# Как пользоваться Коптильней от ООО «МАСТЕРОВИТ СПб»

Коптильня от ООО «МАСТЕРОВИТ СПб» имеет классическую конструкцию.

Коптильня состоит из

1. Емкости с крышкой, которая ставится на огонь/угли мангала ООО «МАСТЕРОВИТ СПб»

Защитный периметр крышки заливается водой.

1. Поддон для сбора жира
2. Решетка низшего уровня
3. Решетка высшего уровня

Как готовить:

1. На дно коптильни тонким слоем засыпается стружка/щепа , желательно фруктовых, деревьев, или стружка/щепа ольхи. В некоторых рецептах, преимущественно скандинавской кухни, используется щепа и иглы хвойных деревьев.
2. На щепу ставится поддон для сбора капающего с продуктов копчения жира
3. На верхнюю или нижнюю решетку кладется продукт для копчения. Какую именно решетку выбрать определяется в зависимости от рецепта и продукта.
4. Емкость коптильни закрывается крышкой
5. Верхний защитный периметр заливается водой. В случае выкипания во время приготовления воду необходимо доливать.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!