

Краткий обзор бытовых коптилен....

Коптильный ящик с крышкой



Что могу сказать? В данном варианте нужна очень хорошая сноровка, ибо если вы неопытный коптильщик, то будете иметь такое.



Почему? Да потому что сложно контролировать нагрев под днищем, а соответственно температуру в коптильной камере.

Вывод: Если вы стремитесь к здоровой пище, данная конструкция не для вас.

Плюсы: Дешевизна. Хотя дешевле заменить ведром с крышкой и решеткой.

Минусы: При неконтролируемом нагреве опилок выделяется фенол.

Бюджет: от 500 р

Копчение: Горячее

Резюме: Отказать

Плавно переходим к конструкциям с условным контролем нагрева опилок.

Электрокоптильня "Greentechs", она же коптильня "Дымок"

Конструкция простая -- железный короб с теном. Все)))

Производитель советует коптить не более 40 мин. Это коптильня только для рыбы, больше ничего путного вы в ней не сделаете.



внешний вид



внутренний вид

Вывод: Можно коптить рыбу, крылышки, сало.

Плюсы: Дешевизна. Отсутствие пласов с дровами

Минусы: Неконтролируемый нагрев

Бюджет: от 1800 р

Копчение: Горячее

Резюме: Ни два, ни полтора

Электрокоптильня от Muurikka

Тот же хрен, только финский взгляд сбоку. Выпускается в электрическом и походно-костровом варианте.

Производитель утверждает, что каждый финн имеет ее.

Ну не знаю. От верхней отличается только внешним видом.



Вывод: Можно коптить рыбу, крылышки, сало.

Плюсы: Мимишечность зашкаливает. Можно купить даже чехольчик

Минусы: Неконтролируемый нагрев, финский ценник

Бюджет: от 10000 р

Копчение: Горячее

Резюме: Ни два, ни полтора

Переходим к регулируемому нагреву.

Электрокоптильня "Элвин"

Оооо!!! Это мой фаворит среди "бюджетников". Рекомендую начинающим именно ее.

Я начинал коптить именно на ней. Да что там, иногда и сейчас копчу.

Аппарат "неубивайка". Вру, тэн один раз сгорел. Поменяли быстро и без проблем. Спасибо, ребята!

При небольшой переделке можно коптить холодным методом.



Вывод: Можно коптить рыбу, крылышки, сало, колбасу, мясо

Плюсы: Великолепный аппарат за небольшие деньги

Минусы: Очень неудобно мыть решетки. На месте производителя, я бы сделал другой конструктив

Бюджет: от 2000 р

Копчение: Горячее+возможность холодного

Резюме: Рекомендую

Сейчас немного уйдем в сторону.

Частенько спрашивают: "А можно коптить дома? У нас нет дачи!"

Отвечаю: "Можно"

Для начала посмотрим видео от Сергея. Этот человечик умудряется коптить дома все)))

Коптильня от Muurikka

Чуть выше похаял продукцию этой фирмы, но этот вариант для дома достойный.
Теоретически можно коптить на плите, но лучше на туристической горелке в балконных условиях.



Вывод: Можно коптить рыбу, крылышки, сало, колбасу, мясо

Плюсы: Великолепный дизайн, финское качество, возможность коптить в любых условиях

Минусы: Дороговато, но оно того стоит

Бюджет: от 3600 р

Копчение: Горячее

Резюме: Неплох

Электрокоптильня Anuka

Случайно наткнулся. Чо? Прикольная, няшная. Но думаю балконный вариант.



Вывод: Можно коптить рыбу, крылышки, сало, колбасу, мясо

Плюсы: Дизайн заставляет оргазмировать поджелудочную. С вида очень правильный аппарат.

Минусы: Высокая цена. Скорее всего дым начнет выползать из под колпака. Так что только балкон.

Бюджет: от 8200 р

Копчение: Горячее

Резюме: Рекомендую

Коптильни с гидрозатвором



Если есть возможность подключить "выхлопную" трубу к вытяжке, то можно коптить в квартире на плите.

Вывод: Соединение шлангом с другой коптильной камерой позволит юзать сей агрегат, как генератор дыма и порадует холодным копчением.

Плюсы: Надежное запираение дыма.

Минусы: Что-то шепчет мне, что районе выхлопной трубки будет образовываться жидкий дым капающий обратно в коптильню.

Бюджет: от 4000 р

Копчение: Горячее+возможность холодного

Резюме: В некоторых сомнениях

Ну и в заключение квартирной части

Аркадий Паровозов Алексей Пароваров. Нет, это не название коптильни. Это наш жыхыст [par navar](#), который придумал, запатентовал и запустил в производство серию одноразовых пароварок-коптилен.

Алексей, молодец! Всегда радуюсь за успешные проекты.

Вывод: Можно коптить рыбу, крылышки, сало, колбасу, мясо

Плюсы: Смешная цена, наличие всех "комплектующих" для копчения. Простота и возможность вкусить копчуху дома.

Минусы: Зависть гложет и жаба душит)))

Бюджет: 99 р за 3 коптильни. Гггг. Китайцы нервно шьют "abibas"

Копчение: Горячее

Резюме: Рекомендую

Ну что? Помаленьку подошли к холодному копчению.

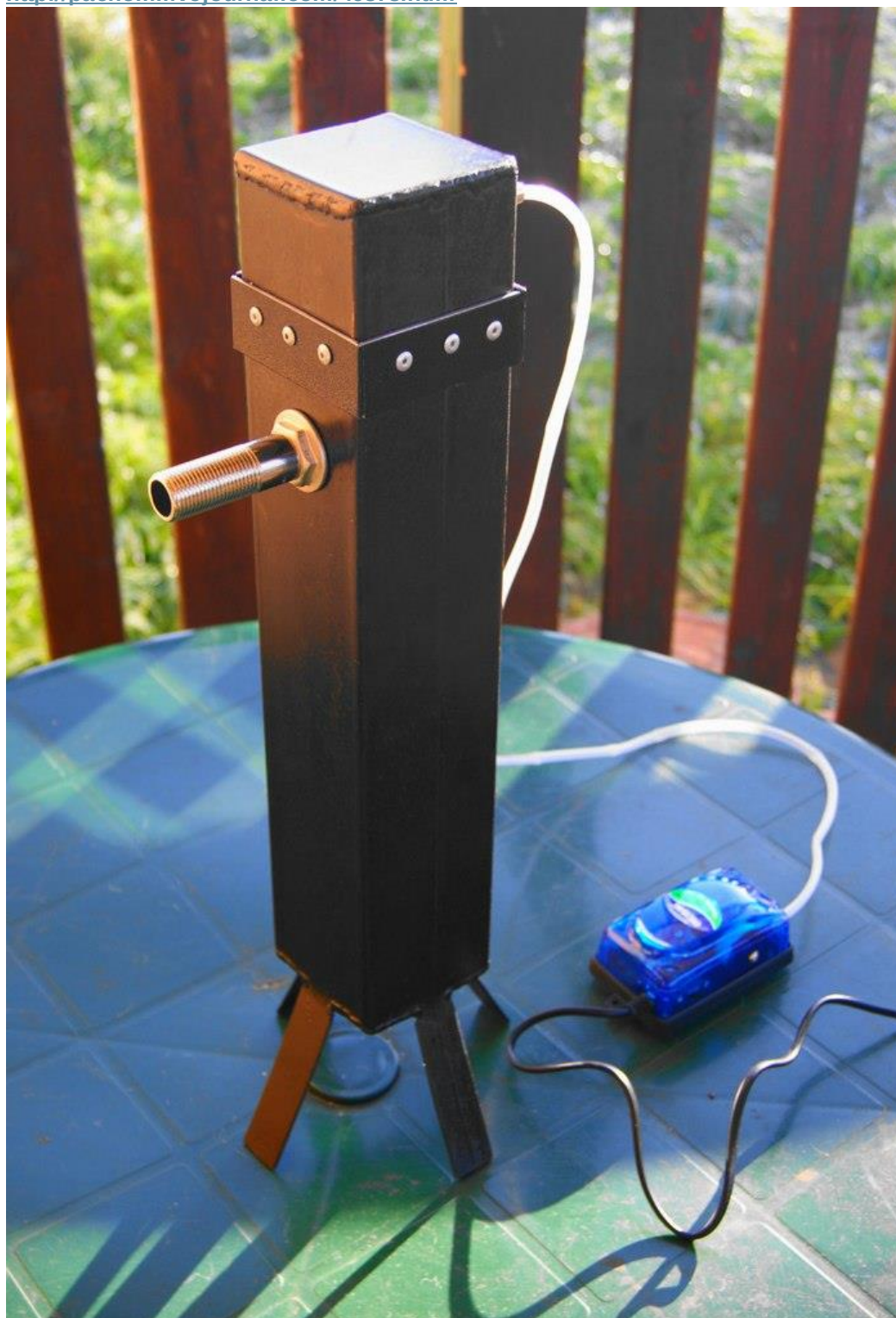
Генератор холодного дыма

Генератор служит, как вы поняли из названия, для производства холодного дыма и подачи его в камеру копчения.

Камера копчения может быть сделана из чего угодно: картонная коробка, деревянный короб, железный ящик, да хоть холодильник.

Кому интересно, то здесь я рассказываю, как сделать генератор в домашних условиях

<http://pachom.livejournal.com/49373.html>



Есть вот такие варианты

Дымогенератор «Дачник»

На мой взгляд перенаворочанная конструкция. Сталкивался -- ломается.



Вывод: Можно коптить рыбу, крылышки, сало, колбасу, мясо

Плюсы: Полностью автоматический процесс

Минусы: Крыло от самолета дешевка, по сравнению с данным агрегатом

Бюджет: от 18000 р

Копчение: Холодное

Резюме: В сомнениях

Дымогенератор "Hobbi"

Неплохой вариант поставленный на коммерческие рельсы.



Киношка

Вывод: Можем, когда захотим

Плюсы: Полностью автоматический процесс. Бюджетный ценник.

Минусы: Пока не вижу

Бюджет: от 4000 р

Копчение: Холодное

Резюме: Хороший агрегат за умеренные деньги. Берем.

А вот еще смешная штука, но с серьезными результатами.

Генератор холодного дыма ProQ Cold Smoker

Вот люблю простые вещи, но с мощным эффектом. Это одна из них.
В этом генераторе сложно перегреть опилки)))



Если у вас руки растут выше ягодичных половинок, то собираете "теремок" с дверцей и коптите. Ну а если они произросли для стяжательства банковских билетов, то покупаем барбекюшницу, располагаем в ней генератор и радуемся жизни.



Вывод: Очень надежный и вечный аппарат)))

Плюсы: 8-12 часов непрерывного тления без лишних плясов с бубнами.

Минусы: Продается на Украине. .

Бюджет: от 550 грн

Копчение: Холодное

Резюме: Хороший агрегат, правильный. Берем.

Ну шо? Пошли гаубичные тяжеловесы.

Начнем с классики. Так называемые "паровозы". Производящих фирм много, так что на марке не зацкливаюсь.

Хороши тем, что есть возможность делать дополнительно гриль и барбекю.

При сноровке и благоприятный погодных условиях условиях можно коптить холодным методом.



Вывод: Весьма разносторонний аппарат)))

Плюсы: Копчение, гриль, барбекю

Минусы: Тяжел, громоздок, ржавеет. Расположение копчюемых, только в горизонтальном положении.

Бюджет: от 30000 р

Копчение: Холодное+горячее

Резюме: Хороший агрегат рассчитанный на большое количество гостей. Берем.

Электрокопильня Kosateq DSH S03

Южнокорейский агрегат. С виду неплох. Стоит уплотнение по двери. Аналоговое управление.



Вывод: Нагрев опилок и камеры производится одним тэном -- это не очень хорошо.
Плюсы: Возможность замены щепы не открывая дверцы коптильной камеры. Недорог.
Минусы: Поддон перекрывает доступ дыму. Нет рассекателя дыма.
Бюджет: от 17500 р
Копчение: Горячее
Резюме: Скорее нет, чем да

Коптильня газовая Landmann

Симптомный агрегат. Горелка 4 кВт. Плавная регулировка температуры. Беда как и южнокорейца -- нагрев опилок и камеры един. Поддон для жира все перекрывает.



Вывод: Зачем мне 4кВт мощности? Использовать, как духовой шкаф?

Плюсы: Есть ручки для переноски.

Минусы: Поддон перекрывает доступ дыму. Нет рассекателя дыма. Заправлять прилагаемый газовый баллон в наших реалиях не очень удобно.

Бюджет: от 20000 р

Копчение: Горячее

Резюме: Скорее нет, чем да

Электрокопильня Bradley Smoker

Ну шо сказать? Королева коптилен. Очень продуманный агрегат. Автоматическая подача брикетов, независимый нагрев камеры, цифровая, возможность горячего и холодного копчения. Буду делать отдельный обзор по этим копильням, ибо разнообразие моделей радует.



Киношка

Вывод: Если вы хотите иметь высококачественные и разнообразные продукты, то это для вас.

Плюсы: Один большой плюс

Минусы: Не замечены

Бюджет: от 13000 р

Копчение: Горячее+холодное

Резюме: Юзаю и радуюсь жизни)))

Мнение автора может не совпадать с мнением производителей коптилен))))

Отдельное спасибо фирме <http://www.bradleysmoker.org> за содействие в этом обзоре.