



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ПО СОБСТВЕННОМУ РЕЦЕПТУ

*Астраханский государственный технический университет в Ташкентской
области Республики Узбекистан*

Ким В.В., Саидова Ф.Н., Султонхонов С.М.

Аннотация: В данной статье описана технология приготовления национальной вареной колбасы, уникальное блюдо узбекской кухни, блаженство для истинного гурмана - это (хасип) - домашняя баранья колбаса с ливером. Несмотря на свой не слишком приглядный вид, аромат это настоящий деликатес, рецептура которой незначительно может меняться от личных предпочтении, при этом основные ингредиенты всегда в хасипе можно варьировать, исключая их или добавляя.

Ключевые слова: продукты питания животного происхождения, вареные колбасы, состав, ингредиенты.

Введение

Вареные колбасы являются самым массовым и распространенным видом продукта. В основном они предназначены для потребления в местах их производства, поэтому при изготовлении не ставится задача дать потребителю продукт стойкий при длительном хранении. Кроме того, поскольку вареные колбасы являются продуктом массового потребления, при их изготовлении необходимо сохранить естественное соотношение между белками, жирами, а также влагой и сухими веществами, которые обычно бывают в мясе разных видов животных.

Измельчение – это один важнейших процессов в формирований структуры колбасного фарша [2]. Степень измельчения мяса определяет глубину технологической обработки и влияет на форму связи влаги, изменяя структурно-механические свойства. В отличие от вареных колбас в



сырокопченные влагу не добавляют, а наоборот удаляют в процессе сушки, до определенной стандартной влажности [1].

Заполнение оболочки происходит шприцами в натуральные оболочки кишки. Для сохранности кишечную оболочку солят. Чтобы избежать брака готовой продукции, перед применением ее необходимо тщательно промыть от остатков соли. Оболочку необходимо промыть так. Чтобы она увеличилась в размерах, тем самым поглотила максимальное количество воды и достигла своего первоначального объема. Все это необходимо для того чтобы при щпринцивании и в дальнейшей технологической обработке избежать разрывов кишечной оболочки.

Заключительной операцией является варка в ваннах с водой либо в паро-вых камерах при температуре 75-80 0С. Продолжительность варки находится в прямой зависимости от диаметра батона. Сосиски варят 10-15 минут, батоны большого диаметра — около 2 часов. О готовности колбасного изделия судят по температуре в толще батона, она должна быть 70-72°С. Перевар батонов не-желателен, так как при этом происходит разрыв оболочки, а фарш становится сухим и рыхлым. Поэтому к концу варки проводят замер температуры в контрольных батонах [3].

После варки колбасу не охлаждают и сразу выносят на продажу в горячем виде. Большинство вареных колбас не выдерживают длительного хранения и подлежат быстрой реализации.

Результат

Хасип – это общее название для множества видов домашних колбас в Узбекистане. Самая популярная и любимая всеми колбаса – хасип с субпродуктами и рисом. Хасип можно приготовить на пару, однако чаще всего ее отваривают, потому что такой способ приготовления дает энергетический и вкусный бульон. Кишки, мясо и субпродукты можно использовать как бараньи, так и говяжьи или их смесь. На рынках Узбекистана в мясных рядах традиционно продают специальные наборы для хасипа. Туда входят уже промытые кишки, куски печенки, легкого, сердца, почки и селезенка. При этом



покупатель отдельно выбирает для хасипа мясо (мякоть) и курдючный жир. Компоненты в хасипе можно варьировать, исключая их или добавляя.

У каждой хозяйки есть свои изысканный рецепт приготовления хасип в домашних условиях.

Для приготовления трех порции, на 1 метр кишок: понадобится 100 г мякоти мяса, 100 г курдючного жира, 100 г легкого, 100 г печени, 1 почка, 1 селезенка, 4 луковицы для фарша и 1 для подачи 1 стакан круглозерного риса, 3 ст. л. смеси свежемолотой зиры, кориандра, тмина, сухого базилика, черного перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу, лимонный сок для подачи на любителя, кислое молоко для замачивания [4].

1. Кишки нарезают кусками по 2–3 м и выворачивают, завязав один конец ниткой и проталкивая завязанный конец каким-нибудь узким длинным предметом, например, тупым концом китайской палочки.

2. Кишки кладут в миску и оставляют под проточной водой на 1–2 ч. Затем замачивают на 2 ч в холодной соленой воде, 3–4 раза меняя воду. Последнее замачивание (1–2 ч) производите в кислом молоке – эта процедура удалит любой неприятный запах. Промывают кишки проточной водой и скоблят обратным ребром лезвия ножа, чтобы удалить слизь с внутренней стороны кишки.

3. Для фарша рис промывают и оставляют до использования в питьевой воде.

4. Почку разрезают, удаляют пленку и протоки, тщательно моют. Курдючный жир и печеньку нарезают маленькими кусочками, 4 луковицы – очень маленькими кубиками. Мясо, легкое, почку и селезенку пропускают через мясорубку.

5. Смешивают субпродукты, мясо, жир, лук соль и смесь специй. Влейте 1–2 стакана теплой кипяченой воды, тщательно перемешайте. Фарш должен быть очень жидким, иначе кишку не нафаршировать – будет скапливаться воздух.



6. Подготовьте воронку с широким горлышком или верхнюю часть пластиковой бутылки. Разрежьте кишку на части по 30–40 см. Конец каждой кишки туго завяжите шпагатом. Выверните кишку внешней частью наружу – она будет покрыта каплями внутреннего жира, он нужен, его не удаляют.

7. Возьмите воронку в руки, горлышком вниз. Пропустите в отверстие кишки завязанным концом вниз. Края кишки заверните на растроб горлышка, сантиметра на три. В одной руке держите конструкцию «кишка–воронка», другой зачерпывайте фарш и отправляйте его в отверстие.

8. Периодически оглаживайте кишку с нажимом, выпуская воздух. Наполняйте не туго. Кишка не должна сильно растягиваться вширь. Затем перевяжите колбаску под горлышком бутылки – и сырая колбаса готова.

9. Обработав таким образом все колбаски, уложите их в большую кастрюлю. Добавьте соль, лавровый лист. Залейте холодной водой и доведите до кипения на среднем огне. Снимите пену. Держите наготове длинную, тонкую и острую, как игла, деревянную шпажку. Через 10 мин. после закипания колбаска начнет раздуваться. Быстро проколите каждую колбаску в нескольких местах. При этом колбаска пустит фонтанчики сока из отверстий. Уменьшите огонь до очень слабого и варите без кипения 1,5 ч.

10. Нарезьте оставшийся лук тонкими полукольцами, промойте, сбрызните лимонным соком. Извлеките готовый хасип, вооружившись вилкой и ножом, разрежьте колбаски на кругляши толщиной 1–2 см. Подайте на общем блюде вместе с сырым нарезанным луком. Бульон разлейте в касы. Сырой лук каждый кладет непосредственно в бульон. Хасип едят, запивая бульоном.

ЛИТЕРАТУРА

1. Мурашев С.В., Кодиров У.О. Влияние глубины измельчения на свойства фарша говядины. Научный журнал НИУ ИТМО Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2014. № 1 (19).



2. Мурашев СВ., Курбанов Б.М. Зависимость свойств фарша баранины от степени измельчения сырья // Научный журнал НИУ ИТМО Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2014. № 2 (20).

3. Нестеренко А.А., Забашта Н.Н. Технология колбасного производства: Методические рекомендации к выполнению практических работ/сост. Нестеренко А.А., Забашта Н. Н. – Краснодар: КубГАУ, 2020. – 52 с.

4. www.gastronom.ru