минут (4 брикета), затем продолжаем готовить без копчения до тех пор, пока температура внутри мяса не достигнет 65 градусов.

Каждые 20 минут опрыскиваем рульку яблочным соком, а после того, как температура внутри мяса достигла 65 градусов, заворачиваем рульку в фольгу, смазав соусом барбекю.



240  
мин

время  
приготовления



80 мин  
(4 брикета)

время  
копчения



120°C  
160°C

температура  
внутри  
коптильни

Поднимаем температуру в коптильне до 160 и готовим пока температура внутри рульки не достигнет 91 градуса.

Достаём открываем фольгу и даём отдохнуть 20 минут.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Черева свиная

Говядина ..... 500 гр.

Баранина ..... 500 гр.

Кинза ..... 10 гр.

Перец болгарский ... 100 гр.

Соль нитритная ..... 10 гр.

Мясо вместе с болгарским перцем и кинзой пропускаем через мясорубку, добавляем нитритную соль и тщательно перемешаем.

Получившуюся массу заправляем в шприц для колбас. Череву хорошо промываем в проточной воде и насаживаем на нос шпнца.

Формируем колбаски по 10-14 см. Колбаски завязываем, делаем небольшие отверстия иголкой, чтобы мог выходить лишний воздух.

Отправляем в разогретую до 120 градусов коптильню и коптим 40 минут (2 брикета), далее готовим без копчения пока температура внутри колбасок не достигнет 85 градусов. Температуру готовности измеряем с помощью щупа.



50-60  
мин

время  
приготовления



40 мин  
(2 брикета)

время  
копчения



120°C

температура  
внутри  
коптильни

*Bradley*  
SMOKER  
est. 1985



eurogrill.ru