



RECIPE BOOKLET

BRADLEY SMOKER™ RECIPES

Table of Contents

Bradley's Famous Hot Smoked Salmon

Beef

- Smoked Corned Beef
- Marinated Flank Steak
- Maui Ribs
- Stuffed Flank Steak
- Boneless Cross Rib Roast
- Rich Vegetable Gravy
- Greek Pasticcio

Chicken

- Basic Recipe
- Far East Chicken
- Smoked Chicken Salad
- Tandoori Style Smoked Chicken

Pork

- Pork Roast
- Stuffed Pork Loin Roast
- Pork Chops With Mustard Glaze
- Mustard Sauce
- Pork Side Spareribs
- Sweet and Sour Sauce for Ribs

Seafood

- Smoked Seafood
- Smoked Oyster Roll
- Marinade Smoked Seafood
- Smoked Gravlox

Turkey

- Boneless Turkey Breast
- Stuffed Turkey Roll

BRADLEY'S FAMOUS HOT SMOKED SALMON

The temperature used in this recipe is for approximately 20 lbs of fish. The more fish in the smoker, the longer the unit will take to heat.

Ingredients:

Cure (white sugar and salt)
Vegetable Oil
Garlic and Onion (salt or powder) ,or dill or ginger
or dry mustard
Coarse Pepper
Dried Parsley or Chive Flakes

Curing Method:

Leave skin on the fillet salmon.
If over 1" thick, perforate skin every 2-3" with the point of a sharp knife.
If over 1 1/2" thick, perforate every 2-3". Slash the flesh 1/4 - 3/8" deep, parallel and running in the direction of the rib lines.
Slather fish with a liberal amount of vegetable oil.
Sprinkle cure (white sugar or salt) heavily and evenly on flesh. Use enough to cure so that it doesn't wet out in the oil.
Sprinkle a moderate amount of garlic and onion (salt or powder) over the flesh.
Rub the spices and cure lightly into the flesh, including the cut surfaces, to even out the spices.
Sprinkle a moderate amount of coarse pepper onto the flesh.
Wrap two similar sized salmon fillets, flesh to flesh, with a plastic dishpan or a plastic bag. Then place them in the cooler. Cover the fish to ensure air has no access and refrigerate.
Leave salmon sides in cure and refrigerated sides 14 -20 hours.

Smoking Method:

Remove fish from cure.
Place fish, skin side down, on oiled racks.
Rub the flesh to even the residual cure.
To make smoked fish presentable, sprinkle parsley flakes (or chives) over flesh.
Place racks in Smoker.
First start Smoke Generator at a very low temperature, 40-60°C (100-120°F), for 1-2 hours.
After 1-2 hours, increase temperature to 60° C (140°F), for 2-4 hours.
Finish at 80°C (175°F), for 1-2 hours.

Ready To Serve:

With baguettes, capers and onions; crackers and cream cheese, mix in with your favourite pasta, or make into Smoked Salmon Mousse / Pate.

Serve cold:

Bradley's Famous Hot Smoked Salmon will refrigerate for 2-3 weeks when securely wrapped in aluminium foil.

Doneness Test:

The fish is cooked when the temperature of the flesh is 60°C (140°F) minimum.

Attention:

When smoking at a high temperature, pay close attention to the lower racks. Rotating the racks or removing cooked pieces is recommended. During the early stage of the smoking process, if white fat (oil) appears on the flesh, the heat is too high. As with beef, flesh firmness is a good indicator of "doneness". Also, the white fat that does collect in the slashes will congeal and make the fish appear one. If the Smoker is filled with very thick sides, the recipe could take 10-12 hours.

Remember, Smoking is an art, not a science. Don't be afraid to experiment. If you have any questions, or encounter any problems, do not hesitate to call.

Regards and Enjoy!

The Bradleys

BEEF

SMOKED CORNED BEEF

Ingredients:

750 g (1 1/2 lb.) raw corned beef brisket

Smoking Method:

Preheat smoker to approximately 100°C (220°F)

Partially open damper and turn heat down a notch or two to 90°C (190°F)

Place raw meat on an oiled rack

Smoke cook for 5 - 6 hours or until meat is cooked through. An instant meat thermometer should read 70°C (160°F).

Cooking time will vary depending on weather and wind conditions. If you wish, smoke can be turned off after 4 hours or when desired smokiness is reached.

Ready to serve:

Slice very thinly across the grain.

Keep refrigerated.

SMOKED GROUND BEEF

Smoke cook ground beef (and vegetables) adds another dimension of wonderful flavors to familiar standbys such as lasagna and other casserole dishes.

Ingredient:

Ground Beef

Smoking Method:

Preheat smoker to approximately 95-100°C (200-220°F)

Crumble meat and spread over a ceramic baking sheet with sides

Place on a rack and in the lower half of the smoker.

Smoke cooks for 1 hour or until full of flavor but not fully cooked.

Cooking time will vary depending on weather and wind conditions.

Remove meat with slotted spoon to large skillet or bowl

Discard fat

Continue as outlined in your specific recipe

MARINATED FLANK STEAK

Basic Recipe - Serve 6 - 8

Thinly sliced, this is wonderful meat to serve with rice and stir fried vegetables.

Ingredients:

750 g (1 1/2 lb.) flank steak (approximately)

30 mL (2 tbsp.) oil

45 mL (3 tbsp.) teriyaki sauce

60 mL (4 tbsp.) red wine vinegar

5 mL (1 tsp.) finely chopped fresh ginger

1 clove garlic, minced

Preparation:

Lightly slash the flank steak in a criss-cross pattern on both sides

Place in a zip-lock bag and add the marinade ingredients. Seal well

Turn the bag to coat the meat

Refrigerate overnight or 2 hours at room temperature, turning occasionally

Smoking Method:

Preheat smoker to approximately 95-100°C (200-220°F)

Remove meat from the bag, reserving the marinade for basting

Place on a rack in the middle of the smoker

Smoke cook for 1 - 2 hours or until an instant thermometer reads 55°C (130°F) for rare or

65°C (150°F) for medium. Cooking time will vary depending on weather and wind conditions.

Baste every half hour to prevent meat from drying out

Ready to Serve:

Remove from smoker and let stand 10 minutes before carving

Slice into thin slices on a long flat diagonal across the grain

STUFFED FLANK STEAK

Serves 6

Wonderful for entertaining, this marinated and smoked stuffed flank steak is as good cold as it is hot. It slices easily at room temperature.

Ingredients:

750 g (1 1/2 lb.) flank steak (approx.), marinated
1 medium carrot, finely diced and lightly cooked
1 medium red bell pepper, diced, lightly cooked
2 slices fresh bread, diced
1 egg
herbs, as desired
salt and pepper to taste

Preparation:

Mix together the stuffing ingredients and set aside
Butterfly the marinated steak by slicing through (as though opening a book). Do not cut through the 'spine'
Open flat and spread the stuffing over the surface
Roll up and tie in several places with kitchen string

Smoking Method:

Preheat smoker to approximately 100°C (220°F)
Brush meat with the reserved marinade
Place on a rack, seam side up, in the middle or lower half of the smoker
Smoke cook at 95-100°C for 4 - 5 hours, or until an instant thermometer reads 55°C (130°F) for rare, 65°C (150°F) for medium. Cooking time will vary depending on weather and wind conditions.
Baste every hour with the reserved marinade

MAUI RIBS

Serves 4 - 6. Allow 2 ribs per person.

Ingredients:

1.5 kg (3 lb.) beef short ribs, with or without the bone
1 recipe Maui Rib Marinade

Preparation:

Pre-cook ribs on a rack over a baking sheet at 180°C (350°F) for one hour
Make sauce and place in a zip-lock bag
Add ribs and marinate overnight, turning occasionally
Note: If using boneless ribs, cut in half-length wise to make thinner pieces.

Smoking Method:

Preheat smoker to approximately 100°C (220°F)
Remove ribs from the marinade, reserving juices and place on an oiled rack
Smoke cook for 2-1/2 - 3-1/2 hours or until done, brushing occasionally with reserved marinade.
Cooking time will vary depending on weather and wind conditions.

Doneness Test:

Meat should be very tender and pull away from the bones.

MAUI RIB MARINADE

Ingredients:

125 mL (1/2 cup) soy sauce
30 mL (2 tbsp.) oil
30 mL (2 tbsp.) brown sugar
15 mL (1 tbsp.) sherry or vinegar
5 mL (1 tsp.) grated fresh ginger
Mix together and use as a marinade.

BONELESS CROSS RIB ROAST

Smoke cooked beef until tender and sweet. Make the marinade into rich gravy and pour over the potatoes.

Ingredients:

- 1.5 kg (3 lb.) boneless cross rib roast
- 1 medium onion, diced
- 1 bay leaf
- Sprig each fresh thyme, marjoram, and oregano
- 30 mL (2 tbsp.) oil
- 2 cloves garlic, chopped
- 500 mL (2 cups) red wine

Preparation:

- Trim the meat of excess fat and place in an air tight container
- Mix together remaining ingredients and pour into the container and seal
- Refrigerate overnight, turning occasionally

Smoking Method:

- Remove from marinade and pat dry. Reserve marinade.
- Preheat smoker to 100°C (220°F)
- Place roast on an oiled rack in the upper half of the smoker
- Smoke cook for 7 - 8 hours, or until an instant thermometer reads 65°C / 150°F

Ready to Serve:

- Let stand for 10 minutes before carving. Serve with Rich Vegetable Gravy.

RICH VEGETABLE GRAVY

Ingredients:

- Reserved marinade
- 375 mL (1 1/2 cups) beef broth
- 250 g (8 oz.) fresh mushrooms, sliced
- 250 g (8 oz.) fresh tiny onions, peeled
- 2 medium carrots, diced
- 60 mL (4 tbsp.) all purpose flour
- 60 mL (4 tbsp.) soft butter

Cooking Method:

- Boil the reserved marinade and beef broth in a medium saucepan
- Reduce heat and simmer for 30 minutes
- Strain and discard the onion, garlic and herbs
- Return liquid to the saucepan. Add mushrooms, onions and carrots.
- Simmer until vegetables are tender.
- Mix together flour and butter. Stir half of the mixture into the broth.
- Stir, cooking and adding more flour/butter until mixture is thickened and forms smooth gravy.

GREEK PASTICCIO

Serves 8 - 10

A light smoking of both meat and vegetables gives this dish an interesting touch. Smoke the sliced mushrooms and chopped onions on a mesh rack in the upper half of the smoker about 30 minutes.

Ingredients:

Bottom:

- 500 mL (2 cups) macaroni, cooked and drained
- 2 eggs, lightly beaten
- 75 mL (1/3 cup) grated Parmesan cheese

Filling:

- 750 g (1 1/2 lb.) med/lean ground beef, smoked
- 500 mL (2 cups) sliced mushrooms, smoked
- 1 medium onion, finely chopped, smoked
- 1 - 398 ml (14 oz.) tomato sauce
- 5 mL (1 tsp.) chopped garlic
- 5 mL (1 tsp.) each salt, pepper, cinnamon

Topping:

- 75 mL (1/3 cup) butter
- 75 mL (1/3 cup) all purpose flour
- pinch each salt, nutmeg
- 750 mL (3 cups) milk
- 2 eggs, lightly beaten
- 75 mL (1/3 cup) grated Parmesan cheese

Preparation:

Bottom:

- Combine the macaroni, eggs and cheese
- Spread over the bottom of a greased 33 x 23 cm (13 x 9 in.) baking dish
- Set aside

Filling:

- Sauté the smoked ground beef, mushrooms and onions in a large skillet until tender and browned
- Drain off fat
- Stir in tomato sauce and seasonings
- Simmer, uncovered. Meanwhile prepare topping

Topping:

- In a large saucepan, melt butter
- Stir in flour, salt and nutmeg
- Add milk
- Cook, stirring until thickened and bubbly
- Gradually stir into the eggs, then return to the saucepan
- Cook over low heat for one minute longer

Assembling:

- Spread meat filling over macaroni
- Spread topping over all
- Sprinkle with Parmesan cheese
- Bake at 180°C (350°F) for 35 - 40 minutes; or until golden brown and bubbling

CHICKEN

BASIC RECIPE

There are many sauces, marinades and brines that are used to coat chicken. Here is one version that we're sure you'll love.

Ingredients:

- 2 - 1.5 g (3 lb.) Chicken
- 1/3 cup (75 mL) maple syrup
- 1/3 cup (75 mL) Sifto Quik Cure
(available at most supermarkets)

Preparation:

- Wipe the chicken and truss, if desired
- Mix together the syrup and Quik Cure
- Spread mixture on the chicken

Smoking Method:

- Preheat smoker to approximately 100°C (220°F).
- Place chicken on an oiled rack in the middle of the smoker. Damper can be open or closed.
- Smoke for 4 - 5 hours, brushing with maple syrup mixture every 2 hours.
- If chicken is on separate racks, rotate half way through cooking time. An instant thermometer should read 60-70°C (140-160°F). Cooking time will vary depending on weather and wind conditions.
- Smoke can be turned off after 3 hours, depending upon the amount of smoke desired.

Note: If this brine is too salty for you, spread on our Mustard Recipe.

FAR EAST CHICKEN

Serves 4

Ingredients:

1 kg. (2 lb.) Chicken breasts, with bone in
45 mL (3 tbsp.) Hoi Sin sauce
(available in Chinese sections)
30 mL (2 tbsp.) each white wine vinegar,
sherry, water, and oil

Preparation:

Skin chicken breasts, removing as much
fat as possible.

Set aside.

Boil the Hoi Sin sauce, vinegar, sherry, water
and oil, in a small saucepan. Reduce heat and
simmer one to two minutes. Cool.

Coat all surfaces of the chicken pieces, rubbing
in well.

Let chicken stand at room temperature
for two hours.

Smoking Method:

Preheat smoker to approximately 85-100°C
(185-220°F)

Place chicken on oiled racks

Smoke cook for about 1-1/2 - 2-1/2 hours
or until an instant thermometer reads 55-60°C
(130-140°F). Cooking time will vary depending on
weather and wind conditions.

SMOKED CHICKEN SALAD

Ingredients:

1 L (4 cups) slivered smoked cooked chicken meat
125 g (1/4 lb.) snow peas, sliced diagonally
7 water chestnuts, sliced
4 whole green onions, sliced diagonally
125 mL (1/2 cup) toasted sesame seeds

Dressing:

30 mL (2 tbsp.) dry sherry or balsamic vinegar
25 mL (1 1/2 tbsp.) fresh lemon juice
15 mL (1 tbsp.) Dijon mustard
15 mL (1 tbsp.) dark soy sauce
5 mL (1 tsp.) sugar
2 mL (1/2 tsp.) minced fresh ginger
60 mL (4 tbsp.) olive oil
60 mL (4 tbsp.) safflower oil
Tabasco sauce, optional

Preparation:

Combine chicken, snow peas, water chestnuts,
onion, sesame seeds, salt and pepper, in a bowl
and toss lightly.

Mix the sherry, lemon juice, mustard, soy sauce,
sugar and ginger, in a bowl and blend well.

Gradually add the oils, beating constantly,
until mixture is emulsified.

Add Tabasco to taste.

Pour over chicken and toss well.

Ready to Serve:

chilled, or at room temperature.

TANDOORI STYLE SMOKED CHICKEN

Ingredients:

6 chicken halves, or whole legs with thighs

15 - 30 mL (1-2 tbsp.) coarse salt

3 cloves garlic, finely chopped

1/2 lemon

250 mL (1 cup) plain yogurt

5 mL (1 tsp.) each East Indian spices, such as
cumin seed, coriander seed, fennel seed, whole
black pepper, cayenne pepper, and paprika.

Preparation:

Grind together in a spice mill

Puncture the skin with a skewer to make many
tiny holes. Using the lemon half, rub in the salt
and garlic.

In a large glass or ceramic bowl, mix together
the yogurt and seasonings

Coat each piece of chicken well

Place in bowl, cover and refrigerate overnight

Smoking Method

Remove from marinade and discard juices.

Preheat smoker to approximately 100°C
(220°F). Close damper.

Place chicken skin side down on oiled racks.

Smoke cook for about 3 - 4 hours, or until
an instant thermometer reads 60-70°C
(140-160°F), partially open damper after 2
hours. Cooking time will vary with wind and
weather conditions.

Rotate racks halfway through cooking time

PORK

PORK ROAST

Pork takes to curing the best of all meats. The longer the cure is left in, the saltier the meat will be.

Ingredients:

- 1.350 kg (2 1/2 lb.) pork butt shoulder roast, boneless
- 150 mL (2/3 cup) Sifto Quik Kure
- 750 mL (3 cups) boiling water
- herbs, such as sage, rosemary, thyme
- Mustard Sauce (refer to Pork Section)

Curing Method:

- Trim the roast of any excess fat and place in a resealable bag
- Mix together the Quik Kure, water and herbs
- Let stand until cool
- Pour over meat in the bag and seal
- Refrigerate overnight, turning occasionally

Smoking Method:

- Remove from brine, rinse well and pat dry. Let stand 1 - 2 hours
- Heat smoker to 90-100°C (190-220°F)
- Rub the roast with some of the Mustard Sauce and place on an oiled rack.
- Smoke cook for 4 hours, or until an instant thermometer reads 60°C (140°F). Cooking time will vary depending on wind and weather conditions.
- Place in a preheated 180°C (350°F) oven for 30 minutes, or until the internal temperature reaches 70°C (160°F).

For a Dry Cure:

- Mix together 1 cup (250 mL) coarse salt and 4 tbsp. (60 mL) brown sugar
- Rub thoroughly into the meat and place on a plate.
- Let stand for 2 hours
- Smoke as above, omitting the instructions for rubbing on the Mustard Sauce.

STUFFED PORK LOIN ROAST

Fresh rosemary enhances a mixed fruit stuffing in this pork roast. For a lighter smoke flavor, smoke cook for half the time and roast in oven at 180°C (350°F) for about 1 hour.

Ingredients:

- 1.5 kg (3 lb.) pork loin roast, butterflied
- 5 dried pears, coarsely chopped
- 10 dried apricots, coarsely chopped
- 10 dried pitted prunes, coarsely chopped
- 5 mL (1 tsp.) finely chopped fresh rosemary
- 125 mL (1/2 cup) red or white wine

Preparation:

- Trim roast of excess fat and pat dry
- In a small bowl, marinate the pears, apricots, prunes and rosemary in wine for about 20 minutes
- Drain reserving marinade
- Open out the butterflied roast and spread the center with the fruit
- Roll up and tie well
- Rub the outside with remaining marinade

Smoking Method:

- Preheat smoker to 80-90°C (175-190°F)
- Place roast on an oiled rack
- Smoke cook for 6 - 7 hours or until an instant thermometer reads 65-70°C (150-160°F). Cooking times will vary depending on wind and weather conditions.

Doneness Test:

- The meat should be moist and tender. Let stand a few minutes before carving.

PORK CHOPS WITH MUSTARD GLAZE

The mustard glaze recipe given here is wonderful with other cuts of pork, turkey and even halibut!

Ingredients

6 center loin pork chops
75 mL (1/3 cup) grainy Dijon mustard
45 mL (3 tbsp.) honey
30 mL (2 tbsp.) vegetable oil
15 mL (1 tbsp.) red wine vinegar
15 mL (1 tbsp.) chopped fresh herbs such as sage,
rosemary and/or thyme
Salt and pepper to taste

Preparation

Trim pork chops of excess fat
Pat dry and place in a glass or ceramic baking dish
Spread the ingredients over the pork chops
Turn pork chops to coat all sides
Let stand

Smoking Method

Preheat smoker to 90-100°C (190-220°F)
Leave some mustard sauce on the chops
Place on an oiled rack in upper half of the smoker
Smoke cook for 3 to 4 hours, or until chops are
done. Cooking times will vary depending on wind
and weather conditions.

Doneness Test

The pork chops should be moist and tender.

Ready to Serve

Serve with the remaining sauce over the top of the
chop

MUSTARD SAUCE

Ingredients:

75 ml (1/3 cup) vegetable oil
60 ml (4 tsp.) Dijon mustard
45 ml (3 tsp.) sugar
30 ml (2 tsp.) red wine vinegar
5 ml (1 tsp.) dry mustard
30 ml (2 tsp.) finely chopped fresh herbs
such as sage and rosemary

PORK SIDE SPARERIBS

Ingredients:

1.5 Kg (3 lb.) Pork side spareribs
Sweet and Sour Sauce (recipe follows)

Preparation:

Pre-cook spareribs on rack over a baking sheet
at 180°C (350°F) for one hour

Smoking Method:

Preheat smoker to 100°C (220°C)
Remove spareribs from oven
Place on an oiled smoker rack
Brush both side liberally with Sweet
and Sour Sauce
Smoke cook for 2 1/2 to 3 hours, or until done.
Cooking time will vary depending upon weather
and wind conditions.

Doneness Test:

Meat should be tender and pull easily away
from bones

SWEET AND SOUR SAUCE FOR RIBS

Ingredients:

250 mL (1 cup) ketchup
125 mL (1/2 cup) brown sugar
75 mL (1/3 cup) vinegar
30 mL (2 tsp.) Worcestershire sauce
1 medium onion, finely chopped
1 clove garlic, finely chopped
2 mL (1/2 tsp.) hot chili powder (optional)

Preparation:

Combine the above ingredients

SEAFOOD

SMOKED SEAFOOD

This basic recipe is appropriate for scallops, mussels, clams, prawns, oysters and shellfish.

Hot Smoke:

Try cold smoking for an hour or so and then cook product in a dish to add a delightful light smoked taste.

Cold Smoke:

Start smoke (do not turn on heat) for approximately 1-6 hours, depending on the seafood products.

Preparation:

Brush shellfish with oil

Place on oiled stainless mesh racks or oiled foil punched with small holes

Sprinkle with a little salt

Check the meat of the oysters and remove any hard pieces

Thick selfsh should be placed on lower racks

Smoking Method:

Preheat smoker to approximately 80°C (175°F). Close damper

Place prepared seafood in the middle of the smoker

Smoke cook for 1 - 2 hours. Cooking time may vary depending on weather and wind conditions. Rotate racks halfway through cooking time.

If smoking seafood with shells, it may take a little longer. Test frequently.

Doneness Test:

When seafood is cooked, the flesh should be slightly firm and appear opaque.

Ready to Serve:

Brush oil over seafood before serving.

Hot serve: Serve immediately

Cold serve: Refrigerate for an hour.

Accompany with: crackers or dipping sauce.

SMOKED OYSTER ROLL

This recipe will make 1 medium roll.

Ingredients:

1 clove garlic

2 green onion

1 - 250 g pkgs. cream cheese, room temperature

25 ml (1-1/2 tbsp.) mayonnaise

5 ml (1 tsp.) Worcestershire sauce

Dash Tabasco (optional)

10 medium size oysters, smoked or cooked

45 ml (3 tbsp.) finely chopped parsley

Preparation:

Combine chopped garlic and onion in a bowl

Add the cream cheese, mayonnaise, Worcestershire sauce and Tabasco

Spread mixture onto a piece of aluminum foil forming a square of about 20 x 20 cm (8 x 8 in.)

Spread smoked oysters over the cream cheese mixture

Cover with plastic wrap

Refrigerate for approximately 2 to 3 hours, or until firm.

Ready to serve:

Using the foil as a guide, roll up like a jelly roll.

Push the mixture from the foil with a long metal spatula or knife. Shape into a log

Sprinkle parsley over the log

Serve with crackers or bread rounds

Note: *If covered and refrigerated, this recipe will keep up for 3 days.*

MARINADE SMOKED SEAFOOD

This tasty sauce is nice as a salad dressing or for dipping.

Ingredients:

750 g (1 1/2 lb.) large fresh scallops or shelled prawns/shrimp
50 mL (1 cup) sliced green onions
125 mL (1/2 cup) each vegetable oil, Soya sauce, dry sherry
50 mL (1/4 cup) chopped fresh ginger, or to taste
15 mL (1 tbsp.) sugar

Preparation:

Combine green onions, oil, Soya sauce, sherry, ginger, and sugar, in a ceramic bowl
Add the scallops or shellfish into the mixture
Marinate at room temperature for up to 30 minutes
Drain, reserving marinade
Place marinated seafood onto oiled racks
Brush seafood with marinade.

Smoking Method:

Follow the previous Smoked Seafood basic recipe.

Ready to Serve:

Place marinade smoked seafood on a bed of shredded lettuce.
Sprinkle with reserved marinade.
Set aside a bowl of reserved marinade.

SMOKED GRAVLOX

Ingredients:

1.5 kg (3 lb.) fresh salmon, filleted,
45 mL (3 tbsp.) coarse salt
25 mL (1-1/2 tbsp.) sugar
15 mL (1 tbsp.) coarsely ground black peppercorns
fresh dill

Preparation for Curing:

Leave skin on salmon and cut fish it in half
Place one half of the salmon, skin side down, in a ceramic dish with sides.
Rub very well with the mixture of salt, sugar and peppercorns.
Spread a good covering of dill
Rub the second half of the salmon with the salt mixture
Place the second half on top of the dilled first half, skin side up.
Cover with foil, then weight down with cans, or a wrapped brick.
Refrigerate for 36 - 48 hours, turning occasionally.
Baste with the liquid as it accumulates. Be sure to weight it down each time.

Note: The salmon will give off a little liquid.

After Curing:

Remove the fish and scrape away the dill and seasonings. Pat dry. Let air dry for 1 hour.

Smoking Method:

Place the cured salmon, skin side down, on oiled racks.
Cold smoke for 2 - 3 hours or until very lightly browned. This will vary depending on wind and weather conditions.
Remove from smoker Freeze until needed
Place on a carving board
Garnish with dill and parsley
Serve with rye bread and a flavorful mustard

TURKEY

BONELESS TURKEY BREAST

Turkey will take to various cures quite well. It will taste a little like a delicate ham if the cure is left on longer than a couple of hours. Try this dry cure for a light taste. This makes wonderful sandwiches.

Ingredients:

- 1.44 kg (3lb) turkey breast roll, boneless
- 125 mL (1/2 cup) coarse salt
- 30 mL (2 tbsp.) packed brown sugar
- 5 mL (1 tsp.) finely chopped fresh thyme
- additional thyme for smoking

Preparation:

- Cut the string holding the turkey roll
- Pat dry
- Put ? of mixed ingredients in the roll and retie
- Rub rest of the mixed ingredients over the roll
- Place the meat on a glass or ceramic tray, cover and refrigerate overnight

Smoking Method:

- Remove from tray, rinse well and pat dry.
- Let stand 1 -2 hours
- Preheat smoker to 100° C (220° F)
- Rub the roast rack with oil and additional chopped fresh thyme.
- Place meat on an oiled rack and smoke cook for 2-5 hours or until an instant thermometer reads 60° C (140° F). Cooking times will vary depending on wind and weather conditions.

STUFFED TURKEY ROLL

Traditional bread stuffing is rolled in a butterflied turkey roll. Serve with cranberry sauce, mashed potatoes and gravy.

Ingredients:

- 1 kg (2 lb.) boneless turkey breast
- 500 mL (2 cups) sliced fresh mushrooms
- 3 green onions, finely chopped
- 1 medium carrot, finely chopped
- 1 stalk celery, finely sliced
- 30 mL (2tbsp.) butter
- Salt, pepper and poultry seasonings to taste
- 15 mL (1 tbsp.) fresh lemon juice
- 2 slices bread, cubed
- 1 medium tomato, seeded and diced

Preparation:

- Butterfly the turkey and pound them
- Saute mushrooms, onions, carrot and celery, in butter
- Add seasonings, chicken base and lemon juice
- In a small bowl, mix together the bread, tomatoes and sauteed vegetables
- Spread over the butterflied meat
- Roll up and tie well
- Rub skin with additional lemon juice

Smoking Method:

- Preheat smoker to 90-100° C (190-220° F).
- Place turkey roll on an oiled rack in the upper half of the smoker. Smoke cook for 5-6 hours, or until an instant thermometer reads 70° C (160° F).
- Cooking times will vary depending on wind weather conditions.

Table of Contents

Fameux saumon fumé épicé de Bradley

Boeuf

- Corned-beef fume
- Boeuf Haché Fumé
- Steak de flanchet mariné
- Steak de flanchet farci
- Côtes à la Maui
- Rôti de côtes croisées désossé
- Riche sauce aux légumes
- Pasticcio grec

Poulet

- Recette de base
- Poulet à la mode d'Extrême-Orient
- Salade de poulet fumé
- Poulet fumé genre tandoori

Porc

- Rôti de porc
- Rôti de longe de porc farcie
- Côtelettes de porc glacées à la moutarde
- Sauce moutarde
- Petites côtes de porc levées
- Sauce aigre-douce pour côtes de porc

Fruits de mer

- Fruits de mer fumés
- Rouleau aux huîtres fumées
- Fruits de mer marinés fumés
- Saumon fumé à la mode yiddish

Dinde

- Poitrine de dinde désossée
- Rouleau de dinde farcie

FAMEUX SAUMON FUMÉ ÉPICÉ DE BRADLEY

La température employée dans cette recette est appropriée pour environ 9 kg (20 lbs) de poisson. Plus il y a de poisson dans le fumoir, plus la fumaison sera longue.

Ingrédients:

Salaion (sucre blanc et sel)

Huile végétale

Ail et oignon (sel ou poudre), ou aneth ou gingembre ou moutarde sèche

Poivre en grains

Persil séché ou flocons de ciboulette

Méthode de salaison:

Laissez la peau sur les filets de saumon. S'ils ont plus de 2,5 cm (1") d'épaisseur, percez la peau à tous les 5 à 8 cm (2-3") avec la pointe d'un couteau bien affûté. Si les filets ont plus de 4 cm (1-1/2") d'épaisseur, percez la peau à tous les 5 à 8 cm (2-3"), et entaillez la chair sur une profondeur de 1 à 2 cm (1/4-3/8") en parallèle et dans le sens des fibres des côtes.

Enduisez le poisson de généreuses quantités d'huile végétale.

Saupoudrez la salaison (sucre blanc et sel) généreusement et également sur la chair. Employez assez de salaison pour absorber l'huile.

Saupoudrez une quantité moyenne d'ail et d'oignon (sel ou poudre) sur la chair.

Frottez la chair pour faire pénétrer les épices et la salaison, y compris dans les surfaces perforées et entaillées, afin de distribuer les épices également.

Saupoudrez une quantité moyenne de poivre en grain sur la chair.

Enveloppez deux filets de saumon de dimension similaire ensemble dans un plat de plastique ou un sac de plastique, puis placez-les au réfrigérateur.

Recouvrez le poisson afin de faire en sorte qu'il ne soit pas exposé à l'air et réfrigérez-le.

Laissez les filets de saumon dans la salaison et réfrigérez-les durant 14 à 20 heures.

Méthode de fumaison:

Retirez le poisson de la salaison.

Placez le poisson, la peau en dessous, sur des grilles huilées. Frottez la chair pour égaliser le résidu de salaison.

Pour rendre le poisson fumé présentable, saupoudrez du persil séché ou des flocons de ciboulette sur la chair.

Placez les grilles dans le fumoir.

Faites démarrer le générateur de fumée à très basse température (40 à 60°C (100-120°F) durant 1 à 2 heures.

Après 1 à 2 heures, augmentez la température à 60°C (140°F) durant 2 à 4 heures.

Finissez la fumaison à 80°C (175°F) durant 1 à 2 heures.

Prêt à servir:

avec de la baguette, des câpres et des oignons; des craquelins et du fromage à la crème; mélangez-le à vos pâtes favorites ou faites-en une mousse/un pâté de saumon fumé.

Servez froid: Le fameux saumon fumé épicé de Bradley se garde au réfrigérateur durant 2 à 3 semaines lorsqu'il est bien enveloppé dans du papier d'aluminium.

Test de cuisson:

Le saumon est cuit lorsque la température de la chair atteint un minimum de 60°C (140°F).

Attention:

Lorsque vous fumez à haute température, portez une attention toute spéciale aux grilles du bas. Il est recommandé de faire la rotation des grilles ou d'enlever les morceaux cuits du fumoir.

Durant les premiers stades du processus de fumaison, si du gras blanc (huile) apparaît sur la chair, c'est que la chaleur est trop élevée. Tout comme avec le boeuf, la fermeté de la chair est une bonne indicatrice de la cuisson. Également, le gras blanc qui se ramasse dans les entailles se coagulera et fera en sorte que le poisson paraîtra entier. Si le fumoir est rempli de filets très épais, cette recette pourrait prendre entre 10 et 12 heures.

Rappelez-vous que la fumaison est un art et non une science. N'ayez pas peur de tenter des expériences. Si vous avez des questions ou si vous éprouvez des problèmes, n'hésitez pas à nous appeler!

Amusez-vous bien, et nos meilleures salutations!
Les gens de Bradley

CORNED-BEEF FUMÉ

Ingrédient:

750 g (1-1/2 lb) de poitrine de corned-beef crue.

Méthode de fumaison:

1. Préchauffez le fumoir à environ 100°C (220°F).
2. Ouvrez le registre partiellement et baissez la température d'un cran ou deux à 90°C (190°F).
3. Placez la viande crue sur une grille huilée.
4. Faites-la cuire à la fumée durant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que la viande soit cuite à point. Un thermomètre à viande instantané devrait indiquer 70°C (160°F). Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure et le vent. Si désiré, coupez la fumée après 4 heures ou lorsque la fumaison requise est obtenue.

Prêt à servir:

Découpez la viande en tranches minces dans le sens contraire de la fibre. Conservez-la au réfrigérateur.

BOEUF HACHÉ FUMÉ

Le boeuf et les légumes fumés ajoutent une autre dimension de merveilleuses saveurs aux plats familiers tels la lasagne et les autres plats en cocotte.

Ingrédient:

Boeuf haché

Méthode de fumaison:

1. Préchauffez le fumoir à environ 95 à 100°C (200-220°F).
2. Émiettez la viande et étalez-la sur une plaque à cuisson en céramique à rebords.
3. Placez la plaque sur une grille dans la portion inférieure du fumoir.
4. Faites cuire la viande à la fumée durant 1 heure, ou jusqu'à ce qu'elle regorge de saveur sans être cuite à point. Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure et le vent.
5. Retirez la viande du fumoir avec une cuiller trouée et placez-la dans un gros poêlon ou bol.
6. Jetez le gras.
7. Poursuivez la préparation selon la recette de votre met.

STEAK DE FLANCHET MARINÉ

Recette de base - Donne 6 à 8 portions

Tranchée mince, c'est une excellente viande à servir avec du riz et des légumes sautés au poêlon.

Ingrédients:

- 750 g (1-1/2 lb) de steak de flanchet (environ)
- 30 ml (2 c. à table) d'huile végétale
- 45 ml (3 c. à table) de sauce teriyaki
- 60 ml (4 c. à table) de vinaigre de vin rouge
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre frais haché finement
- 1 gousse d'ail, émincée

Préparation:

1. Fendez légèrement le steak de flanchet en croisé sur les deux côtés.
2. Placez-le dans un sac de plastique à fermeture hermétique et ajoutez les ingrédients de la marinade. Bien sceller le sac.
3. Agitez le sac pour imbiber la viande.
4. Réfrigérez au cours de la nuit ou laissez mariner à la température de la pièce durant 2 heures en retournant le sac occasionnellement.

Méthode de fumaison:

1. Préchauffez le fumoir à environ 95 à 100°C (200-220°F).
2. Retirez la viande du sac et conservez la marinade pour badigeonner.
3. Placez la viande sur une grille au centre du fumoir.
4. Faites cuire la viande à la fumée durant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre instantané indique 55°C (130°F) pour une viande saignante, ou 65°C (150°F) pour une cuisson moyenne. Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure et le vent.
5. Badigeonnez la viande à chaque demi-heure afin de l'empêcher de sécher.

Prêt à servir:

1. Retirez la viande du fumoir et laissez-la reposer durant 10 minutes avant de la découper.
2. Découpez la viande en tranches minces en diagonale dans le sens contraire de la fibre.

STEAK DE FLANCHET FARCI

Donne 6 portions

Idéal pour recevoir des invités, ce steak de flanchet mariné farci fumé est délicieux froid ou chaud. Il se tranche aisément à la température de la pièce.

Ingrédients:

- 750 g (1-1/2 lb) de steak de flanchet (environ) mariné
- 1 carotte de dimension moyenne découpée finement en dés et cuite légèrement
- 1 poivron rouge de dimension moyenne découpé en dés et cuit légèrement.
- 2 tranches de pain frais découpées en dés
- 1 oeuf
- Des herbes aromatiques, si désiré
- Sel et poivre au goût

Préparation:

1. Mélangez les ingrédients de la farce et laissez-les de côté.
2. Ouvrez le steak mariné en le découpant dans le sens de l'épaisseur (comme ouvrir un livre). Ne découpez pas à travers "l'épine".
3. Ouvrez le steak à plat et répandez la farce sur la surface.
4. Formez un rouleau avec le steak et attachez-le à plusieurs endroits avec de la ficelle.

Méthode de fumaison:

1. Préchauffez le fumoir à environ 100°C (220°F).
2. Badigeonnez la viande avec le restant de la marinade.
3. Placez la viande sur une grille, le joint orienté vers le haut, au centre ou dans la portion inférieure du fumoir.
4. Faites cuire la viande à la fumée à 95 à 100°C (200-220°F) durant 4 à 5 heures, ou jusqu'à ce qu'un thermomètre instantané indique 55°C (130°F) pour une viande saignante, ou 65°C (150°F) pour une cuisson moyenne. Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure ou le vent.
5. Badigeonnez la viande à chaque heure avec le restant de la marinade.

CÔTES À LA MAUI

Donne 4 à 6 portions. Allouez 2 côtes par personne.

Ingrédients:

- 1,5 kg (3 lbs) de côtes de boeuf, avec ou sans l'os
- 1 recette de marinade de côtes à la Maui

Préparation:

1. Précuire les côtes sur une grille par-dessus une plaque à cuisson à 180°C (350°F) durant 1 heure.
 2. Préparez la sauce et placez-la dans un sac de plastique à fermeture hermétique.
 3. Incorporez les côtes et faites-les mariner au cours de la nuit, en retournant le sac occasionnellement.
- Note: Si vous employez des côtes désossées, découpez-les en demies pour obtenir des morceaux plus épais.

Méthode de fumaison:

1. Préchauffez le fumoir à environ 100°C (220°F).
2. Retirez les côtes de la marinade, conservez le jus et placez les côtes sur une grille huilée.
3. Faites cuire la viande à la fumée durant 2-1/2 à 3-1/2 heures, ou jusqu'à ce qu'elle soit à point, en la badigeonnant occasionnellement avec le restant de la marinade. Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure et le vent.

Test de cuisson:

La viande doit être très tendre et se détacher des os.

MARINADE DE CÔTES À LA MAUI

Ingrédients:

- 125 ml (1/2 tasse) de sauce soja
 - 30 ml (2 c. à table) d'huile végétale
 - 30 ml (2 c. à table) de sucre brun
 - 15 ml (1 c. à table) de sherry ou de vinaigre
 - 5 ml (1 c. à thé) de gingembre frais râpé
- Mélangez le tout et employez comme marinade.

RÔTI DE CÔTES CROISÉES DÉSOSSÉ

Faites fumer le boeuf cuit jusqu'à ce qu'il soit tendre et savoureux. Transformez la marinade en une sauce riche et versez-la sur les pommes de terre.

Ingédients:

Un rôti de côtes croisées désossé de 1,5 kg (3 lbs)
1 oignon de dimension moyenne découpé en dés
1 feuille de laurier
1 brin de thym, de marjolaine et d'origan frais
30 ml (2 c. à table) d'huile végétale
2 gousses d'ail hachées
500 ml (2 tasses) de vin rouge

Préparation:

Enlevez l'excès de gras de la viande et placez celle-ci dans un contenant hermétique.

Mélangez les autres ingrédients, versez-les dans le contenant et scellez ce dernier.

Réfrigérez le tout au cours de la nuit en le retournant occasionnellement.

Méthode de fumaison:

Retirez la viande de la marinade et

t asséchez-la. Conservez la marinade.

Préchauffez le fumoir à 100°C (220°F).

Placez le rôti sur une grille huilée dans la portion supérieure du fumoir.

Faites cuire la viande à la fumée durant 7 à 8 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre instantané indique 65°C (150°F).

Prêt à servir:

Laissez le rôti reposer durant 10 minutes avant de le découper. Servez-le avec la riche sauce aux légumes.

RICHE SAUCE AUX LÉGUMES

Ingédients:

Restant de marinade

375 ml (1-1/2 tasse) de bouillon de boeuf

250 g (8 oz) de champignons frais tranchés

250 g (8 oz) de petits oignons frais pelés

2 carottes de dimension moyenne, découpées en dés

60 ml (4 c. à table) de farine tout usage

60 ml (4 c. à table) de beurre mou

Mode de cuisson:

Faites bouillir le restant de la marinade et le bouillon de boeuf dans une casserole de dimension moyenne.

Réduisez la chaleur et faites mijoter le tout durant 30 minutes.

Passez au tamis et jetez l'oignon, l'ail et les herbes.

Remettez le liquide dans la casserole. Ajoutez les carottes, les oignons et les champignons.

Faites mijoter le tout jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Mélangez la farine et le beurre. Incorporez la moitié du mélange au bouillon.

Remuez durant la cuisson en ajoutant plus de beurre ou de farine jusqu'à ce que le mélange épaississe et forme une sauce lisse.

PASTICCIO GREC

Donne 8 à 10 portions

Une légère fumaison de la viande et des légumes donne à ce met une touche intéressante. Faites fumer les champignons tranchés et les oignons hachés sur une grille à mailles dans la portion supérieure du fumoir durant environ 30 minutes.

Ingrédients:

Fond:

- 500 ml (2 tasses) de macaroni cuits et drainés
- 2 oeufs légèrement battus
- 75 ml (1/3 de tasse) de fromage parmesan râpé

Garniture:

- 750 g (1-1/2 lb) de boeuf haché mi-maigre/maigre fumé
- 500 ml (2 tasses) de champignons tranchés fumés
- 1 oignon de dimension moyenne haché finement et fumé
- 1 boîte de 398 ml (14 oz) de sauce tomate
- 5 ml (1 c. à thé) d'ail haché
- 5 ml (1 c. à thé) de sel, de poivre et de cannelle

Sauce à napper:

- 75 ml (1/3 de tasse) de beurre
- 75 ml (1/3 de tasse) de farine tout usage
- 1 pincée de sel et de muscade
- 750 ml (3 tasses) de lait
- 2 oeufs légèrement battus
- 75 ml (1/3 de tasse) de fromage parmesan râpé

Préparation:

Fond:

- Combinez les macaroni, les oeufs et le fromage.
- Étendez le tout dans un plat à cuisson au four de 33 x 23 cm (13 x 9").
- Mettez de côté.

Garniture:

- Faites sauter le boeuf haché, les champignons et les oignons dans un grand poêlon jusqu'à ce qu'ils soient tendres et bruns.
- Drainez le gras du boeuf.
- Incorporez la sauce tomate et les assaisonnements.
- Faites mijoter le tout à découvert. Entre-temps, préparez la sauce à napper.

Sauce à napper:

- Faites fondre le beurre dans une grande casserole.
- Incorporez la farine, le sel et la muscade.
- Ajoutez le lait.
- Faites cuire le tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe et forme des bulles.
- Ajoutez les oeufs dans la casserole graduellement en remuant.
- Faites mijoter le tout à feu doux durant au moins 1 minute.

Assemblage:

- Étendez la garniture de viande par-dessus les macaroni.
- Étendez la sauce à napper par dessus le tout.
- Saupoudrez le fromage parmesan.
- Faites cuire au four à 180°C (350°F) durant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le plat brunisse et bouillonne.

POULET

RECETTE DE BASE

On peut employer de nombreuses sauces, marinades et saumures pour enduire le poulet. Voici une version qui est assurée de vous plaire.

Ingrédients:

- 2 à 1,5 kg (3 lb) de poulet
- 75 ml (1/3 de tasse) de sirop d'érable
- 75 ml (1/3 de tasse) Quick Cure Sifto (disponible dans la plupart des supermarchés)

Préparation:

- Essuyez le poulet et trousssez-le, si désiré.
- Mélangez le sirop d'érable et le Quick Cure.
- Étendez le mélange sur le poulet.

Méthode de fumaison:

- Préchauffez le fumoir à environ 100°C (220°F).
- Placez le poulet sur une grille huilée au centre du fumoir. Le registre peut être fermé ou ouvert.
- Faites-le cuire à la fumée durant 4 à 5 heures en le badigeonnant avec le mélange de sirop d'érable à chaque 2 heures.
- Si vous placez le poulet sur deux grilles, faites la rotation de celles-ci à la mi-cuisson. Un thermomètre instantané devrait indiquer 60 à 70°C (140-160°F). Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure le vent.
- On peut couper la fumée après 3 heures selon la quantité de saveur de fumée requise.
- Note: Si cette saumure est trop salée pour vous, enduisez le poulet de notre recette de moutarde.

POULET À LA MODE D'EXTRÊME ORIENT

Ingrédients:

- 1 kg (2 lb) de poitrines de poulet non désossées
- 45 ml (3 c. à table) de sauce Hoi-Sin (disponible dans la section des aliments chinois de votre supermarché)
- 30 ml (2 c. à table) de vinaigre de vin blanc, de sherry, d'eau et d'huile végétale

Préparation:

- Enlevez la peau des poitrines de poulet en éliminant le plus de gras possible.
- Mettez-les de côté.
- Faites bouillir la sauce Hoi-Sin, le vinaigre, le sherry, l'eau et l'huile dans une petite casserole. Réduisez la chaleur et faites mijoter le tout durant 1 à 2 minutes. Laissez refroidir.
- Enduisez toutes les surfaces des morceaux de poulet en les frottant vigoureusement.
- Laissez le poulet reposer à température de la pièce durant 2 heures.

Méthode de fumaison:

- Préchauffez le fumoir à environ 85 à 100°C (185-220°F).
- Placez le poulet sur des grilles huilées.
- Faites-le cuire à la fumée durant 1-1/2 à 2-1/2 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre instantané indique 55 à 60°C (130-140°F). Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure et le vent.

SALADE DE POULET FUMÉ

Ingrédients:

- 1 litre (4 tasses) de viande de poulet fumé découpée en lamelles
- 125 g (1/4 lb) de mange-tout découpés en diagonale
- 7 châtaignes tranchées
- 4 échalotes vertes entières découpées en diagonale
- 125 ml (1/2 tasse) de graines de sésame rôties

Assaisonnement:

- 30 ml (2 c. à table) de sherry sec ou de vinaigre balsamique
- 25 ml (1-1/2 c. à table) de jus de citron frais
- 15 ml (1 c. à table) de moutarde de Dijon
- 15 ml (1 c. à table) de sauce soja foncée
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre
- 2 ml (1/2 c. à thé) de gingembre frais émincé
- 60 ml (4 c. à table) d'huile d'olive
- 60 ml (4 c. à table) d'huile de carthame
- Sauce tabasco (optionnelle)

Préparation:

Combinez le poulet, les mange-tout, les châtaignes, les oignons verts les graines de sésame, du sel et du poivre dans un bol et mélangez le tout légèrement. Versez le sherry, le jus de citron, la moutarde, la sauce soja, le sucre et le gingembre dans un bol et bien mélanger le tout.

Ajoutez l'huile graduellement en battant constamment jusqu'à ce que le mélange soit émulsionné.

Ajoutez de la sauce tabasco au goût

Incorporez le poulet et bien mélanger le tout.

Prête à servir:

Refroidie ou à la température de la pièce.

POULET FUMÉ GENRE TANDOORI

Ingrédients:

- 6 moitiés de poulet ou cuisses entières avec le pilon
- 15 à 30 ml (1-2 c. à table) de gros sel
- 3 gousses d'ail hachées finement
- 1/2 citron
- 250 ml (1 tasse) de yoghourt nature
- 5 ml (1 c. à thé) de chaque épice indienne, telles les graines de cumin, de coriandre, de fenouil, de poivre noir, de poivre de Cayenne et de paprika.

Préparation:

Broyez le mélange d'épices dans un moulin à épices.

Percez la peau du poulet avec une brochette pour former des petits trous. Frottez le sel et l'ail sur la viande avec le demi-citron.

Dans un grand bol en verre ou en céramique, mélangez le yoghourt et l'assaisonnement.

Bien enduire chaque morceau de poulet.

Placez le poulet dans un bol, recouvrez-le et réfrigérez la viande au cours de la nuit.

Méthode de fumaison:

Retirez le poulet de la marinade et jetez les jus.

Préchauffez le fumoir à environ 100°C (220°F). Fermez le registre.

Placez le poulet, la peau en dessous, sur des grilles huilées.

Faites-le cuire à la fumée durant 3 à 4 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre instantané indique 60 à 70°C (140-160°F). Ouvrez partiellement le registre après 2 heures. Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure et le vent.

Faites la rotation des grilles à la mi-cuisson.

PORC

RÔTI DE PORC

Le porc est la viande qui se fume le mieux. Plus la fumaison est longue, plus la viande sera salée.

Ingrédients:

1,35 kg (2-1/2 lbs) de rôti d'arrière train d'épaule de porc désossé

150 ml (2/3 de tasse) de Quick Cure Sifto

750 ml (3 tasses) d'eau bouillante

Herbes telles la sauge, le romarin, le thym, etc.

Sauce moutarde (réferez-vous à la section sur le porc)

Méthode de fumaison:

Enlevez l'excès de gras du rôti et placez la viande dans un sac rescellable.

Mélangez le Quick Cure, l'eau et les herbes.

Laissez reposer pour refroidir.

Versez le mélange sur la viande et scellez le sac.

Réfrigérez au cours de la nuit en retournant le sac occasionnellement.

Méthode de fumaison:

Retirez le porc de la saumure, rincez-le à fond et asséchez-le. Laissez-le reposer durant 1 à 2 heures.

Préchauffez le fumoir à environ 90 à 100°C (190-220°F)

Frottez le rôti avec de la sauce moutarde et placez-le sur une grille huilée.

Faites cuire à la fumée durant 4 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre instantané indique 60°C (140°F). Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure et le vent.

Placez le rôti dans un four préchauffé à 180°C (350°F) durant 30 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 70°C (160°F).

Pour une fumaison à sec:

Mélangez 250 ml (1 tasse) de gros sel à 60 ml (4 c. à table) de sucre brun.

Frottez vigoureusement le mélange sur la viande et placez celle-ci dans une assiette. Laissez-la reposer durant 2 heures.

Faites-la cuire à la fumée comme précédemment en omettant le frottage avec la sauce moutarde.

RÔTI DE LONGE DE PORC FARCIE

Le romarin frais rehausse le goût de la farce aux fruits de ce rôti de porc. Pour une saveur de fumée plus légère, faites cuire le porc à la fumée la moitié du temps et finissez la cuisson au four à 180°C (350°F) durant environ 1 heure.

Ingrédients:

1,5 kg (3 lbs) de rôti de longe de porc découpé dans le sens de l'épaisseur

5 poires séchées hachées grossièrement

10 abricots séchés hachés grossièrement

10 prunes séchées dénoyautées et hachées grossièrement

5 ml (1 c. à thé) de romarin frais haché finement

125 ml (1/2 tasse) de vin rouge ou blanc

Préparation:

Enlevez l'excès de gras du rôti et asséchez-le.

Dans un petit bol, faites mariner les poires, les abricots, les prunes et le romarin dans le vin durant environ 20 minutes.

Drainez et conservez la marinade.

Ouvrez le rôti découpé dans le sens de l'épaisseur et étendez les fruits dans le centre.

Roulez le rôti et ficelez-le solidement.

Frottez l'extérieur de la viande avec le restant de la marinade.

Méthode de fumaison:

1. Préchauffez le fumoir à environ 80 à 90°C (175-190°F).

2. Placez le rôti sur une grille huilée.

3. Faites-le cuire à la fumée durant environ 6 à 7 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre instantané indique 65 à 70°C (150-160°F). Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure et le vent.

Test de cuisson:

La viande devrait être tendre et juteuse. Laissez-la reposer avant de la découper.

CÔTELETTES DE PORC GLACÉES À LA MOUTARDE

La recette de glaçage à la moutarde ci-jointe est excellente avec les autres coupes de porc, la dinde et même le flétan!

Ingrédients:

6 côtelettes de centre de longe porc
75 ml (1/3 de tasse) de moutarde de Dijon grenée
45 ml (3 c. à table) de miel
30 ml (2 c. à table) d'huile végétale
15 ml (1 c. à table) de vinaigre de vin rouge
15 ml (1 c. à table) d'herbes fraîches hachées, telles la sauge, le romarin et/ou le thym
Sel et poivre au goût

Préparation:

Enlevez l'excès de gras du porc.
Asséchez-le et placez-le dans un plat à cuisson au four en verre ou en céramique.
Étendez les ingrédients sur les côtelettes de porc.
Retournez les côtelettes pour les enduire des deux côtés.
Laissez-les reposer.

Méthode de fumaison:

Préchauffez le fumoir à 90 à 100°C (190-220°F).
Laissez de la sauce moutarde sur les côtelettes.
Placez-les sur une grille huilée dans la portion supérieure du fumoir.
Faites-les cuire à la fumée durant 3 à 4 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites à point. Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure et le vent.

Test de cuisson:

Les côtelettes de porc devraient être tendres et juteuses.

Prêtes à servir:

Servez-les après avoir versé le restant de la sauce sur la viande.

SAUCE MOUTARDE

Ingrédients:

75 ml (1/3 de tasse) d'huile végétale
60 ml (4 c. à table) de moutarde de Dijon
45 ml (3 c. à table) de sucre
30 ml (2 c. à table) de vinaigre de vin rouge
5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche
30 ml (2 c. à table) d'herbes fraîches finement hachées, telles la sauge et le romarin

PETITES CÔTES DE PORC LEVÉES

Ingrédients:

1,5 kg (3 lbs) de petites côtes de porc levées Sauce aigre-douce (recette ci-jointe)

Préparation:

Précuire les côtes levées au four sur une grille au-dessus d'une plaque à cuisson à 180°C (350°F).

Méthode de fumaison:

Préchauffez le fumoir à 100°C (220°F).
Retirez les côtes levées du four.
Placez-les sur une grille de fumoir huilée.
Badigeonnez généreusement les deux côtés des côtes levées avec la sauce aigre-douce.
Faites-les cuire à la fumée durant 2-1/2 à 3 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites à point. Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure et le vent.

Test de cuisson:

La viande devrait être tendre et se détacher aisément des os.

SAUCE AIGRE-DOUCE POUR CÔTES DE PORC

Ingrédients:

250 ml (1 tasse) de ketchup
125 ml (1/2 tasse) de sucre brun
75 ml (1/3 de tasse) de vinaigre
30 ml (2 c. à table) de sauce worchestershire
1 oignon de dimension moyenne haché finement
1 gousse d'ail hachée finement
2 ml (1/2 c. à thé) de poudre de piment rouge

Préparation:

Combinez tous les ingrédients ci-dessus.
Les faire mijoter durant 30 minutes.
Badigeonnez la sauce sur les côtes de porc.

FRUITS DE MER

FRUITS DE MER FUMÉS

Cette recette de base est appropriée pour les pétoncles, les moules, les palourdes, les crevettes, les huîtres et autres crustacés.

Fumée chaude:

Essayez la fumaison à froid durant environ 1 heure, puis faites cuire le produit dans un plat pour obtenir une légère saveur de fumée délicieuse.

Fumée froide:

Faites démarrer la fumée (sans la chaleur). Faites fumer le produit durant environ 1 à 6 heures, selon le type de fruit de mer.

Préparation:

Badigeonnez le produit avec de l'huile végétale.

Placez-le sur des grilles à mailles en inox huilées ou dans du papier d'aluminium huilé et percé.

Saupoudrez un peu de sel.

Vérifiez la chair des huîtres et enlevez tout corps dur.

Placez les crustacés épais sur les grilles inférieures du fumoir.

Méthode de fumaison:

Préchauffez le fumoir à 80°C (175°F). Fermez le registre.

Placez les fruits de mer préparés au centre du fumoir.

Faites-les cuire à la fumée durant 1 à 2 heures. Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure ou le vent. Faites la rotation des grilles à la mi-cuisson.

Si vous fumez des crustacés, ceux-ci peuvent exiger plus de temps. Vérifiez le produit fréquemment.

Test de cuisson:

Lorsque les fruits de mer sont cuits, la chair est légèrement ferme et a un aspect opaque.

Prêts à servir:

Badigeonnez de l'huile sur les fruits de mer avant de les servir.

Service chaud:

Servez immédiatement.

Service froid:

Réfrigérez les fruits de mer durant 1 heure.

Accompagnez-les de:

Craquelins ou de sauce à trempette.

ROULEAU AUX HUITRES FUMÉES

Cette recette donne 1 rouleau de dimension moyenne.

Ingédients:

1 gousse d'ail hachée

2 échalotes vertes hachées

1 emballage de 250 g de fromage à la crème à la température de la pièce

25 ml (1-1/2 c. à table) de mayonnaise

5 ml (1 c. à thé) de sauce worcestershire

1 goutte de sauce tabasco (optionnelle)

10 huîtres de dimension moyenne fumées ou cuites

45 ml (3 c. à table) de persil haché finement

Préparation:

Combinez l'ail et les échalotes vertes hachées dans un bol.

Ajoutez le fromage à la crème, la mayonnaise, la sauce worcestershire et la sauce tabasco.

Étendez le mélange sur un morceau de papier d'aluminium d'environ 20 X 20 cm (8 x 8") de dimension.

Étendez les huîtres sur le mélange de fromage à la crème.

Recouvrez le tout d'une pellicule de plastique.

Réfrigérez durant environ 2 à 3 heures, ou jusqu'à ce que le rouleau soit ferme.

Prêt à servir:

En employant le papier d'aluminium comme guide, roulez le plat comme un gâteau roulé.

Retirez le mélange du papier d'aluminium au moyen d'une spatule métallique ou d'un long couteau. Formez une bûche.

Saupoudrez le persil sur la bûche.

Servez avec des craquelins ou des rondelles de pain.

Note: Une fois recouverte et réfrigérée, cette recette se gardera jusqu'à 3 jours

FRUITS DE MER MARINÉS FUMÉS

Cette sauce savoureuse est idéale comme assaisonnement de salade ou trempette.

Ingrédients:

750 g (1-1/2 lb) de gros pétoncles ou de crevettes décortiquées fraîches
250 ml (1 tasse) d'échalotes vertes tranchées
125 ml (1/2 tasse) d'huile végétale, de sauce soja et de sherry sec
50 ml (1/4 de tasse) de gingembre frais haché, ou au goût
15 ml (1 c. à table) de sucre

Préparation:

Combinez les échalotes vertes, l'huile, la sauce soja, le sherry, le gingembre et le sucre dans un bol en céramique.

Ajoutez-y les pétoncles ou les crevettes.

Faites mariner le tout à la température de la pièce durant environ 30 minutes.

Drainez et conservez la marinade.

Placez les fruits de mer marinés sur des grilles huilées.

Badigeonnez-les avec de la marinade.

Méthode de fumaison:

Suivez la procédure de la recette de base pour les fruits de mer.

Prêts à servir:

Placez les fruits de mer marinés fumés sur un nid de laitue découpée en lanières.

Assaisonnez le tout avec le restant de la marinade.

Conservez un bol de marinade en réserve.

SAUMON FUMÉ À LA MODE YIDDISH

Ingrédients:

1,5 kg (3 lbs) de saumon frais découpé en filets
45 ml (3 c. à table) de gros sel
25 ml (1-1/2 c. à table) de sucre
15 ml (1 c. à table) de grains de poivre noir moulus grossièrement Aneth frais

Préparation en vue de la fumaison:

Laissez la peau sur le saumon et coupez celui-ci en deux.

Placez une moitié du saumon, la peau en dessous, dans un plat en céramique à rebords.

Frottez vigoureusement le poisson avec le mélange de sel, de sucre et de poivre.

Étendez une bonne quantité d'aneth sur le poisson.

Frottez la seconde moitié du saumon avec le mélange de salaison.

Placez la seconde moitié du saumon par-dessus la première moitié, la peau sur le dessus.

Recouvrez le tout de papier d'aluminium et pressez le poisson avec des boîtes de conserve ou une brique enveloppée.

Réfrigérez le poisson durant 36 à 48 heures en le retournant occasionnellement. Arrosez-le avec le liquide à mesure que ce dernier s'accumule.

N'oubliez pas de presser le poisson à chaque fois.

Note: Le saumon produira une petite quantité de liquide.

Après la salaison:

Retirez le poisson du réfrigérateur et enlevez l'aneth et l'assaisonnement. Asséchez-le. Laissez-le sécher à l'air durant 1 heure.

Méthode de fumaison:

Placez le saumon salé, la peau en dessous, sur des grilles huilées.

Fumez-le à froid durant 2 à 3 heures ou jusqu'à ce qu'il prenne une couleur brun pâle. Le temps de fumaison peut varier selon la température extérieure et le vent.

Retirez le saumon du fumoir et placez-le au congélateur jusqu'à l'emploi.

Placez le saumon sur une planche à découper.

Garnissez-le d'aneth et de persil.

Servez-le avec du pain de seigle et une moutarde savoureuse.

POITRINE DE DINDE DÉSOSSÉE

La dinde se fume très bien de différentes façons. Elle goûtera un peu comme un jambon délicat si la fumaison dure plus longtemps que 2 ou 3 heures. Essayez cette méthode de fumaison à sec pour obtenir un goût de fumé léger. La viande fait d'excellents sandwiches.

Ingrédients:

- 1.44 kg (3 lbs) de poitrine de dinde désossée et roulée
- 125 ml (1/2 tasse) de gros sel
- 30 ml (2 c. à table) de sucre brun tassé
- 5 ml (1 c. à thé) de thym frais haché finement
- Thym additionnel pour la fumaison

Préparation:

- Découpez la ficelle maintenant la dinde roulée. Asséchez la viande.
- Placez le quart du mélange d'ingrédients à l'intérieur du rouleau et reficelez la dinde.
- Frottez le rouleau de dinde avec le restant des ingrédients.
- Placez la viande dans un plat en verre ou en céramique, recouvrez-le et laissez la viande réfrigérer au cours de la nuit.

Méthode de fumaison:

- Retirez la viande du plat, rincez-la à fond et asséchez-la. Laissez-la reposer durant 1 à 2 heures.
- Préchauffez le fumoir à 100°C (220°F).
- Frottez la viande avec de l'huile végétale et du thym frais haché finement.
- Placez la viande sur une grille huilée et faites-la cuire à la fumée durant 4 à 5 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre instantané indique 60°C (140°F). Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure le vent.

ROULEAU DE DINDE FARCIE

Une farce traditionnelle au pain est enroulée dans une poitrine de dinde découpée dans le sens de l'épaisseur. Servir avec de la sauce aux canneberges, des pommes de terre pilées et du jus de viande.

Ingrédients:

- 1 kg (2 lb) de poitrine de dinde désossée
- 500 ml (2 tasses) de champignons frais tranchés
- 3 échalotes vertes hachées finement
- 1 carotte de dimension moyenne hachée finement
- 1 tige de céleri tranchée finement
- 30 ml (2 c. à table) de beurre
- Sel, poivre et assaisonnement à volailles au goût
- 15 ml (1 c. à table) de concentré de base de poulet
- 15 ml (1 c. à table) de jus de citron frais
- 2 tranches de pain découpées en dés
- 1 tomate de dimension moyenne sans les graines et découpée en dés

Préparation:

- Découpez la dinde dans le sens de l'épaisseur et attendrissez-la.
- Faites sauter les champignons, les échalotes, la carotte et le céleri dans le beurre.
- Ajoutez les assaisonnements, la base de poulet et le jus de citron.
- Dans un petit bol, mélangez le pain, la tomate et les légumes sautés.
- Étendez le tout sur la dinde découpée dans le sens de l'épaisseur.
- Roulez la dinde et ficelez-la solidement.
- Frottez la peau avec du jus de citron additionnel.

Méthode de fumaison:

- Préchauffez le fumoir à 90 à 100°C (190-220°F).
- Placez le rouleau de dinde sur une grille huilée dans la portion supérieure du fumoir. Faites-la cuire à la fumée durant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre instantané indique 70°C (160° F). Le temps de cuisson peut varier selon la température extérieure et le vent.

RECET AS DEL BRADLEY SMOKER™

Table of Contents

El Famoso Salmón Ahumado Caliente de Bradley

Vacuno

- Vacuno Curado Ahumado
- Bistec de Flanco Marinado
- Bistec de Flanco Relleno
- Costillas Maui
- Asado de Costilla sin Hueso
- Jugo Rico en Vegetales
- Pastiche Griego

Pollo

- Receta Básica
- Pollo del Lejano Oriente
- Ensalada de Pollo Ahumado
- Pollo Ahumado Estilo Tandoori

Puerco

- Asado de Puerco
- Asado de Lomo de Puerco Relleno
- Chuletas de Puerco con Mostaza Glaseada
- Salsa de Mostaza
- Costillar de Puerco
- Salsa Agri - dulce para Costillas

Mariscos

- Mariscos Ahumados
- Arrollado de Ostras Ahumadas
- Marinado para Mariscos Ahumados
- Gravlox Ahumado

Pavo

- Pechuga de Pavo sin Hueso
- Arrollado de Pavo Relleno

EL FAMOSO SALMON AHUMADO CALIENTE DE BRADLEY

La temperatura usada en esta receta es para aproximadamente 20 libras de pescado. Mientras más pescado haya en el ahumador, más tiempo se demorará la unidad en calentar.

Ingredientes:

- * Curado (azúcar blanca y sal)
- * Aceite Vegetal
- * Ajo y Cebollas (en sal ó en polvo), ó eneldo, ó jengibre, ó mostaza seca
- * Pimienta gruesa
- * Perejil Seco o cebollines trozados

Método de Curado:

1. Deje la piel en el filete de salmón. Si es más de 1 pulgada de grueso, perfore la piel cada 2 ó 3 pulgadas con la punta de un cuchillo bien afilado. Si es más de 1 pulgada y media, haga cortes en la carne entre 1/4 y 3/8 de pulgada de profundidad, paralelos y en la dirección de las líneas de costillas.
2. Untar con una capa gruesa de aceite vegetal.
3. Rociar con el curado (azúcar blanca y sal) en abundancia y parejo en la carne. Use bastante para curarlo de manera que no se moje en el aceite.
4. Rociar en forma moderada con ajo y cebollas (en sal o en polvo) sobre la carne.
5. Frote con las especias del curado en la carne, incluyendo las superficies cortadas, hasta emparejar las especias.
6. Rociar una cantidad moderada de pimienta gruesa en la carne.
7. Envolver dos pedazos de salmón de tamaño similar, carne contra carne, en una bolsa plástica o en una fuente de plástico. Luego póngalos en el congelador. Cubra el pescado asegurándose de que no haya entrada de aire y póngalo en el refrigerador.
8. Deje los filetes de salmón en curado y refrigerando por 14 a 20 horas.

Método de Ahumado:

1. Remover el pescado del curado.
2. Colocar el pescado, con la piel hacia abajo, sobre parrillas aceitadas. Friccione la carne para emparejar el curado que queda.
3. Para hacer el pescado ahumado más presentable, rocíe algo de perejil picado (o cebollines) sobre la carne.
4. Coloque las parrillas en el ahumador.
5. Primero inicie el Generador de Humo a muy baja temperatura, 40 a 60°C (100 a 120°F) por 1 ó 2 horas.
6. Después de 1 a 2 horas, aumente la temperatura a 60°C (140°F) por 2 a 4 horas.
7. Termínelo a 80°C (175°F) por 1 a 2 horas más.

Listo para Servir:

Con pan francés, capers y cebollas, galletitas saladas y queso crema, en conjunto con su pasta favorita o conviértalo en Mousse de Salmón Ahumado / Paté. *Servir Frío:* El Famoso Salmón Ahumado Caliente de Bradley se puede refrigerar por 2 a 3 semanas cuando está totalmente envuelto en papel de aluminio.

Prueba de Cocción:

El pescado está cocido cuando la temperatura de la carne alcanza un mínimo de 60°C (140°F).

Atención:

Cuando esté ahumando a alta temperatura, siempre preste atención a las parrillas inferiores. Se recomienda rotar las parrillas o remover las piezas que ya están cocidas.

Si grasa blanca (aceite) aparece en la superficie de la carne, durante el período inicial del proceso de ahumado, entonces la temperatura está muy alta. Tal como con la carne de vacuno, la firmeza de la carne es un buen indicador de "cocción". Por otra parte, la grasa blanca que se acumula en los cortes se coagula y hace que el pescado se vea mal. Si el Ahumador está lleno con pedazos muy gruesos, la receta pudiera demorar entre 10 y 12 horas.

Recuerde, el Ahumado es un arte, no una ciencia. No tema experimentar. Si Usted tiene alguna pregunta, o se encuentra con algún problema, no vacile en llamarnos.

¡Saludos y que Disfruten!
The Bradleys

VACUNO CURADO AHUMADO

Ingredientes:

750 g (1 1/2 libras) trozo de carne cruda de vacuno curado

Método de Ahumado:

1. Pre-calentar el ahumador aproximadamente a 100°C (220°F)
2. Abrir parcialmente el tiraje y bajar el calor a una o dos posiciones hasta los 90°C (190°F)
3. Coloque la carne cruda sobre la parrilla aceitada
4. Cocer con humo por 5 a 6 horas o hasta que la carne esté totalmente cocida. El termómetro instantáneo debiera mostrar 70°C (160°F). El tiempo de cocimiento varía dependiendo de las condiciones del tiempo y si hay viento. Si Usted lo desea, el humo puede cortarse después de 4 horas o cuando se haya alcanzado el grado de ahumado deseado.

Listo para servir:

Cortar en rebanadas muy finas contra la fibra.
Mantener refrigerado.

CARNE DE VACUNO MOLIDA Y AHUMADA

Cocimiento ahumado de carne de vacuno molida (y vegetales) agrega una nueva dimensión de maravillosos sabores a aquellos platos clásicos como lasaña y otros guisos a la olla.

Ingrediente: Carne Molida

Método de Ahumado:

1. Pre-calentar el ahumador entre los 95 y los 100°C (200 a 220°F)
2. Desmenuzar la carne y esparcirla sobre una bandeja de hornear de cerámica con asas
3. Colocar sobre la parrilla en la mitad inferior del ahumador
4. Cocer al humo por 1 hora o hasta que esté lleno de sabor pero no completamente cocido. El tiempo de cocido varía dependiendo de las condiciones del tiempo y viento.
5. Remover la carne con cuchara ranurada y vaciarla a una sartén grande o palangana
6. Deshacerse de la grasa
7. Continuar tal como se indica en su receta específica.

BISTEC DE FLANCO MARINADO

Receta Básica - Sirve de 6 a 8.

Rebanado delgado, este es un maravilloso guiso de carne para servir con arroz y vegetales fritos.

Ingredientes:

- 750 g (1 1/2 libra) bistec de flanco (aproximadamente)
- 30 mL (2 cucharadas) de aceite
- 45 mL (3 cucharadas) de salsa teriyaki
- 60 mL (4 cucharadas) de vinagre de vino tinto
- 5 mL (1 cucharadita de té) de jengibre fresco picado fino
- 1 diente de ajo picado

Preparación:

1. Haga ligeros cortes diagonales y cruzados en ambos lados del bistec de flanco
2. Coloque dentro de una bolsa plástica y agregue los ingredientes del marinado. Séllelo bien.
3. Agite ligeramente la bolsa hasta cubrir totalmente la carne
4. Ponga en el refrigerador durante la noche o por 2 horas a temperatura ambiente, girándola ocasionalmente.

Método de Ahumado:

1. Pre-calentar el ahumador entre 95 y 100°C (200 a 220°F)
2. Remover la carne de la bolsa plástica, reservando el marinado para remojar
3. Colocar sobre la parrilla en la mitad del ahumador
4. Cocer al humo por 1 a 2 horas o hasta que el termómetro instantáneo marque los 55°C (130°F) para semi-crudo o bien 65°C (150°F) para a medio cocer. El tiempo de cocido varía de acuerdo a las condiciones del tiempo y al viento.
5. Remójelo cada media hora para evitar que la carne se reseque.

Listo para servir:

1. Remueva del ahumador y déjelo reposar por 10 minutos antes de trozarlo
2. Rebanar en rebanadas delgadas en forma diagonal contra la fibra.

BISTEC DE FLANCO RELLENO

Sirve a 6

Excelente para visitas, este bistec de flanco marinado y ahumado es tan bueno frío como caliente. Se rebanan muy fácilmente a temperatura ambiente.

Ingredientes:

750 g (1 1/2 libra aproximado) de bistec de flanco, marinado

1 zanahoria mediana trozada fina y ligeramente cocida

1 pimentón rojo mediano, en cubos, ligeramente cocido

2 rebanadas de pan fresco cortadas en cubos

1 huevo

hierbas a gusto

sal y pimienta a su gusto

Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes del relleno y dejarlo aparte
2. Corte de mariposa al bistec ya marinado (como si estuviera abriendo un libro). No corte a través del "lomo".
3. Abralo completamente y coloque el relleno sobre la superficie
4. Enróllelo y átele en varios lugares con cordón de cocina

Método de Ahumado:

1. Pre-calentar el ahumador aproximadamente a 100°C (220°F)
2. Remojar la carne con el jugo de marinar sobrante
3. Colocar en una parrilla, el lado de la costura hacia arriba, en el medio o en la parte inferior del ahumador
4. Cocer al humo entre 95 y 100°C por 4 ó 5 horas, o hasta que el termómetro instantáneo marque 55°C (130°F) para crudo, 65°C (150°F) para mediano. El tiempo de cocimiento varía dependiendo de las condiciones del tiempo y del viento.
5. Remoje cada hora con el jugo de marinar sobrante

COSTILLAS MAUI

Sirve 4 a 6 personas.

Calcule de a 2 costillas por persona.

Ingredientes:

1.5 kg (3 libras) de costillas cortas de vacuno, con o sin hueso

1 receta para Marinar Costillas Maui

Preparación:

1. Pre-cocer las costillas en la parrilla sobre una bandeja de hornear a 180°C (350°F) por una hora
2. Preparar la salsa y colocarla en una bolsa con sello
3. Agregar las costillas y marinar durante la noche, girándolas ocasionalmente

Nota: Si usa costillas sin hueso, cortarlas a lo largo por la mitad para hacer pedazos más delgados.

Método de Ahumar:

1. Pre-calentar el ahumador a más o menos 100°C (220°F)
2. Remover las costillas de la marinada, guardando los jugos sobrantes y colóquelas sobre una parrilla aceitada.
3. Cocer al humo por 2 y media a 3 y media horas o hasta que estén cocidas, remojándolas ocasionalmente con la marinada sobrante. El tiempo de cocimiento varía dependiendo de las condiciones del tiempo y del viento.

Prueba de Cocimiento:

La carne debiera estar bien tierna y salir fácilmente de los huesos.

MARINADA PARA COSTILLAS MAUI

Ingredientes:

125 mL (1/2 taza) de salsa soya

30 mL (2 cucharadas) de aceite

30 mL (2 cucharadas) de azúcar café

15 mL (1 cucharada) de sherry o vinagre

5 mL (1 cucharadita) de jengibre fresco rallado

Mézclelo todo y úselo como marinada.

ASADO DE COSTILLA SIN HUESO

Cocer la carne al humo hasta que esté tierna y dulce. Con la marinada y el jugo de la carne haga un jugo (gravy) para poner sobre las papas.

Ingredientes:

- 1.5 kg (3 libras) de asado de costillas sin huesos
- 1 cebolla mediana en cubitos
- 1 hoja de laurel
- Ramitos frescos de tomillo, amáraco, orégano
- 30 mL (2 cucharadas) de aceite
- 2 dientes de ajo, picados
- 500 mL (2 tazas) de vino tinto

Preparación:

1. Remueva el exceso de grasa de la carne y colóquela en un recipiente hermético
2. Mezcle todo el resto de los ingredientes y vácielos al recipiente hermético y ciérrelo
3. Refrigerar durante la noche, girándolo de vez en cuando

Método de Ahumado:

1. Remover del jugo de marinar y séquelo. Guarde la marinada sobrante
2. Pre-calentar el ahumador a 100°C (220°F)
3. Colocar el asado en una parrilla aceitada en la mitad superior del ahumador
4. Cocer al humo por 7 a 8 horas, o hasta que el termómetro instantáneo marque los 65°C (150°F). Déjelo reposar por unos 10 minutos antes de trozarlo. Sírvalo con Gravy Rico en Vegetales.

JUGO RICO EN VEGETALES

Ingredientes:

- Marinada sobrante
- 375 mL 1 1/2 taza) jugo de carne
- 250 g (8 onzas) de champiñones frescos, en rebanadas
- 250 g (8 onzas) de cebollitas chicas frescas, peladas
- 2 zanahorias medianas, en cubos
- 60 mL (4 cucharadas) harina blanca
- 60 mL (4 cucharadas) mantequilla suave

Método de Cocido:

1. Hierva la marinada sobrante y jugo de carne en una olla mediana
2. Reduzca el calor y déjelo reposar por 30 minutos
3. Pase por colador y bote la cebolla, ajo y hierbas
4. Regrese el líquido a la olla. Agregue los champiñones, cebollas y zanahorias
5. Cocer a fuego lento hasta que los vegetales estén tiernos
6. Mezclar todo con la harina y la mantequilla. Vaciar la mitad de la mezcla al jugo.
7. Revolver, cociendo y agregando más Harina/ mantequilla hasta que la mezcla empiece a espesar y forme un jugo espeso.

PASTICHE GRIEGO

Sirve 8 a 10 personas

Un ahumado ligero para la carne y los vegetales le dá a este guiso un toque interesante. Ahume los champiñones rebanados y cebollas picadas en una parrilla reticular en la mitad superior del ahumador por aproximadamente 30 minutos.

Ingredientes:

Fondo:

- 500 mL (2 tazas) de macaroni, cocido y drenado
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 75 mL (1/3 de taza) de queso Parmesano rallado

Relleno:

- 750 g (1 1/2 libra) carne de vacuno molida con poca grasa, ahumada
- 500 mL (2 tazas) champiñones rebanados, ahumados
- 1 cebolla mediana, finamente picada, ahumada
- 1 lata de salsa de tomates de 398 mL (14 onzas)
- 5mL (1 cucharadita) de ajo picado
- 5 mL (1 cucharadita) de sal, otra de pimienta y de canela

Tope:

- 75 mL (1/3 de taza) de mantequilla
- 75 mL (1/3 de taza) de harina blanca
- un poco de sal y nuez moscada a gusto
- 750 mL (3 tazas) de leche
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 75 mL (1/3 de taza) de queso Parmesano rallado

Preparación:

Fondo:

1. Combine el macaroni, huevos y queso
2. Esparcir sobre el fondo de una bandeja de hornear de 33 x 23 cm (13 x 9 pulgadas)
3. Poner a un lado

Relleno:

1. Sauté la carne molida de vacuno ahumada
2. drenar la grasa
3. Agregarle la salsa de tomate y aliños
4. Cocer a fuego lento, destapado. Mientras tanto prepare el tope

Tope:

1. En una olla grande derrita la mantequilla
2. Agregar harina sal y nuez moscada
3. Agregue la leche
4. Cocer, revolviendo hasta que espese y burbujee
5. Gradualmente agregue a los huevos y luego vuélvalo a la olla
6. Cocer a baja temperatura por otro minuto más.

Armado:

1. Esparcir el relleno de carne sobre macaroni
2. Esparcir el tope encima de todo
3. Rociar con queso Parmesano
4. Cocer a 180°C (350°F) por 35 a 40 minutos, o hasta que esté de un color café dorado y con burbujas.

POLLO

RECETA BÁSICA

Hay muchas salsas, marinadas y salmueras que se usan para cubrir el pollo. Aquí hay una versión que estamos seguros les va a agradar.

Ingredientes:

- 2 pollos de 1.5 kg (3 libras)
- 1/3 de taza (75 mL) de almíbar de arce
- 1/3 de taza (75 mL) de Sifto Quick Cure (que está disponible en la mayoría de los Supermercados).

Preparación:

1. Limpiar el pollo y amarrar si así lo desea
2. Mezclar el almíbar junto con el Quik Cure
3. Esparcir la mezcla sobre el pollo.

Método de Ahumado:

1. Pre-calentar el ahumador aproximadamente a 100°C (220°F).
2. Coloque el pollo en una parrilla aceitada en el medio del ahumador. El tiraje puede estar abierto o cerrado.
3. Ahumar por 4 a 5 horas, remojándolo con la mezcla de almíbar cada dos horas.
4. Si el pollo está en parrillas separadas, debe rotarse a la mitad de su tiempo de cocido. Un termómetro instantáneo debiera marcar 60 a 70°C (140 a 160°F). El tiempo de cocimiento varía dependiendo de las condiciones del tiempo y del viento.
5. El humo puede cortarse después de 3 horas, dependiendo solamente de la cantidad de humo deseada.

Nota: Si este aliño es demasiado salado para su gusto, puede agregarle la Receta de Mostaza.

POLLO DEL LEJANO ORIENTE

Sirve a 4 personas

Ingredientes:

- 1 kg (2 libras) de pechuga de pollo, con hueso
- 45 mL (3 cucharadas) de salsa Hoi Sin (se encuentra en la sección comida china)
- 30 mL (2 cucharadas) de vinagre de vino blanco, de sherry, de agua, y de aceite

Preparación:

1. Remover la piel de las pechugas de pollo, sacándole tanta grasa como le sea posible.
2. Dejar de lado.
3. Hierva la salsa Hoi Sin, junto con el vinagre, el sherry, agua y aceite, en una olla chica. Reduzca el calor y continúe hirviendo por uno o dos minutos. Enfríe.
4. Cubra toda la superficie de cada uno de los pedazos de pollo, friccionando completamente.
5. Deje que el pollo repose a temperatura ambiente por dos horas.

Método de Ahumado:

1. Pre-calentar el ahumador aproximadamente entre 85 y 100°C (185-220°F).
2. Coloque el pollo en parrillas aceitadas
3. Cocer al humo por más o menos 1 1/2 a 2 1/2 horas o hasta que el termómetro instantáneo marque 55 a 60°C (130 a 140°F). El tiempo de cocido varía dependiendo de las condiciones del tiempo y del viento.

ENSALADA DE POLLO AHUMADO

Ingredientes:

- 1 L (4 tazas) de carne de pollo ahumado cortada en tiras
- 125 g (1/4 de libra) de arvejas en vaina, cortadas diagonalmente
- 7 castañas, en rebanadas
- 4 cebollines enteros, cortados diagonalmente
- 125 mL (1/2 taza) de semillas de sésamo tostado

Aderezos:

- 30 mL (2 cucharadas) sherry seco o vinagre balsámico
- 25 mL (1 1/2 cucharada) de jugo de limón fresco
- 15 mL (1 cucharada) mostaza Dijon
- 15 mL (1 cucharada) salsa soya oscura
- 5 mL (1 cucharadita) de azúcar
- 2 mL (1/2 cucharadita) de jengibre fresco picado
- 60 mL (4 cucharadas) aceite de oliva
- 60 mL (4 cucharadas) de aceite Safflower (alazor)
- Salsa Tabasco, opcional

Preparación:

1. Combinar el pollo, arvejas, castañas, cebollas, sésamo tostado, sal y pimienta en un bolo y revolver ligeramente.
2. Mezclar el sherry, jugo de limón, mostaza, salsa soya, azúcar y jengibre en un bolo y mezclar bien.
3. Gradualmente agregue los aceites, batiendo constantemente hasta que la mezcla esté integrada.
4. Agregue el Tabasco a su gusto.
5. Vacíe sobre el pollo y revuelva bastante.

Listo para Servir helado o a temperatura ambiente.

POLLO AHUMADO ESTILO TANDOORI

Ingredientes:

- 6 mitades de pollo, o piernas completas con muslos
- 15 a 30 mL (1 a 2 cucharadas) de sal gruesa
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1/2 limón
- 250 mL (1 taza) de yogur simple
- 5 mL (1 cucharadita) de cada una de Especies de India, tales como, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo, pimienta negra entera, pimienta de Cayena y paprika.

Preparación:

1. Muela todas las especias juntas en un molinillo
2. Perfore la piel con un punzón para hacer pequeños hoyos. Usando la mitad del limón friccioné la sal y el ajo.
3. En un vaso grande o bolo de cerámica, mezcle el yogur con el aliño.
4. Cubra muy bien cada una de los pedazos de pollo.
5. Coloque en un bolo, cúbralo y déjelo refrigerando durante la noche

Método de Ahumado:

1. Remover del marinado y botar los jugos.
 2. Pre-calentar el ahumador aproximadamente a 100°C (220°F). Cierre el tiraje
 3. Coloque el pollo sobre parrillas aceitadas con el lado con piel hacia abajo.
 4. Cocer al humo por alrededor de 3 a 4 horas, o hasta que un termómetro instantáneo marque 60 a 70°C (140 a 160°F), abra parcialmente el tiraje después de 2 horas. El tiempo de cocido varía dependiendo del viento y de las condiciones del tiempo.
- Rotar las parrillas cuando sea la mitad del tiempo de cocción.

ASADO DE PUERCO

El puerco es la carne que mejor se adapta al curado. Mientras más tiempo se le deja en curado, más salada quedará la carne.

Ingredientes:

- 1.350 kg (2 1/2 libras) de asado de hombro de puerco sin hueso
- 150 mL (2/3 de taza) de Sifto Quik Kure
- 750 mL (3 tazas) de agua hirviendo
- hierbas, tales como sage, romero, tomillo
- Salsa de Mostaza (refiérase a la Sección Puerco)

Método de Curado:

- 1. Saque de la carne de puerco todo el exceso de grasa y colóquela en una bolsa sellable
- 2. Mezcle el Quik Kure, agua hirviendo y hierbas
- 3. Déjelo reposar hasta que se enfríe
- 4. Póngalo sobre la carne en la bolsa y séllela
- 5. Refrigerar durante la noche, girándola ocasionalmente

Método de Ahumado:

- 1. Remover del aliño, lave bien la carne y séquela con un paño. Déjela reposar por 1 ó 2 horas
- 2. Calentar el ahumador entre 90 y 100°C (190 a 220°F)
- 3. Friccione el asado con algo de la Salsa de Mostaza y colóquelo sobre una parrilla aceitada
- 4. Cocer al humo por 4 horas, o hasta que un termómetro instantáneo marque los 60°C (140°F). El tiempo de cocción varía dependiendo del viento y de las condiciones del tiempo.
- 5. Colocar en un horno pre-calentado a 180°C (350°F) por 30 minutos, o hasta que la temperatura interna alcance los 70°C (160°F).

Para un Curado Seco:

- 1. Mezcle bien 1 taza (250 mL) de sal gruesa con 4 cucharadas (60 mL) de azúcar café
- 2. Friccione completamente en la carne y colóquela en un plato. Déjela reposar por 2 horas
- 3. Ahumar tal como se indica antes, omitiendo las instrucciones de friccionar con la Salsa de Mostaza.

ASADO DE LOMO DE PUERCO RELLENO

El romero fresco engalana un relleno de fruta mixta en este asado de puerco. Para un sabor ahumado algo más suave, ahumar por sólo la mitad del tiempo y asar en el horno convencional a 180°C (350°F) por una hora más.

Ingredientes:

- 1.5 kg (3 libras) de asado de lomo de puerco, con corte mariposa
- 5 peras secas, picadas gruesas
- 10 damascos secos, picados gruesos
- 10 ciruelas secas sin hueso, picadas gruesas
- 5 mL (1 cucharadita) de romero fresco finamente picado
- 125 mL (1/2 taza) de vino tinto o blanco

Preparación

- 1. Saque el exceso de grasa del asado y séquelo
- 2. En un pequeño bolo, marinar las peras, damascos, ciruelas y romero en vino por aproximadamente 20 minutos
- 3. Drenar y guardar la marinada
- 4. Abrir el asado cortado a mariposa y ponga la fruta en el centro del asado
- 5. Enrollar y amarrar bien
- 6. Friccione el exterior con el resto de la marinada

Método de Curado:

- 1. Pre-calentar el ahumador entre 80 y 90°C (175 a 190°F)
- 2. Coloque el asado en una parrilla aceitada
- 3. Cocer al humo por 6 a 7 horas o hasta que un termómetro instantáneo marque 65 a 70°C (150 a 160°F). El tiempo de cocción varía dependiendo del viento y de las condiciones del tiempo.

Prueba de Cocción:

La carne debiera estar húmeda y tierna. Déjela reposar por unos pocos minutos antes de empezar a cortar.

CHULETAS DE PUERCO CON MOSTAZA GLASEADA

La receta de mostaza glaseada que aquí se entrega, es también maravillosa con otros cortes de puerco, pavo e incluso con halibut.

Ingredientes:

- 6 chuletas de lomo de puerco
- 75 mL (1/3 de taza) de mostaza granulienta Dijon
- 45 mL (3 cucharadas) de miel
- 30 mL (2 cucharadas) de aceite vegetal
- 15 mL (1 cucharada) de vinagre de vino tinto
- 15 mL (1 cucharada) de hierbas frescas picadas tales como, sage, romero y/o tomillo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Saque el exceso de grasa de las chuletas de puerco
2. Séquelas y colóquelas en una asadera de hornear de vidrio o cerámica
3. Esparcir todos los ingredientes sobre las chuletas de puerco
4. Vuelva las chuletas de puerco de modo que se cubra por todos lados
5. Déjelas reposar.

Método de Ahumado:

1. Pre-calentar el ahumador entre los 90 y los 100°C (190 a 220°F)
2. Deje algo de la salsa de mostaza en las chuletas
3. Colóquelas sobre una parrilla aceitada en la mitad superior del ahumador
4. Cocer al humo por 3 ó 4 horas, o hasta que las chuletas estén listas. El tiempo de cocción varía dependiendo del viento y de las condiciones del tiempo.

Prueba de Cocción Las chuletas de puerco debieran estar húmedas y tiernas.

Listas para Servir Servir con el resto de la salsa esparcida sobre las chuletas

SALSA DE MOSTAZA

Ingredientes:

- 75 mL (1/3 de taza) de aceite vegetal
- 60 mL (4 cucharaditas) de mostaza Dijon
- 45 mL (3 cucharaditas) de azúcar
- 30 mL (1 cucharadita) de vinagre de vino tinto
- 5 mL (1 cucharadita) de mostaza seca
- 30 mL (2 cucharaditas) de hierbas frescas finamente picadas, tales como sage y romero

COSTILLAR DE PUERCO

Ingredientes

- 1.5 kg (3 libras) Costillar de Puerco
- Salsa Agri-Dulce (receta a continuación)

Preparación:

Pre-cocer el costillar en la parrilla sobre una asadera de hornear a 180°C (350°F) por una hora.

Método de Ahumado:

1. Pre-calentar el ahumador a 100°C (220°F)
2. Sacar el costillar del horno
3. Colocar sobre la parrilla aceitada del ahumador
4. Frotar con una brocha por ambos lados con abundante Salsa Agri-Dulce
5. Cocer al humo por 2 1/2 a 3 horas, o hasta que esté listo. El tiempo de cocción varía dependiendo del tiempo y del viento

Prueba de Cocción:

La carne debiera estar tierna y desprenderse fácilmente de los huesos.

SALSA AGRI-DULCE PARA COSTILLAS

Ingredientes:

- 250 mL (1 taza) de ketchup
- 125 mL (1/2 taza) de azúcar café
- 75 mL (1/3 de taza) de vinagre
- 39 mL (2 cucharadas) de salsa Worcestershire
- 1 cebolla mediana finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 2 mL (1/2 cucharadita) de ají picante en polvo (opcional)

Preparación:

1. Combinar todos los ingredientes anteriores
2. Dejar reposar por 30 minutos
3. Frotar con brocha sobre las costillas.

MARISCOS

MARISCOS AHUMADOS

Esta receta básica es muy apropiada para ostiones, mejillones, almejas, camarones, ostras y moluscos.

Ahumado en caliente: Trate el ahumado en frío por más o menos una hora para luego cocer el producto en un plato y así agregarle un delicioso sabor a humo.

Ahumado en Frío: Empiece a ahumar (Sin subir la temperatura). Ahúmelos por aproximadamente 1 a 6 horas, dependiendo del marisco que sea.

Preparación:

1. Aceitar los mariscos con una brocha
2. Colocar en una rejilla de acero inoxidable o en papel de aluminio con pequeñas perforaciones
3. Rociar con un poco de sal
4. Revise la carne de las ostras y remueva cualquier pedazo duro
5. Los mariscos que sean muy grandes debieran ser colocados en la parrilla inferior

Método de Ahumado:

1. Pre-calentar el ahumador a aproximadamente 80°C (175°F). Cierre el tiraje
2. Coloque los mariscos preparados en el medio del ahumador
3. Cocer al humo por 1 a 2 horas. El tiempo de cocción varía dependiendo de las condiciones del tiempo y del viento. Rotar las parrillas cuando se cumpla la mitad del tiempo de cocción.
4. Si está ahumando mariscos en su propia concha, tomará un poco más de tiempo. Pruébelos frecuentemente.

Prueba de Cocción:

Cuando el marisco está cocido, la carne debiera estar ligeramente firme y se verá algo opaca.

Listo para Servir:

Aplique aceite a los mariscos con una brocha antes de servir

Servir Caliente: Sirva inmediatamente

Servir Frío: Refrigerar por una hora

Acompañar con: galletitas saladas o salsa para untar

ARROLLADO DE OSTRAS AHUMADAS

Esta receta es buena para un arrollado mediano.

Ingredientes:

- 1 diente de ajo
- 2 cebollines verdes
- 1 paquete de queso crema de 250 g, a temperatura ambiente
- 25 mL (1-1/2 cucharada) de mayonesa
- 5 mL (1 cucharadita) salsa Worcestershire
- Un poquito de Tabasco (opcional)
- 10 ostras de tamaño mediano, ahumadas o cocidas
- 45 mL (3 cucharadas) perejil finamente picado

Preparación:

1. Combinar el ajo picado y los cebollines en un bolo
2. Agregue el queso crema, y mayonesa
3. Esparcir la mezcla en un pedazo de papel de aluminio para formar un cuadrado de 20 x 20 cm (8 x 8 pulgadas)
4. Esparcir las ostras sobre la mezcla de la crema de queso.
5. Cubrir con un plástico de envolver
6. Refrigerar por aproximadamente 2 a 3 horas o hasta que esté firme.

Listo para Servir:

1. Usando el papel de aluminio como guía, enróllelo como un rollo de jalea
2. Empuje la mezcla hacia afuera del aluminio con una espátula larga de metal o un cuchillo. Déle la forma de un tronco
3. Rociar el tronco con perejil picado
4. Servir con galletitas saladas o rebanadas redondas de pan.

Nota: Si se cubre y refrigera, esta receta puede durar hasta 3 días.

MARINADO PARA MARISCOS AHUMADOS

Esta deliciosa salsa es tan buena para aliñar una ensalada como para untar

Ingredientes:

- 750 g (1 1/2 libra) ostiones frescos o camarones / langostinos limpios
- 50 mL (1 taza) cebollines cortados
- 125 mL (1/2 taza) de aceite vegetal, la misma cantidad de salsa soya y de sherry seco
- 50 mL (1/4 de taza) de jengibre picado fresco o al gusto
- 15 mL (1 cucharada) de azúcar

Preparación:

1. Combinar los cebollines con el aceite, salsa soya, sherry, jengibre y el azúcar, todo en un bolo de cerámica
2. Agregar los ostiones o mariscos a la mezcla
3. Marinar a temperatura ambiente por hasta 30 minutos
4. Drenar guardando la marinada
5. Coloque los mariscos marinados sobre la parrilla aceitada
6. Aplique marinada a los mariscos con una brocha

Método de Ahumado:

Siga la receta básica anterior para Mariscos Ahumados

Listo para Servir:

1. Colocar la marinada para mariscos ahumados en un lecho de lechuga picada fina.
2. Rociar con algo de la marinada que queda
- Poner al lado un bolo con marinada sobrante

GRAVLOX AHUMADO

Ingredientes:

- 1.5 kg (3 libras) de salmón fresco fileteado
- 45 mL (3 cucharadas) de sal gruesa
- 25 mL (1 1/2 cucharada) de azúcar
- 15 mL (1 cucharada) de granos de pimienta negra molida gruesa
- eneldo fresco

Preparación para el Curado:

1. Deje la piel en el salmón y corte el pescado por la mitad a lo largo
2. Coloque una mitad del salmón con la piel para abajo, en un bolo de cerámica con asas.
3. Frote muy bien con la mezcla de sal, azúcar y pimienta negra
4. Esparcir una buena cantidad de eneldo encima
5. Friccione la segunda mitad del salmón con la mezcla de sal
6. Coloque la segunda mitad encima de la primera mitad con eneldo, con la piel hacia arriba.
7. Cubrir con papel de aluminio, luego cargar con peso de tarros o un ladrillo envuelto
8. Refrigerar por 36 a 48 horas, girándolo ocasionalmente. Remojar con el líquido que se acumula. Asegúrese que le pone el peso encima cada vez.

Nota: El salmón suelta un poco de jugo

Después de Curado:

Remover el pescado y raspar el eneldo y los aliños. Secar con papel. Déjelo secar al aire por 1 hora.

Método de Ahumado:

1. Colocar el salmón curado, con la piel hacia abajo, sobre parrillas aceitadas
2. Cocer al humo por 2 a 3 horas o hasta que esté ligeramente bronceado. Este proceso varía dependiendo del viento y de las condiciones del tiempo.
3. Remover del ahumador. Congelar hasta cuando se necesite
4. Colocar sobre un tablero de cortar
5. Adornar con eneldo y perejil
6. Servir con pan de centeno y mostaza con sabor

PECHUGA DE PAVO SIN HUESO

El pavo se adapta muy bien a los diversos curados. A veces tendrá un poco de sabor a jamón suave, si el curado se deja más allá de un par de horas. Pruebe este curado seco para un sabor más suave. Con esto se preparan deliciosos sandwiches.

Ingredientes:

- 1.44 kg (3 libras) de rollo de pechuga de pavo sin hueso
- 125 mL (1/2 taza) de sal gruesa
- 30 mL (2 cucharadas) de azúcar café
- 5 mL (1 cucharadita) de tomillo fresco finamente picado
- tomillo adicional para el ahumado

Preparación:

1. Cortar el cordón que sujeta el rollo de pavo
2. Secar con un paño
3. Poner 1/4 de los ingredientes ya mezclados en el rollo y amarrar de nuevo
4. Poner el resto de los ingredientes mezclados sobre el rollo
5. Colocar la carne en una fuente de vidrio o de cerámica, cubrir y refrigerar durante la noche

Método de Ahumado:

1. Remover de la fuente, lave bien y seque. Déjelo reposar por 1 a 2 horas.
2. Pre-calentar el ahumador a 100°C (220°F)
3. Frote la parrilla del asado con aceite y con el tomillo adicional, fresco y picado.
4. Coloque la carne sobre una parrilla aceitada y luego cocer al humo por 4 a 5 horas, o hasta que un termómetro instantáneo marque los 60°C (140°F). El tiempo de cocción varía dependiendo del viento y de las condiciones del tiempo.

ARROLLADO DE PAVO RELLENO

El relleno tradicional con pan se enrolla en este rollo de pavo con corte mariposa. Servir con salsa de arándano, puré de papas y con gravy.

Ingredientes:

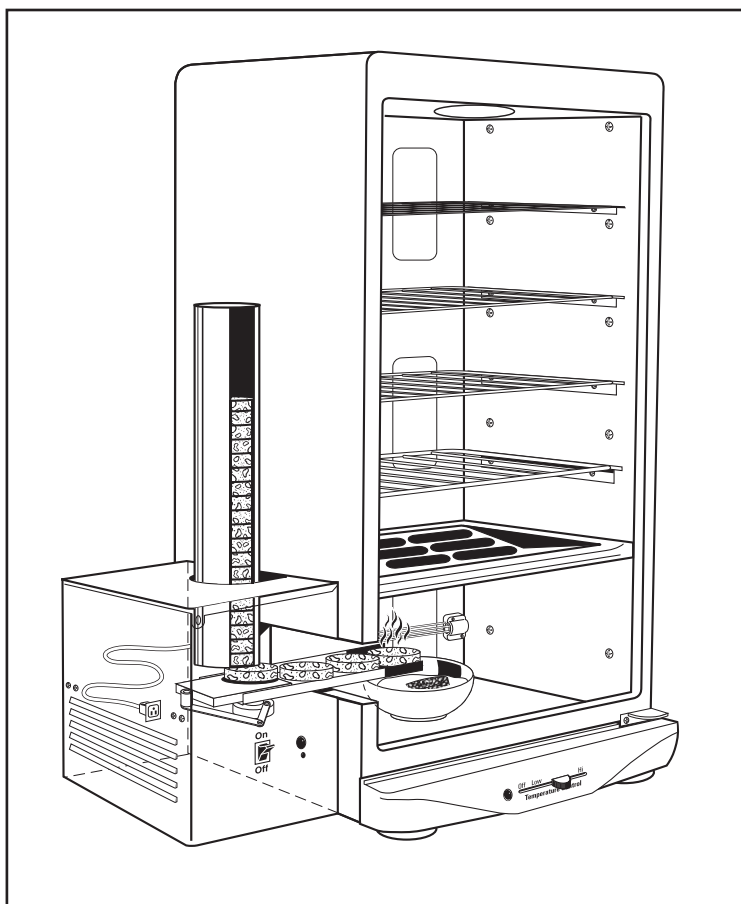
- 1 kg (2 libras) de pechuga de pavo sin hueso
- 500 mL (2 tazas) champiñones frescos en rebanadas
- 3 cebollines finamente picados
- 1 zanahoria mediana, picada fina
- 1 tallo de apio finamente picado
- 30 mL (2 cucharadas) de mantequilla
- Sal, pimienta y aliños para aves a su gusto
- 15 mL (1 cucharada) de concentrado base de pollo
- 15 mL (1 cucharada) de jugo de limón fresco
- 2 rebanadas de pan cortadas en cubitos
- 1 tomate mediano sin pepas y trozado en pedazos

Preparación:

1. Hage un corte mariposa al pavo y golpéelo para suavizar
2. Saltear (sauté) los champiñones, cebollines, zanahoria y apio con mantequilla
3. Agregar los aliños, concentrado base de pollo y el jugo de limón
4. En un pequeño bolo, mezcle el pan, tomate y los vegetales salteados
5. Esparcir sobre la carne cortada a mariposa
6. Enrollar y amarrar bien
7. Friccione la piel con jugo de limón adicional

Método de Curado:

1. Pre-calentar el ahumador entre 90 y 100°C (190 a 220°F).
2. Colocar el arrollado de pavo en una parrilla aceitada en la mitad superior del ahumador. Cocer al humo por 5 a 6 horas, o hasta que el termómetro instantáneo marque los 70°C (160°F). El tiempo de cocción varía dependiendo del viento y de las condiciones del tiempo.



Distribute by Bradley Technologies Canada Inc.

2691 No. 5 Road, Richmond B.C.,
Canada V6X 2S8

Telephone: (604) 270-3646

Toll Free: 1-800-665-4188

www.bradleysmoker.com