

Еда

Настаивание продуктов - отличный способ расширить вкусовые характеристики существующих продуктов, создавать причудливые блюда и превращать обычно выбрасываемые обрезки фруктов и овощей в ароматные гарниры. Вакуумный метод настаивания - самый быстрый и эффективный способ настаивания продуктов, хотя в некоторых случаях также хорошо работают сифон для взбивания и другие методы .

Способы настаивания

Раздел второй

Традиционные настои



Традиционные настои существуют почти столько же, сколько и кулинария. Они охватывают широкий ассортимент напитков, от горячих травяных настоев, таких как чай, до традиционных алкогольных настоев, таких как лимончелло.

Процесс настаивания

Для приготовления традиционных настоев используется несколько методов. Один из них - холодный, основанный на времени настаивания, а два других - более быстрые, горячие настои. Приготовление традиционного холодного настоя - очень простой процесс. Просто наполните стеклянную банку или бутылку ароматными травами, специями, пищевыми продуктами или другими ароматизаторами. Затем добавьте столько спирта, уксуса или масла, чтобы покрыть ее. Закройте контейнер и поставьте его в темное место на срок от ночи до нескольких недель, встряхивая каждые несколько дней. Как только жидкость настоится, просто процедите сухие вещества, и настой готов к использованию. Настои также можно готовить быстрее, нагревая их. Это очень распространено для настаивания масел, уксуса или настоев на водной основе. Для настоев с использованием горячих жидкостей существует два основных метода. Первый способ предполагает самостоятельное доведение жидкости до кипения, а затем заливку горячей жидкостью ароматизаторов. Вкусовым добавкам дают настояться от нескольких минут до примерно часа, прежде чем процедить и использовать. Большинство чаев попадают в эту категорию, а также "быстрые маринады" на основе уксуса и многие другие уксусные настои. Второй метод горячего настаивания заключается в том, чтобы смешать жидкость и ароматизаторы в кастрюле и довести их до кипения. Они готовятся на медленном огне от нескольких минут до часа. Я часто готовлю это в духовке для удобства. Затем жидкость охлаждают и процеживают перед использованием. Многие сиропы и некоторые уксусные настои готовятся таким образом, как и большинство масляных настоев.

Преимущества и недостатки

Для приготовления традиционных настоев требуется всего лишь бутылка, жидкость, некоторые ароматизаторы и время. Из-за этого многие люди делали вариации на их основе, и вы можете найти много-много рецептов различных настоев в кулинарных книгах и в Интернете. Существует также множество классических настоев, которые легко приготовить дома.

Однако для приготовления этих настоев требуется время. Вы можете приготовить традиционное лимончелло за несколько недель, лимончелло су-вид за несколько часов и лимончелло для взбивания в сифоне за несколько минут. Если вы спешите приготовить настой или вам не терпится попробовать его, то традиционный метод может оказаться не лучшим выбором. Тем не менее, традиционный метод холодного настаивания действительно является единственным надежным способом полностью воспроизвести вкусовые характеристики классических настоев. Су видео и сифон для взбивания ускорят процесс, но они также дают несколько иные настои, иногда желаемыми способами. Но если вы пытаетесь воспроизвести классическую инфузию, вы не ошибетесь с традиционным методом. Более длительные временные рамки также предоставляют вам гораздо более широкое окно, в течение которого вы можете остановить инфузию. Пока вы пробуете его на вкус в процессе настаивания, вы можете удалить ароматизаторы, как только оно приобретет желаемый вкус. Еще одно преимущество заключается в том, что по мере настаивания вкус жидкости смягчается, в результате чего конечный продукт получается более мягким на вкус, особенно для спиртовых и уксусных настоев.

Советы и рекомендации.

Всегда храните свои настои в прохладном, темном месте. Свет вреден для настоев, обычно как для жидкости, так и для ароматизаторов, потому что он может разрушить вкусовые качества. Место просто должно быть прохладным, но не холодным, поэтому подойдет темный шкаф. При настаивании спирта чем выше стойкость, тем лучше. Чем выше содержание алкоголя, тем больше вкусов будет проявляться гораздо быстрее.

Переделка других рецептов настоев.

Традиционный метод настоя можно использовать для приготовления настоев, аналогичных большинству других способов. Вы можете получить представление о том, как преобразовать рецепт, просмотрев рецепт в главе "Традиционные настои", аналогичный тому, который вы конвертируете. При изменении рецептуры взбивания в сифоне количество ароматизаторов обычно можно уменьшить на 10-20%. Если это сухой рецепт, вы можете добавить еще немного ароматизаторов, если хотите, хотя они уже должны быть почти готовы. Я принимаю большинство холодных традиционных настоев на основе спирта или уксуса через 3-6 дней. Если настой в основном из нежных трав, его можно готовить через день или два. Для получения большего количества древесных специй или коры может потребоваться еще неделя. Не бойтесь открыть настой и попробовать его, чтобы узнать, готов он или нет. Для приготовления настоев на масляной основе я обычно использую горячий способ и доводлю масло и ароматизаторы до кипения в кастрюле или духовке. Через 30 минут или примерно так я дам им остыть, а затем процедю. Я также буду использовать этот метод для приготовления настоев на основе молока или сливок, или для других жидкостей, которые со временем портятся.

Настоянные спирты

Для полного настаивания спиртов, настоянных традиционно, обычно требуется от 3 до 6 дней. Однако ароматы будут продолжать проявляться, и некоторым людям нравится давать им настояться несколько недель. Я настоятельно рекомендую пробовать настой по мере его выдержки, чтобы вы могли процедить ароматизаторы, когда он приобретет желаемый вкусовой профиль. Использование спирта с высоким содержанием или перестойного спирта позволит выявить больше ароматов и гораздо быстрее. Нейтральные спиртные напитки, такие как водка, Everclear или белый ром, подчеркнут вкус настоя. Крепкие спиртные напитки, такие как бурбон, пряный ром и текила, необходимо сдабривать дополнительными ароматизаторами.

Ром с ежевичным базиликом

Сладкий и терпкий вкус ежевики чудесно сочетается с слегка пряным и травянистым базиликом. Полученный настой фруктовое, ароматное дополнение ко многим коктейли и особенно вкусна в Ромовый пунш или как [ликер](#). Для освежающего летнего напитка я налью в стакан содовой, добавлю несколько унций настоящего рома и сверху положу несколько листиков базилика.



Ингредиенты

Для рома с ежевичным базиликом
1/2 лайма 1,5 стакана
ежевики 1 пучок базилика,
около 10 веточек 1,5 стакана
рома, желательно непромокаемого

Способ приготовления

Для рома с ежевичным базиликом

Слегка очистите лайм снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее ножом для чистки овощей. Выложите цедру лайма, ежевику и базилик в стеклянную банку. Залейте ромом сверху, убедившись, что ром полностью покрывает все. Укупорьте банку, поставьте в шкаф и оставьте на 3-6 дней или до нескольких недель, встряхивая бутылку каждый день или два. Перед употреблением процедите ром.

Ром с тайской настойкой

Во многих блюдах тайской кухни ароматно сочетается лимонная трава.,

базилик, лайм и кокос. Добавляя эти ароматы в ром, мы получаем

вкусный, пикантный напиток. Мне очень нравится использовать этот ром для веселого сочетания с [пина](#)
[коладой](#).

Ингредиенты

Для тайского рома настоящего

1 лайм 1/2 стебля лимонника, крупно
нарезанного 1/4 стакана измельченной
или лущеной кокосовой стружки
6 листиков базилика 2 чайные ложки
тертого свежего имбиря 1,5 стакана
рома, желательно непромокаемого

Рекомендации по приготовлению

Для рома с тайской настойкой

Слегка очистите лайм снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей. Перелейте все ингредиенты в бутылку или стеклянную банку, убедитесь, что все покрыто ромом. Закройте банку и поставьте в шкаф и оставьте настояться минимум на 3-6 дней или до нескольких недель, встряхивая бутылку каждый день или два. Перед употреблением процедите ром.

Текила с сушеным перцем чили

Не кажется ли вам, что текила слишком пресная? Тогда вам понравится эта версия с пряностями ! Он приобретает пряный, фруктовый, дымный вкус, что является отличным способом усложнить различные коктейли. Мне очень нравится в а [paloma](#) или [Кровавая Мэри](#). Я даю свои рекомендации относительно того, какой перец чили использовать , но вы можете заменить его любым, который есть у вас под рукой. Если вы предпочитаете более острую текилу, вы можете добавить больше перца чипотле или перейти на что-нибудь другое по шкале Сковилла.



Ингредиенты

Для текилы с перцем Чили

1 сушеный перец чили анчо, крупно нарезанный

2 сушеных перца чили Аджи Панча, крупно

нарезанных 1 сушеный перец чили Гуахильо,

крупно нарезанный 1 сушеный перец чили

чипотле, крупно нарезанный 1.5 стаканов текилы

Маршрут

Для Чили перец Текила

Поместите все ингредиенты в бутылку или стеклянную банку, убедитесь, что все транслируется на текилу. Закройте банку и поставьте в шкаф и оставьте настояться минимум на 3-6 дней или до нескольких недель, встряхивая бутылку каждый день или два. Перед употреблением текилу процедите.

Водка Moscow Mule

Моя жена - большая поклонница московских мулов, поэтому я часто пытаюсь придумывать забавные вариации, чтобы смешать их. Обычно его готовят из водки, сока лайма и имбирного пива, которые смешивают и затем подают со льдом. Мне нравится добавлять ароматизаторы имбиря и лайма непосредственно в водку для получения пряного цитрусового настоя, который можно смешивать с коктейлями или пить как ароматизированный мартини.



Ингредиенты

Для водки Moscow Mule

2 лайма свежий имбирь толщиной 5
дюймов, тонко нарезанный (125 мм) 1,5 стакана
водки, желательно непромокаемой

Как приготовить

Для приготовления водки "Московский мул"

Слегка очистите лаймы снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее ножом для чистки овощей. Выложите цедру лайма и имбирь в стеклянную банку. Сверху залейте водкой, убедившись, что все покрыто водкой. Закройте банку, поставьте в шкаф и оставьте настояться минимум на 3-6 дней или на несколько недель, встряхивая бутылку каждый день или два. Перед употреблением процедите водку.

Горячий пунш Bushmills

Горячий пунш - это классический напиток, убивающий простуду и грипп, состоящий из горячей воды и виски, приправленного лимоном и гвоздикой. Этот настой, возможно, и не излечит вас от вашей болезни, но вкус у него, несомненно, потрясающий!

Мне нравится более мягкий вкус Bushmills, но вы можете использовать любой виски, скотч или бурбон, которые вам нравятся. Настой великолепен сам по себе, но для классического горячего пунша просто смешайте настоящий виски с небольшим количеством кипящей воды, сахаром и, возможно, ломтиком лимона. Обычно я использую 2 унции настоя с 4 унциями горячей воды и 1 столовой ложкой меда.



Ингредиенты

Для горячего пунша

Bushmills 2 лимона 1

столовая ложка цельной гвоздики

1 палочка корицы 1,5 стакана

ирландского виски Bushmills

Как приготовить

Горячий пунш Bushmills

Слегка очистите лимоны снаружи, затем снимите цедру с овощечисткой или измельчителем цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей. Смешайте лимонную цедру, гвоздику, корицу и мускатный орех в стеклянной банке или бутылке, затем закройте. Поставьте в шкафчик и дайте настояться как минимум 3-6 дней или до нескольких недель, встряхивая бутылку каждый день или два. Перед употреблением процедите виски.

Апельсиново-лавандовый

ДЖИН Апельсин и лаванда удивительно хорошо сочетаются друг с другом, особенно когда в джине присутствуют травяные нотки. Этот настой не слишком крепкий, поэтому обязательно используйте джин, который вам нравится пить, простой, потому что его нюансы проявятся в конечном продукте. Настоянный джин великолепно сочетается с простым холодным martinis, украшенным бутонами лаванды, подчеркивающими нежный вкус.

Ингредиенты

Для

Апельсиново-лавандового джина 1 апельсин

1.5 чашек джина 1 столовая

ложка сушеных бутонов лаванды

Как приготовить

Для Апельсиново-лавандового джина

Слегка очистите апельсин снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей. Смешайте апельсиновую цедру и джин в стеклянной банке, затем закройте. Поставьте в шкаф и дайте настояться не менее 3-6 дней или до нескольких недель, встряхивая флакон каждый день или два. За один-два дня до приготовления настоя добавьте в него сушеную лаванду. Дайте настояться еще сутки. Перед употреблением джин процедите.

Абрикосовый бренди

Терпкий, фруктовый и сладкий вкус абрикосов является прекрасным дополнением к бренди. Замачивание кураги в течение нескольких дней передает вкус ликеру, в результате чего получается отличный напиток для потягивания или ликерная основа. Качество используемого бренди будет иметь большое влияние на качество конечной настойки. Абрикосы также впитают в себя достаточное количество бренди, в результате получатся ароматные гарниры, которые вы сможете использовать позже.

Ингредиенты

Для абрикосового

бренди 1 стакан крупно нарезанной

кураги 1,5 стакана бренди

Способ приготовления

Для приготовления абрикосового бренди

Смешайте все ингредиенты в стеклянной банке или бутылке, затем закройте. Поставьте в шкаф и дайте настояться не менее 3-6 дней или до нескольких недель, встряхивая бутылку каждый день или два. Перед употреблением процедите бренди.

Коктейль "Аляска в бочках"

Выдержка в бочках - это процесс, который придает виски, темному рому и выдержанной текиле их аромат, как и многим сортам вина. Хотя для процесса обычно используется большая бочка объемом около 55 галлонов, вы можете повторить большую часть процесса дома, используя стеклянную банку и поджаренную дубовую стружку. Мне нравится выдерживать различные коктейли в бочках, и этот рецепт предназначен для коктейля "Аляска".



Ингредиенты

Для "Аляски в бочках"

1/2 апельсина 1/2 стакана

поджаренных дубовых чипсов или копченых

чипсов "Джек Дэниэлс" 1 стакан

сухого джина 1/3 стакана желтого

шартреза 6 капель горького

Рекомендации по приготовлению

Для коктейля "Аляска бочковой выдержки"

Слегка очистите апельсин снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей.

Слегка промойте дубовую стружку, чтобы удалить опилки или налет.

Смешайте цедру с остальными ингредиентами в стеклянной банке с затем закройте. Поставьте в шкаф и дайте настояться не менее 3 недель, а затем до 6 недель, встряхивая флакон каждые несколько дней. Пробуйте коктейль по мере выдержки, пока он не приобретет желаемый вкус. Затем процедите коктейль и храните в закрытом контейнере до использования.

Уксус для настаивания

Традиционно настаиваемые уксусы похожи на спиртовые настои, и для полного настаивания обычно требуется от 3 до 6 дней. Они действительно настаиваются немного медленнее, и дополнительный день или два определенно могут изменить ситуацию в некоторых случаях. Я рекомендую попробовать уксус по мере настаивания, чтобы вы знали, когда он достигнет нужного вам вкуса.

Клубнично-ревеневый уксус

Ревень - один из тех фруктов, которые можно съесть сразу в большом количестве, что делает его отличным кандидатом для приготовления настоев. Добавление небольшого количества клубники помогает смягчить вкус и добавить немного сладости, в то время как мята вносит фоновую свежесть. Да, и для пуристов, предпочитающих фрукты вегетарианству, ревень обычно считается овощем, но суд Нью-Йорка объявил его фруктом в 1947 году, поэтому в США с ним обращаются как с фруктом.



Ингредиенты

Для клубнично-ревеневого

уксуса 1,5 стакана крупно

нарезанного ревеня 1 стакан крупно нарезанной

клубники 2 веточки мяты

1,5 стакана белого винного уксуса

Как приготовить

Для приготовления клубнично-ревеневого уксуса

Смешайте все ингредиенты в стеклянной банке, затем закройте.

Поставьте в шкаф и оставьте как минимум на 3-6

дней или на несколько недель, встряхивая бутылку каждый

день или два. Перед использованием процедите уксус.

Уксус из запеченной свеклы

При запекании свекла приобретает глубокий, округлый вкус. Настаивание обжаренной свеклы передает вкус уксусу, в результате чего получается насыщенный и универсальный уксус. Специи также поджариваются, чтобы придать больше вкуса настою. Для более легкого и свежего вкуса вы можете приготовить настой из сырой свеклы и специй, которые не были поджарены. От свеклы остаются пятна, поэтому не забудьте застелить разделочную доску пергаментной бумагой или полиэтиленовой пленкой. Я также надеваю пластиковые перчатки, чтобы руки не покраснели.



Ингредиенты

Для запекания со свекольным уксусом 3

свеклы Оливковое масло

Соль и перец 1 измельченный

лук-шалот 1/2 чайной ложки

семян тмина 1/2 чайной

ложки кориандра 1/2 чайной

ложки молотых горошин перца

1,5 стакана яблочного уксуса

Рекомендации по приготовлению

Для запекания с уксусом из запеченной свеклы

Разогрейте духовку до 200 ° C.

Очистите свеклу, затем выложите каждую свеклу на лист алюминиевой фольги или пергаментной бумаги. Сбрызните оливковым маслом, затем посолите и поперчите. Заверните каждую свеклу в алюминиевую фольгу и выложите на противень. Запекайте, пока свекла не станет мягкой и не прожарится, примерно 45-60 минут. Снимите с огня и дайте остыть. Разверните свеклу и нарежьте кубиками. Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте тмин, кориандр и перец горошком. Готовьте до появления аромата и цвета, затем снимите с огня. Если у вас есть кофемолка для специй, вы можете слегка измельчить или раскрошить специи. Смешайте все ингредиенты в стеклянной банке или бутылки, затем укупорьте. Поставьте в шкаф и оставьте как минимум на 3-6 дней или на несколько недель, встряхивая бутылку каждый день или два. Перед использованием процедите уксус.

Апельсиновый уксус с фенхелем

Яркие цитрусовые ноты подчеркивают сладость и лакричный вкус фенхеля, в результате чего получается цветочный ароматный уксус. Этим уксусом замечательно поливать салат или использовать для придания яркости овощам.

Ингредиенты

Для апельсинового уксуса

с фенхелем 1 апельсин 1

крупно нарезанная луковица фенхеля 1,5

стакана белого винного уксуса

Как приготовить

Для приготовления апельсинового уксуса с фенхелем

Слегка очистите апельсин снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей.

Смешайте апельсиновую цедру, измельченный фенхель и уксус в стеклянной банке или бутылке, затем закройте. Поставьте в шкаф и оставьте настояться, по крайней мере, на 3-6 дней или до нескольких недель, встряхивая бутылку каждый день или два. Перед использованием процедите уксус.

Уксус из цветков зеленого

лука

В начале лета весь зеленый лук в моем саду начинает цвести красивыми фиолетовыми цветами. Мне нравится пробовать и использовать эти ароматные деликатесы в своей кулинарии, но я никогда не смогу попробовать их все. Один из найденных мной способов сохранить их вкус - это влить их в уксус. Это очень простой процесс, который позволяет мне наслаждаться их вкусом круглый год. Для придания максимального аромата старайтесь собирать соцветия, когда они еще свежие и не начали подсыхать.



Ингредиенты

Для уксуса из цветков зеленого

лука 1 чашка свежего шнитт-лука

цветет 1,5 стакана шампанского уксуса

Маршрут

Для луковичка зацветет уксуса

Объединить шнитт-лука цветет и уксус в стеклянную банку или стеклянную бутылку и запечатать. Поставьте в шкаф и оставьте, по крайней мере, на 3-6 дней или до нескольких недель, встряхивая бутылку каждый день или два. Перед использованием процедите уксус.