

Приправа для сыровяленой колбасы «Суджук советский»

Дозировка приправы: 7 г на 1 кг фарша, упаковка рассчитана на 4 кг фарша
Рекомендованная колбасная оболочка: черева говяжья

На 1 кг фарша понадобится:

Постная говядина – 900 г

Курдючное сало – 100 г

Поваренная соль – по вкусу

Необходимо добавление нитритной соли в соответствии с рекомендациями по применению нитритной соли

- Приготовление фарша

Мясо для фарша жиловать (удалить жилки, хрящики и т.д.), нарезать на кусочки, примерно по 100 г, и посыпать со всех сторон нитритной солью. После накрыть емкость крышкой и убрать в холодильник. Мясо держать в холодильнике при температуре +4°C в течение 7 суток (мясо нужно каждый день осматривать, сливая образовавшуюся жидкость). Кусочки просолившегося мяса должны потемнеть. Пропустить на мясорубке через крупную решетку. Кусочек охлажденного курдюка нарезать кубиками по 2-3 мм., равномерно разложить на разделочной доске, чтобы они не слиплись и заморозить. В фарш добавить приправу для сыровяленой колбасы «Суджук советский» и хорошо перемешать. Затем добавить в фарш кубики курдюка и перемешать до равномерного распределения. Накрыть емкость с фаршем крышкой (или пищевой пленкой) и убрать в холодильник еще на 24 часа мариноваться. На следующий день переложить фарш в пакет и отбить, бросая пакет с мясом на столешницу.

- Формирование колбасок

Оболочку промыть в теплой воде (пролить через них воду), а затем замочить в воде на 6-8 часов. Если оболочка искусственная, то подготовить оболочку в соответствии с рекомендациями производителя. Нарезаем оболочки на отрезки в 30 см. На 1 кг фарша потребуется 4 отрезка оболочки. У каждого отрезка завязать один конец хлопчатобумажным шпагатом, отступив от края 2 см. Затем надеть на насадку шприца на 10 мм меньше калибра оболочек. Оболочка должна наполняться равномерно и плотно, вытесняя воздушные пузырьки. Наполнять туго оболочку не нужно, примерно на 2/3 объема. После заполнения завязать свободный конец оболочки шпагатом. Оставшиеся под оболочкой пузырьки необходимо проткнуть тонкой иголкой.

- Осадка

Осадку необходимо делать в течение двух суток. За это время фарш уплотнится, оболочка подсохнет, а поверхность батонов приобретет красный цвет. В домашних условиях - повесить их в проветриваемом помещении без попадания прямых солнечных лучей, например, над приоткрытым окном. После осадки можно перевязать горловину оболочки для удаления возможных пустот.

- Прессование

На одну разделочную доску положить колбаски, второй накрыть сверху, придавив тяжелым предметом. В течение трех дней хранить в холодильнике, каждый день 2-3 раза переворачивая батоны. При появлении пузырьков прокалывать их иголкой. После нужно пару дней дать подсохнуть батонам. Для этого нужно повесить их в проветриваемом помещении без попадания прямых солнечных лучей.

- Вяление

Колбаски на неделю повесить в холодильнике или сложить в картонный поддон и ежедневно их переворачивать. Рекомендуем на каждый батон колбасы прицепить бирку с указанием даты набивки и первоначального веса батона. Сыровяленые изделия должны потерять в весе около 30-40%. Если во время вяления на колбасках появится плесень, то ее можно удалить, протерев колбаски уксусом или растительным маслом. Дальнейшее вяление стоит проводить, меняя места - пара дней на карнизе над открытым окном, пара дней в холодильнике. На 20-й день вяления можно пробовать.

На срез суджук советский получается темно-красным. Такой суджук уже можно употреблять. Он еще достаточно мягкий, в меру соленый, с тонким послевкусием приправ, с красивым срезом, в котором видны вкрапления аккуратных кубиков курдюка. Если, кажется, что суджук получился недостаточно плотным, можно процесс вяления продлить еще на неделю. Перед подачей на стол готовый суджук протирают тряпочкой, смоченной в крепком алкоголе или уксусе.

- Хранение

Готовый суджук лучше хранить, завернув в лист пергаментной бумаги и убрав в сухое и прохладное место, так он хранится до полугода. При температуре не выше 10°C и относительной влажности 75-80% суджук может храниться до года.