12+

[1 МИНУТА ЖАРКИ: ХРУСТЯЩИЙ БЕКОН]

«5 техник • Без брызг • Идеальный результат»

Андрей Попов

Андрей Попов

1 минута жарки: хрустящий бекон

https://litres.ru/74149582
ISBN 9785007002813

Аннотация

Уважаемый читатель! Если Вы хотя бы раз сталкивались с резиновым беконом, брызгами жира по всей кухне или сгоревшими краями — эта книга написана специально для Вас.

1 минута жарки: хрустящий бекон» — полное практическое руководство по приготовлению идеального бекона с десятками рецептов, секретов и быстрых блюд на каждый день.

Содержание

«Имеются противопоказания. Перед применением необходимо проконсультироваться со специалистом» 6
Введение 7
- История бекона 8
- Виды бекона 9
- Выбор качественного продукта 11
- Хранение бекона 13
- Подготовка к жарке 15

Глава 1: Техники жарки 17
- На сковороде 18
- В духовке 20
- В микроволновке 21
- На гриле 22
- Во фритюре 23

Глава 2: Бекон на сковороде 24
- Холодный старт 25
- Горячая сковорода 27
- Температура и время 28
- Толщина нарезки 30
- Переворачивание 32

Глава 3: Бекон в микроволновке 34
- Подготовка 35

Правильная укладка 36
Бумажные полотенца 38
Конец ознакомительного фрагмента. 39

1 минута жарки: хрустящий бекон

Андрей Попов

Иллюстратор Nano Banana Андрей Попов

© Андрей Попов, 2026

ISBN 978-5-0070-0281-3
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

«Имеются противопоказания. Перед применением необходимо проконсультироваться со специалистом»

Введение

Здравствуйте, дорогие читатели. Сейчас будет разговор про вещь, от которой у любого нормального человека текут слюнки. Про бекон. Про тот самый, что шкварчит на сковородке утром и пахнет так, что соседи стучатся в дверь.

Многие думают — что там готовить-то? Бросил на сковородку и жди. А потом получают резину вместо хруста. Или угольки вместо золотистых ломтиков. Или бекон, скрученный в трубочку, как улитка.

А секрет простой. И в этой книге будет вся правда — без воды, без умных слов, без понтов. Только то, что реально работает. Проверено руками, сковородками и духовками.

История бекона

Бекон придумали не вчера. Ему уже больше двух тысяч лет. Древние римляне солили свинину, чтобы она хранилась подольше. Называли это дело «петасо» — солёный окорок из Галлии. Везли его обозами, ели в походах, угощали гостей.

В Средние века бекон стал едой английских крестьян. Свинью держали в каждом дворе, осенью забивали, мясо солили и коптили. До следующего урожая семья жила на этих запасах. Кусок бекона висел в кладовой как сокровище.

В Англии даже была традиция — «бекон из Данмоу». Семейная пара, прожившая год без ссор и не пожалевшая о свадьбе, получала в подарок целый бок бекона. Говорят, за пять веков награду вручили всего восемь раз. Вот такие были суровые времена.

В Россию бекон пришёл при Петре Первом. Царь привёз из Голландии не только корабельных мастеров, но и поваров. Те научили русских солить и коптить свинину по-новому. Хотя сало у нас знали и любили задолго до этого — свой вариант, без всякой моды.

Сегодня бекон есть везде — от деревенского магазина до элитного ресторана. И каждый готовит его по-своему.

Виды бекона

Бекон бывает разный. Не каждый кусок свинины — это бекон. И не каждый бекон одинаково хорош для жарки.

Свиная грудинка — самый популярный вариант. Берётся часть от груди и живота свиньи. В ней чередуются полоски мяса и жира. Идеальное соотношение — половина на половину. Жир даёт сочность, мясо — вкус и текстуру.

Бекон со спинки — более постный вариант. Жира меньше, мяса больше. Англичане его очень любят. Но для хрустящих ломтиков подходит хуже — без жира трудно добиться того самого хруста.

Бекон холодного копчения — солёный, потом копчёный при низкой температуре. Полусырой по сути. Перед едой его обязательно жарят.

Бекон горячего копчения — уже готовый продукт. Можно есть прямо из упаковки. Но и его жарят — вкус становится глубже, появляется хруст.

Сырокопчёный бекон — самый дорогой и самый ароматный. Зреет неделями. Его часто едят тонко нарезанным, без жарки. Хотя если бросить на сковороду — будет шедевр.

Варёно-копчёный — самый дешёвый. Варёный, потом слегка прокопчённый. Жарится быстро, но вкуса в нём меньше.

Какой выбрать? Для классической жарки до хруста — сви-

ная грудинка холодного копчения. Это золотая середина по цене и вкусу.

Выбор качественного продукта

В магазине бекона много. Глаза разбегаются. А половина — мусор в красивой упаковке. Как не нарваться?

Первое — смотрите на состав. Если в составе больше пяти ингредиентов — это уже не бекон. Это химический эксперимент. Хороший продукт — это свинина, соль, сахар, нитрит натрия и специи. Всё. Никаких «регуляторов кислотности Е такой-то» и «стабилизаторов вкуса».

Второе — цвет. Натуральный бекон имеет розовато-красный оттенок. Жир — белый или слегка кремовый. Если мясо ярко-малиновое, неестественно яркое — туда залили красители. Если жир жёлтый — продукт лежал долго.

Третье — соотношение мяса и жира. Идеально, когда полоски примерно равные. Слишком много жира — будет растекаться по сковородке. Слишком мало — получите сухие хрустики без сочности.

Четвёртое — запах. Открыли упаковку — должно пахнуть копчением, дымком, мясом. Если воняет химией или чем-то кисловатым — берите другой.

Пятое — упаковка. Вакуумная — лучше всего. Внутри не должно быть лужицы жидкости. Если есть — продукт замораживали и размораживали, потерял качество.

И ещё один совет — не гонитесь за супердешёвым. Хороший бекон не может стоить как варёная колбаса. Лучше ку-

пить меньше, но качественный. Разница во вкусе — небо и земля.

Хранение бекона

Купили хороший бекон — теперь надо его правильно сохранить. Иначе все деньги на ветер.

Запечатанная вакуумная упаковка лежит в холодильнике до месяца. Дату на упаковке смотрите внимательно. Хранить лучше на нижней полке — там температура самая стабильная.

Открытую упаковку нужно использовать за неделю. Лучше переложить бекон в пищевой контейнер с крышкой. Или замотать плёнкой плотно, без воздуха. Воздух — главный враг, окисляет жир, появляется прогорклый вкус.

Если купили много — заморозьте. Бекон отлично переносит заморозку. Лежит в морозилке до трёх месяцев без потери качества. Главное — упаковать правильно.

Лайфхак для заморозки. Раскладывайте полоски на пергаменте по одной, не накладывая друг на друга. Замораживайте на доске. Потом ссыпьте в пакет. Так можно достать столько, сколько нужно — а не размораживать всю пачку.

Размораживать бекон лучше в холодильнике. Положили вечером — утром готово. Быстрая разморозка в микроволновке портит структуру. Мясо становится водянистым.

Если бекон у вас домашнего копчения — храните в холщовом мешочке в прохладном тёмном месте. Так он будет дозревать и становиться только вкуснее.

И запомните главное. Бекон, который начал странно пахнуть, потерял цвет, покрылся слизью — выбрасывайте. Без жалости. Деньги жалко, но отравление обойдётся дороже.

Подготовка к жарке

Перед тем как кинуть бекон на сковородку — есть пара хитростей. Они превратят обычный завтрак в нечто особенное.

Достаньте бекон из холодильника за 15—20 минут до готовки. Холодный кусок жарится неравномерно. Снаружи горит, внутри ещё ледяной. А комнатной температуры — пропечётся ровно.

Промокните полоски бумажным полотенцем. Лишняя влага — это враг хруста. Влажный бекон не жарится, а варится в собственном соку. Сухая поверхность — залог корочки.

Не нарезайте слишком тонко. Толщина три-пять миллиметров — оптимально. Тоньше — сгорит мгновенно. Толще — снаружи готов, внутри сырой.

Если хотите ровные ломтики без скручивания — слегка надрежьте полоски жира с обоих сторон. Маленькие надрезы каждые два сантиметра. При нагреве жир сожмётся неравномерно — и полоска останется плоской.

Сковородку выбирайте с толстым дном. Чугун — идеально. Тонкая сковорода даёт пятна — в одном месте горит, в другом сырое.

Никаких масел сверху не нужно. Бекон сам себе масло. Налили подсолнечное — и получили жирную помойку вместо хрустящей закуски.

И последнее. Готовьте с настроением. Бекон любит спокойные руки. Кто торопится — тот переворачивает раньше времени, давит лопаткой, режет на куски. А бекон любит уважение.

Глава 1: Техники жарки

Жарить бекон можно по-разному. И каждый способ — это свой характер, свой вкус, своё настроение. Один даёт идеальный хруст. Другой — экономит время. Третий — позволяет накормить толпу гостей за раз.

Многие готовят бекон одним способом всю жизнь. На сковородке — и точка. А потом удивляются, почему в ресторане вкуснее. А там просто знают — для разных задач разные методы.

Сейчас будет разбор всех способов. Без воды. С реальной правдой о том, какой и когда выбирать.

На сковороде

Классика. То, что делают девять человек из десяти. И делают чаще всего неправильно.

Сковородку берут с толстым дном. Чугунная — лучший выбор. Она прогревается равномерно, держит температуру, отдаёт жар постепенно. На тонкой алюминиевой получается пятнистый бекон — где-то горит, где-то бледный.

Размер сковороды подбирают по количеству. Полоски не должны лежать друг на друге. Им нужно место — иначе будут тушиться, а не жариться. Лучше пожарить в два захода, чем угробить всю партию.

Огонь — средний. Не максимальный, как многие делают. На сильном огне внешняя сторона горит, а внутри жир ещё не вытопился. Получается жжёная полоска с сырым жиром.

Среднее пламя даёт время жиру вытопиться постепенно. Мясо подсушивается. Появляется та самая золотистая корочка, ради которой всё затевалось.

Полоски кладут на холодную или слегка тёплую сковороду. Это ключевой момент, который в следующей главе разберём подробно. Пока запомните — раскалённую сковородку не берём.

Время жарки — от пяти до восьми минут. Зависит от толщины и желаемой степени хруста. Переворачивать раз или два, не больше. Каждое лишнее переворачивание — это

травма для бекона.

Готовый бекон выкладывают на бумажное полотенце. Оно впитывает лишний жир. Через пару минут бекон становится ещё более хрустящим — это эффект «доходит на воздухе».

В духовке

Способ для тех, кто готовит на семью. Или на компанию. Или на завтрашний бутерброд тоже.

В духовке можно зажарить килограмм бекона за один заход. На сковородке для этого понадобится час и три миллилитра нервов.

Духовку разогревают до 200 градусов. Не до максимума, не до 180 — именно до 200. На этой температуре бекон жарится равномерно, не подгорает, успевает отдать жир.

Противень застилают пергаментом. Это спасает от мытья и делает уборку быстрой. Без пергамента жир пригорает к противню — потом отскребать замучаетесь.

Полоски выкладывают рядом, не внахлёст. Между ними небольшие промежутки — два-три миллиметра. Это даёт горячему воздуху циркулировать со всех сторон.

Время — от 15 до 25 минут. Точнее не скажешь — все духовки разные. Через 10 минут начинают поглядывать. Когда полоски стали золотистыми — готово.

Лайфхак. На середине готовки противень переворачивают — задом наперёд. В большинстве духовок задняя стенка греет сильнее передней. Поворот выравнивает прожарку.

В духовке бекон получается особенный. Менее жирный — лишнее стекает на противень. Более ровный — без скрученных краёв. Идеальный для бутербродов и салатов.

В микроволновке

Самый быстрый способ. И самый недооценённый.

Многие морщатся — мол, в микроволновке нормально не получится. Получится. Если знать, как.

Тарелку плоскую застилают двумя слоями бумажных полотенец. На них кладут полоски бекона рядом, не внахлёст. Сверху накрывают ещё одним полотенцем — это защита от брызг.

Включают на максимальную мощность. Время — от трёх до пяти минут на четыре полоски. Зависит от мощности микроволновки и толщины бекона.

Через две минуты открывают, проверяют. Если ещё мягкий — добавляют по 30 секунд. Передержите — превратится в подошву.

Бумажные полотенца — это секрет успеха. Они впитывают жир в процессе готовки. Бекон выходит сухим и хрустящим, без жирных луж.

Способ идеален для одного-двух человек на скорую руку. За четыре минуты — горячий бекон к утреннему кофе. Без сковороды, без жира на плите, без запаха на всю квартиру.

Минус — не получится много за раз. И вкус чуть менее богатый, чем со сковороды. Но для будней — самое то.

На гриле

Способ для тех, у кого есть грильница, мангал или просто чугунная сковорода-гриль с рёбрами.

На гриле бекон получает дополнительный аромат. Рёбра дают красивые полоски — как в ресторане. Жир стекает вниз, не остаётся на бекона. Получается особенно сухим и хрустящим.

Гриль разогревают на средне-сильном огне. Капля воды должна шипеть и испаряться, но не взрываться.

Полоски кладут поперёк рёбер. Время — две-три минуты с каждой стороны. На гриле всё происходит быстрее, чем на обычной сковороде.

Если готовите на углях — ставьте бекон не на самый жар, а сбоку. Прямой огонь от капающего жира может поджечь полоски. А мы за хруст, а не за угольки.

На гриле классно делать «беконные» шашлычки. Полоски нанизывают зигзагом на шпажки вместе с овощами или фруктами. Получается шикарная закуска для пикника.

Во фритюре

Экстремальный способ. Не для каждого дня. Но иногда хочется чего-то особенного.

Бекон во фритюре получается невероятно хрустящим. Прямо как чипсы. Тонкие полоски за минуту превращаются в нечто, что хочется есть и есть.

Масло разогревают до 180 градусов. Лучше использовать рафинированное растительное — без запаха.

Полоски опускают в масло аккуратно. Жарят 30—60 секунд — по-настоящему, не больше. Бекон в масле готовится молниеносно.

Достают шумовкой, кладут на бумажные полотенца. Дают стечь жиру.

Внимание — этот способ очень капризный. Бекон содержит соль и воду — масло начинает плеваться. Работайте в фартуке и подальше от лица.

Фритюрный бекон хорош как закуска к пиву. Или как украшение для салатов. Каждый день так не приготовишь — слишком жирно. Но раз в месяц — почему нет?

Глава 2: Бекон на сковороде

Сковорода — главное оружие любого, кто хочет научиться жарить бекон. Без сковороды можно прожить, но это будет грустная жизнь. Сковорода — это душа кухни. И в этой главе разговор пойдёт про неё.

Большинство ошибок с беконом случаются именно на сковороде. Спешат, торопятся, не понимают физики процесса. А тут есть нюансы, которые меняют всё.

Холодный старт

Главный секрет, который меняет жизнь. Бекон кладут на холодную сковороду.

Звучит дико для тех, кто всю жизнь делал по-другому. Раскалили — потом кинули — это же закон. Так все говорят.

А вот и нет. Бекон любит холодный старт. И сейчас будет объяснение почему.

Когда полоски лежат на холодной сковородке и температура поднимается медленно — жир вытапливается постепенно. Он не шкварчит сразу — он плавится. Мясо тем временем подсушивается. Структура волокон сохраняется.

К моменту, когда сковорода прогрелась — бекон уже наполовину готов. Жир вытоплен. Дальше он подрумянивается в собственном жиру. Получается равномерная золотистая корочка.

Если же кинуть бекон на раскалённую сковородку — жир мгновенно превращается в шкварку снаружи. А внутри остаётся непрожаренным. Снаружи горит, внутри жуётся. Знакомая ситуация?

Технология холодного старта. Берут чугунную сковороду. Кладут полоски рядышком. Включают огонь — средний или ниже среднего. И ждут.

Через пару минут бекон начнёт шипеть. Жир потихоньку вытапливается. Цвет меняется с розового на белесо-серый.

Это нормально. Не торопите.

Через пять-шесть минут полоски начнут золотиться. Тогда переворачивают. Ещё три-четыре минуты — и готово.

Время больше, чем при обычной жарке. Зато результат — небо и земля.

Горячая сковорода

Когда же горячий старт всё-таки нужен? Тоже бывает.

Если бекон тонко нарезан — миллиметра по два — горячая сковорода даст быстрый и эффективный результат. Тонкие полоски готовятся секундами. Холодный старт может пересушить их до состояния угля.

Раскалённая сковорода — это температура, при которой капля воды испаряется за пару секунд. Не сразу, не моментально — за секунду или две. Это и есть нужная температура.

Полоски кладут на сковороду — должно зашипеть, но не взрываться. Если бекон выстрелил жиром в потолок — сковорода перегрета. Снимите с огня на минуту, дайте остыть.

Время на горячей сковороде — две-три минуты с каждой стороны. Не больше. Иначе тонкие ломтики превратятся в ломкие чипсы.

Горячий старт хорош для бекона-закуски. Когда нужно быстро — пять минут от и до — и подать на стол.

Температура и время

Температура жарки — главный параметр. От неё зависит всё.

Низкая температура — это огонь ниже среднего. Сковорода прогрета умеренно. Жир тает спокойно, без шипения. На такой температуре бекон томится 10—12 минут. Получается мягким, но ароматным.

Средняя температура — стандартный режим. Жир активно вытапливается, бекон шипит. За 7—8 минут — готовый продукт средней хрустящести. Самый универсальный вариант.

Высокая температура — для скорости. Жир кипит, бекон шкварчит во весь голос. За 4—5 минут — хрустящие ломтики. Но риск пересушить или сжечь — высокий. Только если стоите над сковородой и не отвлекаетесь.

Очень высокая — это уже перегрев. Бекон мгновенно горит снаружи, внутри сырой. Жир начинает дымить — а это уже опасно для здоровья. Если сковорода дымит — снимайте с огня немедленно.

Время и температура взаимосвязаны. Хочешь ровный результат — снижай огонь и увеличивай время. Хочешь быстро — поднимай огонь и сокращай время. Главное — не оба варианта одновременно.

И ещё. Хорошая сковорода держит температуру. Включил

огонь, прогрел — выключил. Жар остаётся ещё долго. Чугунная сковорода может дожарить бекон даже на остывающей плите.

Толщина нарезки

Толщина полосок — то, на что мало кто смотрит. А зря. От неё зависит способ жарки и финальный результат.

Тонкие полоски — два-три миллиметра. Идеальны для хрустящего бекона. Жарятся быстро, дают тот самый хруст. Подходят для салатов, бутербродов, как украшение для блюд.

Средние — четыре-пять миллиметров. Универсальный вариант. Жарятся равномерно, сочные внутри, хрустящие снаружи. Стандарт большинства магазинных нарезок.

Толстые — семь-десять миллиметров. Это уже почти стейк. Жир внутри остаётся сочным, мясо — мягким. Хрустящим такой бекон не сделаешь — будет резина. Зато сочный и жирный.

Очень толстые — больше сантиметра. Это уже не бекон, а кусок грудинки. Жарить нужно дольше, иногда даже доводить в духовке. Идеально для бутербродов с горячими гарнирами.

Если бекон достали из магазина и не знаете толщины — измерьте. Линейка не нужна, на глаз. Тонкий — почти прозрачный на свет. Толстый — плотный, не гнётся.

Под каждую толщину — свой режим. Тонкие — горячий старт, быстро. Средние — холодный старт, средне. Толстые — низкий огонь, долго. Очень толстые — сковорода плюс

духовка.

Переворачивание

Сколько раз переворачивать бекон — вопрос, по которому ломают копья даже шеф-повара.

Некоторые говорят — один раз, и всё. Другие — каждые 30 секунд. Кто прав?

Правда посередине. Один раз — это слишком мало. Бекон может пригореть с одной стороны, остаться бледным с другой. Каждые полминуты — это паранойя. Полоски не успевают подрумяниться, постоянная «гимнастика» мешает корочке.

Оптимально — два-три раза за всё время жарки. Положил, дал прожариться, перевернул. Через пару минут — ещё раз. И финальный переворот для ровного результата.

Чем переворачивать? Кулинарными щипцами. Не вилкой — она протыкает мясо, выпускает соки. Не лопаткой — она комкает полоски. Щипцы — самое то.

Если щипцов нет — деревянной лопаткой. Аккуратно поддеваешь снизу, переворачиваешь. Не давишь сверху — бекон не любит, когда из него выжимают сок.

Когда переворачивать? Когда снизу появилась золотистая корочка. Полоска становится менее гибкой. Жир активно скворчит. Это сигнал.

Ещё один секрет. Не переворачивайте все полоски сразу. Делайте по очереди. Это даёт сковороде сохранять темпера-

туру. Если перевернуть все — сковорода резко охлаждается, и процесс жарки останавливается на минуту.

Готовый бекон сразу снимают со сковороды. На горячей поверхности он продолжает жариться, может пересушиться. Лучше выложить на тарелку с бумажным полотенцем — пусть лишний жир уйдёт.

И финальный лайфхак. После жарки бекон полежит пару минут на бумаге — и станет ещё более хрустящим. Это эффект «отдыха». Влага испаряется, структура стабилизируется. Тот самый идеальный хруст.

Глава 3: Бекон в микроволновке

Микроволновка и бекон — пара, в которую мало кто верит. И зря.

Сколько раз приходилось слышать — да в микроволновке только разогревать можно, готовить там нельзя. Особенно бекон. Получится мокрая тряпка вместо хрустящих ломтиков.

А вот и нет. В микроволновке бекон готовится отлично. Иногда даже лучше, чем на сковородке. Без жирных брызг по всей плите. Без запаха на всю квартиру. За три-четыре минуты.

Главное — знать пару хитростей. И в этой главе все они будут.

Подготовка

Перед тем как сунуть бекон в микроволновку — нужна правильная подготовка. Этот шаг пропускают многие. И получают разочарование.

Бекон достают из холодильника заранее. За 10—15 минут. Холодные полоски в микроволновке готовятся неравномерно. Снаружи готов — внутри ещё ледяной. Тёплые — пропекаются ровно.

Полоски промакивают бумажным полотенцем. Лишняя влага — главный враг хруста. Чем суше поверхность — тем быстрее появится корочка.

Если бекон сильно солёный — можно слегка обмыть холодной водой. Потом тщательно высушить. Это уберёт лишнюю соль и даст более деликатный вкус.

Жирные кусочки можно слегка надрезать. Маленькие надрезы по краю не дадут полоскам скрутиться. В микроволновке бекон скручивается особенно легко — края готовятся быстрее середины.

Посуду подбирают плоскую. Большую плоскую тарелку — стеклянную или керамическую. Не пластиковую. Пластик может расплавиться или передать химию в еду.

Размер тарелки имеет значение. Чем больше — тем лучше. Полоски должны лежать свободно, не накладываясь друг на друга.

Правильная укладка

Как разложить бекон на тарелке — это половина успеха.

Полоски кладут параллельно, рядом, но не вплотную. Между ними — хотя бы пара миллиметров. Это даёт пару выходить, а полоскам — равномерно прогреваться.

Не перекрещивают полоски. В местах перекрытия бекон не прожарится. Получится пятнистая прожарка — где-то готово, где-то сырое.

Не сворачивают полоски в кольца или зигзаги. Прямо, ровно, плоско. Это не художественная композиция — это технологический процесс.

Если полосок много — делайте в несколько заходов. Лучше пожарить две порции по четыре полоски, чем одну на восемь. В микроволновке «много за раз» не работает.

Под бекон обязательно бумажные полотенца. Минимум два слоя. Они впитают вытапливающийся жир. Без полотенец бекон будет плавать в собственном жире и не станет хрустящим.

Полотенца должны быть кулинарными или просто чистыми. Не цветными — краска может отдать в еду. Белые, без рисунков, без ароматизаторов.

Сверху бекон тоже накрывают. Ещё одним полотенцем или специальной крышкой для микроволновки. Это защита от брызг — а брызгает бекон будь здоров.

Накрытие сверху ещё помогает теплу распределяться равномерно. Полоски прогреваются с обеих сторон одновременно.

Бумажные полотенца

Бумажные полотенца в этом методе — главный инструмент. От их качества зависит результат.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.