



Во время приготовления обработанную тушку гуся тщательно натереть солью изнутри и снаружи.

Копчение можно производить в самодельных двухъярусных железных печах, внутри которых есть решетки.

Копченый гусь охлаждается при комнатной температуре, протирается сухой тряпкой, разрубается на порции.