

## </h1>Как коптить в гриле: ТОП-3 проверенных способов</h1>

Уже сотни лет копчение один из лучших методов длительного хранения мяса. Конечно, на сегодняшний день существуют и другие способы хранения продуктов свежими, но копчение никогда не утратит своей популярности, ведь продукты, обработанные этим способом, обладают непередаваемым вкусом и приятным ароматом. Копчение - это обработка мясных и рыбных продуктов дымом, который образуется при медленном сгорании опилок и стружки. В процессе копчения рыба и мясо приобретают оригинальный вкус, запах и золотистый окрас. Огромной популярностью среди блюд, приготовленных на дыму, обладает копчение говядины горячим способом и холодным.

Сегодня мы расскажем вам, как коптить в гриле: ТОП-3 проверенных способов, изучение которых позволит открыть еще одно интересное занятие для вашего досуга.

Как известно, существуют два основных способа: горячий и холодный.

Холодное копчение было известно ещё задолго до того, как появилось горячее, и характеризуется оно более долгой по времени обработкой, при которой мясные продукты нагреваются при температуре не выше 40 градусов. Продолжительность этого вида копчения примерно трое суток, но аромат, который мясо получает в процессе постепенного обезвоживания, поражает своим запахом и вкусом. Холодное копчение — это обработка специально подготовленных продуктов коптильным дымом. В результате такой обработки продукты приобретают специфический копчёный вкус, а натуральные химические вещества, которые входят в состав дыма, придают съестным припасам уникальное свойство сохранять свою свежесть на долгое время.

Горячий метод состоит в подсушке мяса при температуре дыма более 100 градусов, вся процедура копчения занимает примерно 12 часов.

В домашних коптильнях ещё используют промежуточный метод обработки мяса дымом - он называется полугорячее копчение. Полугорячее копчение — это процесс, который находится между холодным и горячим. Во время него температурные показатели колеблются в диапазоне от 35 градусов по Цельсию до 50 градусов. Выбирая такой вид приготовления продуктов, вы существенно сокращаете длительность самого процесса. Характерно, что вкус блюд полугорячего способа копчения отличается, но ничуть не хуже, чем при холодном или горячем. Пользуясь этим способом, готовить можно как в помещении, так и на улице.

Также есть сухой и влажный виды копчения.

Водный вид копчения заключается в том, что вы ставите внутрь коптильни ёмкость с водой и на протяжении всего коптильного процесса следите, чтобы она оставалась полной. Таким образом, мясо коптится в некой импровизированной водяной бане. Такая импровизированная коптильня даёт возможность легко поддерживать стабильную температуру при готовке больших кусков мяса.

Сухой метод заключается в традиционном копчении без использования какой-либо жидкости.

Теперь остается сделать выбор, в зависимости от ваших вкусов и предпочтений, как коптить в гриле, какой из ТОП-3 проверенных способов, вам больше подойдет, чтобы правильно приготовить полезное, ароматное и очень вкусное блюдо на гриле.