

РОССИЯ
АО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»



Инструкция по применению

Дымогенератор

ДГ-85

ЧЕБОКСАРЫ

Содержание

Лосось горячего копчения.....	4
Копченая скумбрия.....	5
Копченая форель.....	6
Копченые овощи.....	7
Копченая грудинка.....	8
Копченые ребрышки.....	9
Копченый стейк.....	10
Копченая свиная лопатка.....	11
Копченая цыпленок на вертеле.....	12
Копченая грудинка индейки.....	13
Копченая куриная грудка.....	14
Копченая утиная грудка.....	15

1. Использование «Дымогенартора»:

Аксессуар «Дымогенератор» изготовлен из нержавеющей стали, содержит электрический нагревательный элемент. Во время работы корпус всегда должен быть полностью закрыт. Избегайте перегрузок. Древесные стружки или опилки можно поместить на нагревательные элементы. Это обеспечивает безопасное и качественное копчение. Вам просто необходимо добавить «Дымогенератор» в арсенал ваших аксессуаров. Выбрав необходимую программу приготовления и копчения, вы всего за один шаг получаете необходимое блюдо. Вследствие температурного режима, создаваемого в «Дымогенераторе», традиционное холодное копчение выполнить нельзя.

Чтобы в приготовленном блюде не было горчинки, температура не должна превышать 150 °С.

2. Ингредиенты для копчения:

Для придания блюду приятного и натурального аромата копчения можно использовать древесную стружку, опилки, специи (например, ягоды можжевельника, ягоды бузины) или даже сушеные травы. Наилучший результат достигается при использовании древесных щепок. Не бойтесь добавлять специи и сушеные травы к древесным опилкам для создания аромата на свой вкус. Не следует заранее смачивать древесные щепки. Убедитесь, что все используемые вами ингредиенты подходят для традиционного копчения. Также обратите внимание на приведенные ниже инструкции по ручной настройке пароконвектомата, при использовании «Дымогенератора».

3. Советы и рекомендации:

- Продукты могут размещаться внутри рабочей камеры по-разному (например, висеть, лежать на подносе или решетке, и т.д.)
- При размещении продуктов в рабочей камере убедитесь, что места между ними достаточно. Это обеспечивает более интенсивный аромат.
- Чтобы подготовить продукты, можно использовать сухие или жидкие маринады. Высушите продукты перед копчением.
- При использовании маринадов с большим содержанием сахара снизьте температуру копчения во избежание образования темных пятен.

Советы по обеспечению безопасности:

Всегда обращайтесь к руководству по эксплуатации для получения инструкций по технике безопасности и информации об особенностях гарантийных обязательств.

Лосось горячего копчения

Ингредиенты:

2 половинки тушки лосося
50-60 г растительного масла
Соль
Щепа яблони

Альтернативы: палтус, треска, форель, угорь и другая рыба.

Приготовление:

Наполните «Дымогенератор» щепой яблони, поместите его на верхний уровень загрузки пароконвектомата Абат. Закройте дверцу пароконвектомата и включите «Дымогенератор». Дождитесь, пока начнётся копчение. Это займет около 20 минут в зависимости от начальной температуры «Дымогенератора». Тем временем вы можете нарезать лосось на куски по 85 г., замариновать их в соли и растительном масле и поместите на неперфорированный противень GN-1/1-20 для запекания. Когда «Дымогенератор» начнет коптить установите следующие настройки. Позвольте пароконвектомату нагреться, после чего заложите куски лосося.

Шаги ручной настройки:

1. Прогрев

- температура (конвекция+пар) - 77°C;
- влажность - 100%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

2. Шаг 1

- температура (конвекция+пар) - 77°C;
- влажность - 100%;
- температура по щупу – 55 °C;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

Копченая скумбрия

Ингредиенты:

- 6 скумбрий мокрого посола ок. 340 г
- 50-60 г растительного масла
- Соль
- Мелкая древесная щепа

Альтернатива: другая жирная рыба

Приготовление:

Наполните «Дымогенератор» щепой яблони, поместите его на верхний уровень загрузки пароконвектомата Абат. Закройте дверцу пароконвектомата и включите «Дымогенератор». Дождитесь, пока начнётся копчение. Это займет около 20 минут в зависимости от начальной температуры «Дымогенератора». Тем временем вы можете подготовить скумбрию. Положите скумбрию на решетку размерностью GN-1/1 или используйте крючок, чтобы подвесить рыбу. Подставьте снизу неперфорированный противень GN-1/1-20 для сбора капель. Когда «Дымогенератор» начнет коптить установите следующие настройки. Позвольте пароконвектомату нагреться, после чего заложите рыбу.

Копченая скумбрия может подаваться в теплом или холодном виде.

Шаги ручной настройки:

1. Прогрев

- температура (конвекция+пар) - 122°C;
- влажность - 100%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

2. Шаг 1

- температура (конвекция+пар) - 122°C;
- влажность - 100%;
- температура по щупу – 65 °C;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

Примечание: аромат рыбы зависит от используемых специй и древесных щепок.

Копченая форель

Ингредиенты:

- 6 форелей мокрого посола ок. 300 г
- 50-60 г растительного масла
- Мелкая древесная щепа

Альтернатива: речная форель или другая жирная рыба

Приготовление:

Наполните «Дымогенератор» щепой яблони, поместите его на верхний уровень загрузки пароконвектомата Абат. Закройте дверцу пароконвектомата и включите «Дымогенератор». Дождитесь, пока начнётся копчение. Это займет около 20 минут в зависимости от начальной температуры «Дымогенератора». Тем временем вы можете подготовить форель. Положите форель на решетку размерностью GN-1/1 или используйте крючок, чтобы подвесить рыбу. Подставьте снизу неперфорированный противень GN-1/1-20 для сбора капель. Когда «Дымогенератор» начнет коптить установите следующие настройки. Позвольте пароконвектому нагреться, после чего заложите рыбу.

Копченая форель может подаваться в теплом или холодном виде.

Шаги ручной настройки:

1. Прогрев

- температура (конвекция+пар) - 122°C;
- влажность - 100%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

2. Шаг 1

- температура (конвекция+пар) - 122°C;
- влажность - 100%;
- температура по щупу – 65 °C;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

Примечание: аромат рыбы зависит от используемых специй и древесных щепок.

Копченые овощи

Ингредиенты:

- 10 томатов
- 3 луковицы
- 450 г красного перца чили
- 5 зубчиков чеснока
- 3 красных или желтых перца
- 60-60 г растительного масла
- Соль
- Мелкая растительная щепка

Приготовление:

Наполните «Дымогенератор» щепой яблони, поместите его на верхний уровень загрузки пароконвектомата Абат. Закройте дверцу пароконвектомата и включите «Дымогенератор». Дождитесь, пока начнётся копчение. Это займет около 20 минут в зависимости от начальной температуры «Дымогенератора». Тем временем вы можете порезать овощи пополам, замариновать их в соли и масле и поместить на неперфорированный противень GN-1/1-20 для запекания. Когда «Дымогенератор» начнет коптить установите следующие настройки. Позвольте пароконвектому нагреться, после чего заложите овощи.

Копченые овощи можно подавать в качестве гарнира или закуски.

Шаги ручной настройки:

1. Прогрев

- температура (конвекция+пар) - 122°C;
- влажность - 100%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

2. Шаг 1

- температура (конвекция+пар) - 150°C;
- влажность - 100%;
- время готовки 20 минут;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

Примечание: аромат овощей будет разным в зависимости от используемых специй и древесных щепок. Указанные настройки можно использовать для подготовки различных овощей, например, для копчения баклажанов при приготовлении необычной альтернативы с ароматом дымка классическому блюду «Баба гануш».

Копченая грудинка

Ингредиенты:

- 1 кусок говяжьей грудинки с жиром (примерно 3,6 кг)
- 50-60 г сухого маринада
- Щепа яблони

Приготовление:

Наполните «Дымогенератор» щепой яблони, поместите его на верхний уровень загрузки пароконвектомата Абат. Закройте дверцу пароконвектомата и включите «Дымогенератор». Дождитесь, пока начнётся копчение. Это займет около 20 минут в зависимости от начальной температуры «Дымогенератора». Тем временем вы можете натереть говяжью грудинку специями и поместить её жиром кверху на решетку из нержавеющей стали. Чем жирнее грудинка, тем лучше будет результат. Когда «Дымогенератор» начнёт коптить, поставьте его на решетку размерностью GN-1/1 в верхней части пароконвектомата и воспользуйтесь следующей настройкой. Позвольте пароконвектому нагреться, после чего заложите грудинку на решетку GN-1/1 и подставьте снизу неперфорированный противень GN-1/1-20 для сбора капель. Установите щуп для определения внутренней температуры в самой толстой части грудинки и закройте дверцу пароконвектомата. Для получения лучшего результата можно приготовить говяжью грудинку вечером и оставить её в коптильне на ночь от 6 до 10 часов. Перед тем как оставить устройство без присмотра, убедитесь, что «Дымогенератор» выключен.

Когда говяжья грудинка будет готова, можно нарезать её на кусочки в зависимости от того, как вы хотите подать блюдо.

При приготовлении можно воспользоваться одной из приведённых ниже настроек

Шаги ручной настройки:

1. Прогрев

- температура (конвекция+пар) - 150°C;
- влажность - 100%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

2. Шаг 1

- температура (конвекция+пар) - 150°C;
- влажность - 100%;
- цикл первого шага 20 минут;
- температура по щупу – 65 °C;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

3. Шаг 2

- температура (конвекция + пар) - 110°C;
- влажность - 100%;
- цикл первого шага 20 минут;
- температура по щупу – 87 °C;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

4. Шаг 3

- температура (конвекция + пар) - 110°C;
- влажность - 100%;
- цикл третьего шага 60 минут;
- скорость вращения вентиляторов – 2.

Примечание: аромат мяса будет разным в зависимости от используемых специй и древесных щепок.

Копченые ребрышки

Ингредиенты:

- ребрышки (примерно 9,0 кг)
- сухой маринад
- Щепа яблони

Приготовление:

Наполните «Дымогенератор» щепой яблони, поместите его на верхний уровень загрузки пароконвектомата Абат. Закройте дверцу пароконвектомата и включите «Дымогенератор». Дождитесь, пока начнётся копчение. Это займет около 20 минут в зависимости от начальной температуры «Дымогенератора». Тем временем вы можете натереть ребрышки специями и поместить их на решетку GN-1/1 из нержавеющей стали. Когда «Дымогенератор» начнет коптить установите следующие настройки. Позвольте устройству нагреться, после чего заложите ребрышки на решетку GN-1/1 и подставьте снизу неперфорированный противень GN-1/1-20 для сбора капель. Установите щуп для определения внутренней температуры в самой толстой части ребрышек и закройте дверцу пароконвектомата. Для получения лучшего результата оставить ребрышки на 2,5 – 3 часа. Ручные настройки необходимы для предварительного приготовления ребрышек. Когда они будут готовы, их можно поджарить на обычном гриле.

В зависимости от глазури и специй, которыми она покрыта, может потребоваться настроить время для придания ребрышкам необходимой окраски.

Шаги ручной настройки:

1. Прогрев

- температура (конвекция+пар) - 130°C;
- влажность - 50%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

2. Приготовление

- температура (конвекция + пар) - 120°C;
- влажность - 50%;
- цикл приготовления 150 – 180 минут;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

3. Глазирование

- глазирование ребрышек.

4. Прогрев

- температура (конвекция + пар) - 260°C;
- влажность - 40%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

5. Колер

- температура (конвекция + пар) - 255°C;
- влажность - 40%;
- цикл колеровки 6 минут;
- скорость вращения вентиляторов – 4.

Примечание: аромат мяса будет разным в зависимости от используемых специй и древесных щепок.

Копченый стейк

Ингредиенты:

- 6 стейков
- Приправа для стейка или соль и перец 130 г
- Щепы вишни

Приготовление:

Наполните «Дымогенератор» щепой вишни, поместите его на верхний уровень загрузки пароконвектомата Абат. Закройте дверцу пароконвектомата и включите «Дымогенератор». Дождитесь, пока начнется копчение. Это займет около 20 минут в зависимости от начальной температуры «Дымогенератора». Тем временем вы можете сдобрить мясо специями поместить его на решетку GN-1/1. Когда «Дымогенератор» начнет коптить установите следующие настройки. Позвольте пароконвектому нагреться, после чего заложите мясо и подставьте снизу противень GN-1/1-20 для сбора капель.

В результате приготовления вы получите слегка подкопченные ароматные стейки.

Шаги ручной настройки:

1. Прогрев

- температура (конвекция+пар) - 230°C;
- влажность - 60%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

2. Шаг 1

- температура (конвекция+пар) - 200°C;
- влажность - 60%;
- время готовки 3 минуты;
- скорость вращения вентиляторов – 4.

3. Шаг 2

- температура (конвекция+пар) - 85°C;
- влажность - 30%;
- температура по щупу – 50°C;
- скорость вращения вентиляторов – 2.

Примечание: аромат мяса будет разным в зависимости от используемых специй и древесных щепок. Для лучшего сохранения аромата следует использовать более жирное мясо.

Копченая свиная лопатка

Ингредиенты:

- 1 кусок свиной лопатки с жиром (примерно 2,3 кг)
- 50-60 г сухого маринада для свинины
- 130 г щепы яблони

Приготовление:

Наполните «Дымогенератор» щепой яблони, поместите его на верхний уровень загрузки пароконвектомата Абат. Закройте дверцу пароконвектомата и включите «Дымогенератор». Дождитесь, пока начнётся копчение. Это займет около 20 минут в зависимости от начальной температуры «Дымогенератора». Тем временем вы можете натереть свиную лопатку специями и поместить её жиром кверху на решетку GN-1/1 из нержавеющей стали. Чем жирнее мясо, тем лучше будет результат. Когда «Дымогенератор» начнёт коптить, поставьте его на решетку GN-1/1 на верхний уровень загрузки пароконвектомата и установите, ниже приведенные, настройки. Позвольте пароконвектому нагреться, после чего заложите свиную лопатку на решетку GN-1/1 и подставьте снизу неперфорированный противень GN-1/1-20 для сбора капель. Установите щуп для определения внутренней температуры в самой толстой части свиной лопатки и закройте дверцу пароконвектомата. Для получения лучшего результата можно приготовить мясо вечером и оставить его в коптильне на ночь от 6 до 10 часов. Перед тем как оставить устройство без присмотра, убедитесь, что «Дымогенератор» выключен.

Когда свиная лопатка будет готова, можно нарезать её на кусочки для приготовления классического сэндвича со свининой.

Шаги ручной настройки:

1. Прогрев

- температура (конвекция+пар) - 150°C;
- влажность - 100%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

2. Шаг 1

- температура (конвекция+пар) - 150°C;
- влажность - 100%;
- время цикла – 20 минут;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

3. Шаг 2

- температура (конвекция+пар) - 110°C;
- влажность - 100%;
- температура по щупу – 85°C;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

Примечание: аромат мяса будет разным в зависимости от используемых специй и древесных щепок.

Копченый цыпленок на вертеле

Ингредиенты:

- цыпленок среднего размера
- 50-60 г специй для маринада птицы
- 130 г щепы вишни

Приготовление:

Наполните «Дымогенератор» щепой вишни, поместите его на верхний уровень загрузки пароконвектомата Абат. Закройте дверцу пароконвектомата и включите «Дымогенератор». Дождитесь, пока начнется копчение. Это займет около 20 минут в зависимости от начальной температуры «Дымогенератора». Тем временем вы можете натереть цыпленка специями и поместить его на решетку для кур-гриль РКГ-6 (или РКГ-9). Когда «Дымогенератор» начнет коптить установите следующие настройки. Позвольте пароконвектомату нагреться, после чего заложите цыпленка и подставьте снизу неперфорированный противень GN-1/1-20 для сбора капель. Установите щуп для определения внутренней температуры в груди цыпленка (как можно ближе к кости) и закройте дверцу пароконвектомата.

Наслаждайтесь вкусом копченого цыпленка в горячем или холодном виде в сэндвиче или салате.

Шаги ручной настройки:

1. Прогрев

- температура (конвекция+пар) - 190°C;
- влажность - 60%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

2. Шаг 1

- температура (конвекция+пар) - 140°C;
- влажность - 90%;
- температура по щупу – 72°C;
- скорость вращения вентиляторов – 5.

3. Шаг 2

- температура (конвекция+пар) - 140°C;
- влажность - 40%;
- температура по щупу – 85°C;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

Примечание: аромат мяса будет разным в зависимости от используемых специй и древесных щепок.

Копченая грудинка индейки

Ингредиенты:

- 2 куса грудинки индейки (примерно 2,7 кг)
- 50-60 г сухого маринада (или соль и перец)
- 130 г щепы вишни

Приготовление:

Наполните «Дымогенератор» щепой вишни, поместите его на верхний уровень загрузки пароконвектомата Абат. Закройте дверцу пароконвектомата и включите «Дымогенератор». Дождитесь, пока начнётся копчение. Это займет около 20 минут в зависимости от начальной температуры «Дымогенератора». Тем временем вы можете натереть грудинку индейки специями и поместить её жиром кверху на решетку GN-1/1 из нержавеющей стали. Когда «Дымогенератор» начнет коптить установите следующие настройки. Позвольте пароконвектому нагреться, после чего заложите грудинку индейки и подставьте снизу неперфорированный противень GN-1/1-20 для сбора капель. Установите щуп для определения внутренней температуры в самом толстом месте груди индейки.

Когда грудка будет готова, вы сможете нарезать её горячей или сначала дать ей остыть, после чего нарезать для сэндвича.

Шаги ручной настройки:

1. Прогрев

- температура (конвекция+пар) - 110°C;
- влажность - 100%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

2. Шаг 1

- температура (конвекция+пар) - 110°C;
- влажность - 100%;
- температура по щупу – 70°C;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

Примечание: аромат индейки будет разным в зависимости от используемых специй и древесных щепок.

Копченая куриная грудка

Ингредиенты:

- 8 кусков куриной грудки
- Специи для маринада птицы (или соль и перец)
- 130 г щепы пекана

Примечание: контейнер

Приготовление:

Наполните «Дымогенератор» щепой пекана, поместите его на верхний уровень загрузки пароконвектомата Абат. Закройте дверцу пароконвектомата и включите «Дымогенератор». Дождитесь, пока начнётся копчение. Это займет около 20 минут в зависимости от начальной температуры «Дымогенератора». Тем временем вы можете сдобрить куриные грудки специями и поместить её на решетку GN-1/1 из нержавеющей стали или на неперфорированный противень для запекания. Когда «Дымогенератор» начнет коптить установите следующие настройки. Позвольте пароконвектому нагреться, после чего заложите грудку и подставьте снизу неперфорированный противень GN-1/1-20 для сбора капель, в случае использования решетки GN-1/1. Установите шуп для определения внутренней температуры в куриной грудке и закройте дверцу пароконвектомата.

В результате приготовления вы получите слегка подкопченные ароматные куриные грудки.

Шаги ручной настройки:

1. Прогрев

- температура (конвекция+пар) - 185°C;
- влажность - 60%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

2. Шаг 1

- температура (конвекция+пар) - 185°C;
- влажность - 80%;
- время готовки шага – 3 минуты;
- скорость вращения вентиляторов – 4.

3. Шаг 2

- температура (конвекция+пар) - 150°C;
- влажность - 80%;
- температура по шупу – 80°C;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

Примечание: аромат мяса птицы будет разным в зависимости от используемых специй и древесных щепок.

Копченая утиная грудка

Ингредиенты:

- 8 кусков утиной грудки
- Соль и перец
- 130 г щепы пекана

Примечание: противень

Приготовление:

Наполните «Дымогенератор» щепой пекана, поместите его на верхний уровень загрузки пароконвектомата Абат. Закройте дверцу пароконвектомата и включите «Дымогенератор». Дождитесь, пока начнётся копчение. Это займет около 20 минут в зависимости от начальной температуры «Дымогенератора». Тем временем вы можете сдобрить утиные грудки специями и поместить её на решетку GN-1/1 из нержавеющей стали или на неперфорированный противень для запекания. Когда «Дымогенератор» начнет коптить установите следующие настройки. Позвольте пароконвектому нагреться, после чего заложите грудку и подставьте снизу неперфорированный противень GN-1/1-20 для сбора капель, в случае использования решетки GN-1/1. Установите шуп для определения внутренней температуры в утиной грудке и закройте дверцу пароконвектомата.

В результате приготовления вы получите слегка подкопченные ароматные утиные грудки.

Шаги ручной настройки:

1. Прогрев

- температура (конвекция+пар) - 185°C;
- влажность - 60%;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

2. Шаг 1

- температура (конвекция+пар) - 185°C;
- влажность - 80%;
- время готовки шага – 3 минуты;
- скорость вращения вентиляторов – 4.

3. Шаг 2

- температура (конвекция+пар) - 150°C;
- влажность - 80%;
- температура по шупу – 80°C;
- скорость вращения вентиляторов – 3.

Примечание: аромат мяса птицы будет разным в зависимости от используемых специй и древесных щепок.