УДК 637.521.423

ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШПИКА
Features of cooking bacon

П. В. Чмарин, студент
О. П. Неверова, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. Г. Скворцова, кандидат экономических наук, доцент

Аннотация

В данной статье представлены особенности приготовления шпика, а так же его разновидности, химический состав, оценка качества продукта, техника его приготовления, а также сроки его хранения. Установлено, что шпик - это продукт, который может использоваться в широком диапазоне блюд, от основных блюд до выпечки и закусок. Он может добавить вкус, аромат и текстуру, а также является источником необходимых жирных кислот для здоровья.

Ключевые слова: шпик, жир, продукт, приготовление, технология.

Summary

This article presents the features of cooking bacon, as well as its varieties, chemical composition, evaluation of the quality of the product, the technique of its preparation, as well as its shelf life. It has been established that lard is a product that can be used in a wide range of dishes, from main dishes to pastries and snacks. It can add flavor, aroma and texture, and is also a source of essential fatty acids for health.

Keywords: lard, fat, product, preparation, technology.

Фактически весь подкожный жир свиньи, который используют в тех или иных целях, называют салом. Шпик (или шпиг) представляет собой засоленную или солено-копченую вырезку сала с определенных частей тела свиньи. Используют такой продукт для наполнения мясных деликатесов, создания разных блюд и в чистом виде как закуску или дополнение к гарниру [3]. Сало в чистом виде подходит далеко не каждому из-за специфики структуры, а огромное количество вариантов приготовления шпига позволяет любому гурману подобрать блюдо по вкусу.

Разновидности

Шпик имеет три основных вида соленого или копченого жира, которые отличаются структурой, толерантностью к обработке, местом вырезки:

Сало, снятое с боков свиной туши, имеет рыхлую консистенцию, легко плавится при нагревании. Используют его для шпига в составе колбас первого и второго сорта, деликатесов из ветчины.

Шпик боковой – отличный связующий агент, который требуется для производства фарша, полуфабрикатов, колбасных продуктов.

Шпик с хребта туши свиньи обладает характерным рисунком из прожилок мяса. Он плохо поддается термическому воздействию, не расползается в готовом продукте, сохраняет привлекательный внешний вид. Шпик хребтовой используют для производства высших сортов колбасных изделий, засолки, копчения [1, 5].

Отдельно отстоит высший сорт продукта, так называемый, иберийский. Его получают из пород свиней того же названия. Сало в таком шпике – чисто-белого или розоватого цвета. Употребляют его в чистом виде или как дополнительный вкусовой аспект в элитных сортах колбас.

Шпик на 90 % состоит из животного жира, но белка в нем всего до 1,5 % (практически идеального качества). В продукте огромное количество полезных органических и предельно жирных кислот, витаминов, полезных веществ. Важно помнить, что в самостоятельно изготовленном шпике можно контролировать дополнительные элементы в составе, купленный же в магазине продукт проверить на содержание нежелательных элементов не получится. Энергетическая ценность 100 грамм составляет примерно 841 кКал. *Базовый состав* шпика выглядит следующим образом:

- животный жир;
- неполноценные белки (эластин и коллаген);
- олеиновая, линоленовая, линолевая, пальмитиновая, стеариновая, арахидоновая и др. кислоты (витамин F);
- витамины A, D, E;
- каротин [1].

Шпик – это свежий жир свиньи, который часто используется как ингредиент в кулинарии для добавления аромата, вкуса и текстуры в блюда. Приготовление шпика свежего может быть процессом, требующим некоторых особенностей. Вот некоторые из них:

Качество продукта: Приготовление вкусного шпика начинается с выбора качественного продукта. Жир должен быть свежим и не иметь посторонних запахов. Лучше всего выбирать жир с толстым слоем мяса, что добавит дополнительный вкус к шпику.

Подготовка продукта: Жир необходимо очистить от мяса, кожи и других посторонних включений. Некоторые предпочитают оставить мелкие кусочки мяса в шпике, чтобы добавить больше вкуса, однако это может ухудшить качество сохранения продукта при длительном хранении.

Техника приготовления: Для приготовления шпика используется сухой нагревательный процесс. Кусок свежего жира вырезают в нужной форме и размере, выкладывают на противень и ставят в духовку с высокой температурой (от 180 до 220 градусов) на несколько минут. Важно следить за тем, чтобы жир не пережарился и не стал горчить.

Охлаждение продукта: После приготовления шпик необходимо охладить до комнатной температуры, а затем сложить в контейнер и хранить в холодильнике. Важно следить за температурой хранения, чтобы продукт не испортился.

Шпик используется в различных блюдах, таких как жаркое, фаршированное мясо и пироги. Правильное приготовление свежего шпика является важным этапом для создания вкусных и ароматных блюд.

Сочетание с другими продуктами: Шпик может быть использован в сочетании с другими ингредиентами, такими как лук, зелень, специи и т.д. Это поможет подчеркнуть вкус и аромат шпика, а также добавить разнообразие в блюда. Использование шпика в качестве закуски: Шпик может быть использован в качестве закуски, нарезав его на тонкие ломтики или кубики. Также его можно использовать для приготовления бутербродов или различных итальянских закусок, таких как брускетта, на которую кладут ломтик шпика и спелые помидоры.

Хранение продукта: Храните свежий шпик только в холодильнике, убедитесь, что он находится в герметичной упаковке. Если вы покупаете шпик в розничном магазине, убеди-

тесь, что продукт сохранялся в соответствующих условиях, холодильном оборудовании и не проходил многократное оттаивание [2].

Разнообразьте приготовление: Если вы хотите сделать что-то новое с шпиком, попробуйте приготовить его в фольге, где внутри вы укладываете кусок шпика вместе с яблоками или свежей зеленью, закрываете фольгой и выпекаете в духовке. Это добавит новых ароматов и текстур вашей еде.

Шпик – это универсальный ингредиент, который может быть использован в широком диапазоне блюд. Он приносит не только вкус и аромат, но и текстуру, и является хорошим источником жировых кислот. Но помните, возможны нежелательные эффекты слишком частого потребления жирной пищи, так что следите за своими порциями.

Сочетание с другими мясными продуктами: Шпик может быть использован в сочетании с другими мясными продуктами, такими как свинина, говядина или баранина, чтобы придать им дополнительный вкус и сочность. Например, вы можете натереть свиную вырезку специями и затем завернуть в тонкий слой шпика, который придаст блюду аромат и добавит сочности при приготовлении.

Различные способы приготовления: Шпик может быть приготовлен различными способами, в зависимости от того, какой результат вы хотите получить. Вы можете обжаривать его на сковороде, использовать для запекания в духовке или добавлять в супы и соусы для подчеркивания вкуса и текстуры.

Замораживание продукта: Если у вас есть избыток шпика, его можно заморозить, чтобы использовать в будущем. При этом помните, что замороженный шпик может потерять некоторую часть вкуса и текстуры при разморозке, поэтому лучше всего использовать его в более сложных блюдах, где вкус и текстура не так сильно выражены.

Полезность продукта: Несмотря на то, что шпик является жирной продуктом, он также является источником жирных кислот, необходимых для здоровья. Кроме того, он может содержать витамины В-комплекса и другие питательные вещества, которые могут помочь поддерживать здоровье.

Шпик является важным ингредиентом в кулинарии, который может использоваться для придания вкуса, аромата и текстуры различным блюдам. Правильное приготовление и использование этого продукта могут значительно повысить качество ваших блюд и помочь в сбалансированном питании.

Различные виды шпика: Шпик выпускается в различных видах, таких как пряный, соленый, копченый и т.д. Каждый вид имеет свой уникальный вкус и аромат, и может использоваться в различных блюдах.

Использование шпика в выпечке: Шпик может быть использован в выпечке, чтобы придать ей дополнительный вкус и текстуру. Вы можете использовать шпик для приготовления хлеба, булочек, пончиков и других выпечек, которые будут иметь более насыщенный вкус и аромат.

Готовое блюдо на основе шпика: Существуют различные готовые продукты на основе шпика, такие как колбасы, бекон, сосиски и т.д. Эти продукты имеют интенсивный вкус и аромат шпика и могут быть использованы для приготовления различных блюд.

Замена шпика: Если вы не можете найти шпик в магазине или не хотите использовать его из-за содержания жиров, вы можете заменить его другими продуктами. Например, вместо шпика вы можете использовать кусочки бекона, хамон или другие продукты, которые имеют богатый вкус и аромат.

Шпик – это продукт, который может использоваться в широком диапазоне блюд, от основных блюд до выпечки и закусок. Он может добавить вкус, аромат и текстуру, а также является источником необходимых жирных кислот для здоровья [4, 5].

Библиографический список

1. *Гизатова Н. В., Гизатов А. Я., Газеев И. Р. и др.* Базовые технологии производства мясных продуктов: учебное пособие. Уфа: БГАУ, 2022. 162 с.
2. *Долгошева Е. В.* Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: методические указания. Самара: СамГАУ, 2022. 36 с.
3. *Забалуева Ю. Ю.* Использование добавок эмульсионного типа в технологиях продуктов животного происхождения: монография / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова, И. А. Вторушина и др. Улан-Удэ: ВСГУТУ, 2016. 224 с.
4. *Лемеш Е. А., Гулаков А. Н.* Методы исследований мяса и мясных продуктов: учебно-методическое пособие. Брянск: Брянский ГАУ, 2022. 134 с.
5. *Полковникова В. И.* Свиноводство: учебное пособие. Пермь: ПГАТУ, 2022. 95 с.