

РЕЦЕПТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В

БЫТОВОМ

АВТОКЛАВЕ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

1. Говядина тушеная. Баранина тушеная
2. Свинина тушеная
3. Мясо тушеное в томате
4. Говядина, свинина и баранина отварная в собственном соку
5. Гуляш
6. Солянка с мясом
7. Печень жареная в томатном соусе
8. Паштет мясной
9. Паштет печеночный со сливочным маслом, паштет печеночный с морковью, паштет печеночный с жиром
- 10.Почки в томатном соусе по – чешски
- 11.Кроличье рагу
- 12.кроличье фрикасе
- 13.Плов узбекский

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

- 14.Курица в собственном соку
- 15.Курица с рисом
- 16.Птица отварная в масле
17. Филе куриное в желе, рагу куриное в желе
- 18.Курица в белом соусе
- 19.Курица в желе
- 20.Чахохбили из кур
- 21.Чахохбили из уток
- 22.Курица по- адыгейски, утка по-адыгейски
- 23.Мясо гусиное с капустой, мясо гусиное с гречневой кашей

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ

- 24.Рыба обжаренная в масле
- 25.Рыба натуральная в масле

ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ

- 26.Салат летний
- 27.Салаты овощные
- 28.Икра из баклажан

ГРИБЫ

29. Грибы по-старорусски
30. Грибы по-польски
31. Шампиньоны по - провансальски

Режимы стерилизации

ВВЕДЕНИЕ

Впервые консервы в герметической таре, полученные посредством термической обработки, появились в начале XIX века, но и до сегодняшнего дня термическая обработка остается основным и наиболее широко распространенным во всем мире способом выработки консервов.

Одним из основных технологических этапов является стерилизация. Стерилизация консервов – это термическая обработка продукта, обеспечивающая гибель микрофлоры для предотвращения микробиологической порчи при температурах умеренного климата (15-30°C), а в случае необходимости и при более высоких температурах, и гарантирующая по микробиологическим показателям безопасность употребления консервов в пищу. Стерилизуют консервы при температурах выше 100 °С, чаще всего при температуре до 120 °С.

Именно стерилизация определяет сохранение пищевой ценности, органолептических свойств, безвредность для потребителя и создает необходимые предпосылки для длительного сохранения доброкачественности консервированных продуктов.

В домашних условиях проведение стерилизации консервов трудоемкий, продолжительный процесс. Использование автоклава бытового Дымка позволит решить эту проблему и расширить ассортимент домашних консервов.

Для фасования и стерилизации любых видов консервов рекомендуется использование стеклянной тары различной вместимости от 0,2 до 3,0 л банки с видами укуповивания обжимным и закручивающимся.

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

Мясо для приготовления консервов должно быть созревшим, т.е. выдержанным после убоя в течение суток.



1. Рецептúra консервов – «Говядина тушеная», «Баранина тушеная»

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|---------------------------------------|-------------|-----------|
| Мясо сырое (говядина или баранина), г | 440 | 830 |
| Жир (масло растительное), г | 90 | 170 |
| Соль, г | 5 | 10 |
| Лук репчатый, г | 7 | 14 |
| Перец черный горошек, шт. | 3 | 6 |
| Лавровый лист, шт. | 1 | 2 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
 2. нарезать мясо на куски массой 50-120г;
 3. нарезать репчатый лук;
 4. уложить на дно банки перец черный и лавровый лист;
 5. перемешать мясо с нарезанным луком (по желанию можно увеличить количество лука и добавить морковь), солью и жиром (растительным маслом);
 6. уложить сырье в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
 7. закатать банки;
 8. начать процесс стерилизации.
2. Рецептúra консервов – «Свинина тушеная»

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|---------------------------|-------------|-----------|
| Мясо сырое (свинина), г | 480 | 930 |
| Соль, г | 5 | 10 |
| Лук репчатый, г | 7 | 14 |
| Перец черный горошек, шт. | 3 | 6 |
| Лавровый лист, шт. | 1 | 2 |

3. Рецептура консервов –«Мясо тушеное в томате»»

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|----------------------------|-------------|-----------|
| Мясо сырое, г | 480 | 960 |
| Жир, г | 25 | 50 |
| Томат паста, г | 22 | 44 |
| Сахар, г | 6 | 12 |
| Соль, г | 7 | 14 |
| Лук репчатый обжаренный, г | 12 | 25 |
| Перец красный. Г | 2 | 4 |
| Лавровый лист, шт. | 1 | 2 |



Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. уложить на дно банки лавровый лист;
3. нарезать мясо на куски массой 50-60г;
4. нарезать и обжарить на жиру репчатый лук;
5. уложить на дно банки перец черный и лавровый лист;
6. перемешать мясо с обжаренным луком (по желанию можно увеличить количество лука и добавить морковь), солью, сахаром, томатной пастой, перцем красным;
7. уложить сырье в банки, таким образом, чтобы до

крышки осталось пустота 5-6 см;

8. закатать банки;
9. начать процесс стерилизации.

4. Рецептура консервов –«Говядина, свинина и баранина отварная в собственном соку»»

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|---------------------------|---------------|------------|
| Мясо вареное (сырое), г | 400 (580) | 760 (1105) |
| Соль, г | 5 | 10 |
| Мясной бульон, г | Мясной бульон | |
| Перец черный горошек, шт. | 3 | 6 |
| Лавровый лист, шт. | 1 | 2 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. уложить на дно банки лавровый лист и перец черный;
3. нарезать мясо на куски массой 50-70г;
4. отварить мясо в течение 10-15 мин в кипящей воде;
5. перемешать мясо с солью и уложить в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
6. залить бульоном мясо;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации.

5. Рецептура консервов –«Гуляши»

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|----------------------------|-------------|------------|
| Мясо обжаренное (сырое), г | 400 (705) | 800 (1400) |
| Жир топленый, г | 70 | 140 |
| Сахар, г | 2 | 4 |
| Соль, г | 7 | 14 |
| Лук репчатый, г | 25 | 50 |
| Перец черный молотый, г | 1 | 2 |
| Лавровый лист, шт. | 1 | 2 |
| Томат паста (12%), г | 30 | 60 |
| Мука пшеничная, г | 15 | 30 |

Технология приготовления:



1. вымыть крышки и банки;
2. уложить на дно банки лавровый лист;
3. нарезать мясо на куски массой 30-40г;
4. обжарить мясо в жире в течение 30-40 мин;
5. нарезать репчатый лук;
6. перемешать мясо с солью, луком, сахаром, перцем черным, томатной пастой и мукой;
7. уложить сырье в банки, таким образом, чтобы до крышки и осталось пустота 2-3 см;
8. закатать банки;
9. начать процесс стерилизации.

6. Рецептура консервов –«Солянка с мясом»

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|---------------|-------------|-----------|
| Мясо сырое, г | 190 | 360 |

| | | |
|-----------------------------|-----|-----|
| Мука пшеничная, г | 14 | 25 |
| Лук репчатый очищенный, г | 60 | 110 |
| Жир для обжаривания лука, г | 15 | 25 |
| Соль, г | 5 | 10 |
| Перец черный. г | 1 | 2 |
| Сахар, г | 7 | 14 |
| Морковь очищенная, г | 25 | 50 |
| Лавровый лист, шт. | 1 | 2 |
| Капуста свежая, г | 250 | 450 |
| Томат паста (30%). г | 23 | 46 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать мясо на куски массой 30-40г;
3. нарезать и обжарить на жире репчатый лук;
4. нарезать морковь;
5. нашинковать капусту;
6. пассировать (обжарить на сухой сковороде до светло-коричневого цвета) муку;
7. перемешать мясо с мукой, томат-пастой, луком, морковью, капустой, солью, перцем черным, сахаром;
8. уложить сырье в банки; таким образом, чтобы до крышки и осталось пустота 2-3 см;
9. закатать банки;
10. начать процесс стерилизации.

7. Рецептúra консервов «Печень жареная в томатном соусе»

| Компоненты | Соотношение составных частей, в % | Количество (в г) в банках | |
|-------------|-----------------------------------|---------------------------|-------|
| | | 0,350 л | 0,5 л |
| Печень | 65-66 | 230 | 325 |
| Жир | 4 | 15 | 20 |
| Соус | 31-30 | 105 | 155 |
| Масса нетто | - | 350 | 500 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. печень очистить от пленки и нарезать на куски массой 50-60г;
3. печень панировать в муке и обжарить 3-5 минут;
4. уложить печень в банки; залить горячим соусом таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
5. закатать банки;
6. начать процесс стерилизации.

Приготовление соуса

Пассированную муку осторожно засыпают в теплый бульон, растирая образующиеся комки и помешивая. Смесь кипятят в емкости в течение 20-30 мин. До исчезновения крупинок. Затем последовательно по рецептуре вводят остальные составные части соуса и снова кипятят 15 мин.

Соус заливают в банки при температуре 70-75⁰С непосредственно перед закаткой.

Рецептура соуса

| Компоненты | Содержание в % |
|--------------------|----------------|
| Бульон..... | 58,8 |
| Мука..... | 6,0 |
| Лук..... | 2,0 |
| Морковь..... | 1,0 |
| Соль..... | 1,0 |
| Сахар..... | 1,0 |
| Томат-паста..... | 30,0 |
| Перец..... | 0,15 |
| Лавровый лист..... | 0,05 |

8.Рецептура консервов «Паштет мясной»



Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать мясо (говядину, свинину) на куски массой 500-700г;
3. отварить мясо в течение 40-60 мин в кипящей воде;
4. обжаривают лук в жире до золотистой корочки;
5. перемешать мясо с солью и луком и измельчают на мясорубке;
6. добавить бульон и специи по рецептуре, тщательно перемешать;
7. уложить в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
8. закатать банки;
9. начать процесс стерилизации.

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|-----------------------------|-------------|-----------|
| Мясо сырое, г | 320 | 640 |
| Бульон, г | 90 | 180 |
| Лук репчатый очищенный, г | 5 | 10 |
| Жир для обжаривания лука, г | 70 | 140 |

| | | |
|-------------------|-----|---|
| Соль, г | 2 | 4 |
| Перец черный, г | 0,5 | 1 |
| Перец душистый, г | 0,5 | 1 |

9.Рецептура консервов «Паштет печеночный со сливочным маслом», «Паштет печеночный с морковью», «Паштет печеночный с жиром»



Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. печень очистить от пленки и нарезать на куски массой 50-60г;
3. печень панировать в муке и обжарить 3-5 минут;
4. лук, морковь обжаривают в жире до золотистой корочки;
5. печень, лук, морковь измельчают на мясорубке;
6. в измельченную массу добавляют растопленный жир или сливочное масло, соль, специи, тщательно перемешивают;
7. паштетную массу уложить в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
8. закатать банки;
9. начать процесс стерилизации.

| Сырье | Закладка продуктов при изготовлении паштета печеночного в г на 100 г | | |
|---|--|---------------------|------------|
| | со свиным жиром | со сливочным маслом | с морковью |
| Печень | 55 | 55 | 47,8 |
| Жир-сырец | 35 | - | 10,5 |
| Морковь | - | - | 13 |
| Мозги сырые | 10 | 10 | 8,7 |
| Масло сливочное | - | 35 | - |
| или топленое | - | 30 | - |
| Лук | 3 | 3 | 3 |
| Соль | 1,3 | 1,3 | 1,3 |
| Сахар | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Перец черный и душистый, мускатный орех, корица и гвоздика (в равных дозах) | 0,2 | 0,2 | 0,2 |

10. Рецептúra консервов –«Почки в томатном соусе по-чешки»



Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. почки очистить от пленки и нарезать вдоль пополам, вымочить 2-3 часа, отварить, охладить;
3. почки нарезать на кубики 1-2см;
4. приготовить томатный соус;
5. уложить почки в банки, залить горячим соусом;
6. закатать банки;
7. начать процесс стерилизации.

Приготовления соуса

В котел загружают жир, затем нарезанный лук, после обжаривания добавляют муку ; бульон, томат-пасту, соль, сахар, перец кипятят 15мин, добавляют уксус.

Рецептура томатного соуса

| Компоненты | Содержание в % |
|-------------------|----------------|
| Бульон..... | 57,5 |
| Мука..... | .5,0 |
| Лук..... | 2,5 |
| Соль..... | ..2,5 |
| Сахар | .1,5 |
| Томат-паста..... | 30,0 |
| Перец черный..... | .0,05 |
| Жир..... | ..0,9 |

Соотношение частей

| Сырье | Масса нетто | |
|-------------------------|-------------|---------|
| | 500гр. | 1000гр. |
| Почки бланшированные | 350 | 700 |
| Соус томатный | 150 | 300 |

11.Рецептура консервов –«Кроличье рагу».



Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. подготовка тушек, разруб вдоль хребта, промывка, замачивание в 1%-ном уксусном растворе (2:1) на 20 минут;
3. варка или обжаривание, резка на куски (50-60г);
4. варка бульона из говяжьих костей;
5. варка томатного соуса;
6. расфасовка кусочков мяса в банки, заливка горячим соусом;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации.

Рецептура соуса (в %)

| | |
|-------------------------------|-------|
| Шпик копченый нарезанный..... | 8,6 |
| Лук сырой очищенный..... | 9,4 |
| Чеснок очищенный..... | 0,23 |
| Мука пшеничная..... | 4,5 |
| Томат-пюре..... | 20,0 |
| Соль..... | 4,3 |
| Сахар..... | 1,0 |
| Перец черный..... | 0,145 |
| Перец красный..... | 0,060 |
| Бульон..... | 53,0 |

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|--|-------------|-----------|
| Нарезанное и обжаренное кроличье мясо, г | 320 | 640 |
| Морковь, г | 4 | 8 |
| Соус, г | 180 | 360 |

12. Рецепт консервов –«Кроличье фрикасе».

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|---------------------------------------|-------------|-----------|
| Нарезанное и вареное кроличье мясо, г | 330 | 660 |

| | | |
|------------------|-----|-----|
| Вареный рис, г | 50 | 100 |
| Морковь сырая, г | 16 | 32 |
| Соус, г | 106 | 212 |

Рецептура соуса (в %)

| | |
|----------------------|------|
| Масло сливочное..... | 22,1 |
| Мука пшеничная..... | 1,5 |
| Бульон..... | 40,3 |
| Сметана..... | 31,0 |
| Соль..... | 5,0 |
| Перец черный..... | 0,05 |
| Мускатный орех..... | 0,03 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. подготовка тушек, разруб вдоль хребта, промывка, замачивание в 1%-ном уксусном растворе (2:1) на 20 минут;
3. варка, резка на куски (35-40г);
4. подготовка риса, промывка, варка в 1%-ном растворе соли;
5. варка бульона из говяжьих костей;
6. варка сметанного соуса;
7. расфасовка кусочков кролика в банки, заливка горячим соусом;
8. закатать банки;
9. начать процесс стерилизации.

13. Рецепт консервов – «Плов узбекский»

| Сырье | Нормы расхода сырья в г на 1 кг готовой продукции |
|----------------------|---|
| Баранина | 284,2 |
| Жир бараний топленый | 87,9 |
| Рис | 298,3 |
| Морковь | 344,2 |
| Лук | 112,4 |
| Соль | 12,1 |
| Перец красный | 0,91 |
| Перец черный | 2,22 |
| Жир | 14,1 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. баранину нарезать на куски 20-30г;
3. обжарить мясо, лук и морковь;
4. отварить в котле в течение 20 мин смесь лука и моркови с рисом, солью, жиром и перцем;
5. расфасовать в банки мясо и смесь;
6. закатать банки;

7. начать процесс стерилизации.

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



14. Рецепт консервов – «Курица в собственном соку»

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать курицу на куски массой 50-120г;
3. нарезать морковь;
4. уложить на дно банки лавровый лист и перец черный;
5. перемешать мясо с нарезанной морковью (по желанию можно увеличивать количество моркови), солью
6. уложить сырье в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации.

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|---------------------------|-------------|-----------|
| Мясо куриное на костях, г | 500 | 1000 |
| Соль, г | 5,5 | 11 |
| Перец черный горошек, шт. | 3 | 6 |
| Лавровый лист, шт. | 1 | 2 |
| Морковь, г | 15 | 30 |

15. Рецепт консервов – «Курица с рисом»



Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать курицу на куски массой 25-50г;
3. обжарить кусочки курицы в растительном масле;
4. нарезать репчатый лук и морковь;
5. отварить рис в кипящей воде (8-10 мин);
6. перемешать рис со сливочным маслом;
7. уложить на дно банки перец черный и душистый;

8. перемешать обжаренное мясо курицы с нарезанной морковью (по желанию можно увеличивать количество моркови), солью и рисом;
9. уложить сырье в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
10. залить бульоном или водой;
11. закатать банки;
12. начать процесс стерилизации.

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|----------------------------|-------------|-----------|
| Мясо куриное на костях, г | 350 | 700 |
| Рис, г | 50 | 100 |
| Масло сливочное, г | 15 | 30 |
| Соль, г | 6 | 12 |
| Лук репчатый, г | 7 | 14 |
| Морковь, г | 7 | 14 |
| Перец черный горошек, шт. | 3 | 6 |
| Душистый перец, шт. | 2 | 4 |
| Бульон (вода кипяченая), г | 150 | 300 |

16. Рецепт консервов – «Птица отварная в масле»



Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать курицу на куски массой 25-50г;
3. отварить кусочки курицы;
4. уложить на дно банки перец черный и лавровый лист;
5. перемешать отваренное мясо курицы с солью;
6. уложить кусочки мяса и масло сливочное в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации.

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|--|-------------|-----------|
| Мясо птицы на кости отварное, г | 440 | 880 |
| Масло сливочное (растительное дезодорированное), г | 80 | 160 |
| Соль, г | 5 | 10 |
| Перец черный горошек, шт. | 3 | 6 |
| Лавровый лист, шт. | 1 | 2 |

17. Рецепт консервов – «Филе куриное в желе», «Рагу куриное в желе»

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|---------------------------------|-------------|-----------|
| Мясо птицы на кости отварное, г | 440 | 880 |
| Бульон концентрированный, г | 80 | 160 |
| Соль, г | 5 | 10 |

| | | |
|---------------------------|-----|-----|
| Перец черный горошек, шт. | 3 | 6 |
| Желатин, г | 0,7 | 1,5 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать курицу на куски массой 25-50г;
3. отварить кусочки курицы;
4. процедить бульон и добавить набухший желатин, прокипятить (из расчета 1 ст.ложка желатина на 1 ст. холодной воды, 1ст. набухшего желатина на 1л бульона)
5. уложить кусочки мяса в банки, залить горячим бульоном таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
6. закатать банки;
7. начать процесс стерилизации.

18. Рецепт консервов – «Курица в белом соусе»

| Ингредиенты | 0,50 л. банка |
|------------------------------|---------------|
| Мясо кур, г | 418 |
| Масло сливочное несоленое, г | 16,5 |
| Соль, г | 2,0 |
| Сахар, г | 1,68 |
| Мука пшеничная, г | 8,7 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. кур отварить, нарезать на кусочки 30-50 гр;
3. приготовить соус;
4. кусочки курицы поместить в банки, залить горячим соусом;
5. закатать банки
6. начать процесс стерилизации.

Приготовления соуса

Варят бульон из куриных костей в воде при соотношении костей и воды 1:3. В растопленное масло добавляют подсушенную муку, затем бульон и сахар, кипятят 2-3 мин, подают на расфасовку при температуре не ниже 75°C.

Рецептура томатного соуса

| Компоненты | Содержание в % |
|-------------|----------------|
| Бульон..... | 84,0 |
| Мука..... | .5,2 |
| Масло | ..9,8 |
| Сахар |1,0 |

19. Рецептúra консервов –«Курица в желе»

| Ингредиенты | с/б на360 .г |
|----------------|--------------|
| Мясо куриное | 250 |
| Бульон | 104 |
| Соль | 3 |
| Перец душистый | 0,04 |
| Желатин | 5 |
| Морковь | 3 |
| Лавровый лист | 1/4листа |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать курицу на куски массой 25-50г;
3. отварить кусочки курицы;
4. процедить бульон и добавить набухший желатин, прокипятить (из расчета 1 ст.ложка желатина на 1 ст. холодной воды, 1ст. набухшего желатина на 1л бульона);
5. уложить кусочки мяса в банки, залить горячим бульоном таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
6. закатать банки;
7. начать процесс стерилизации.

20. Рецептúra консервов –«Чахомбили из кур»

| Ингредиенты | с/б на 350 .г |
|---------------------|---------------|
| Вермишель или рис | 96,0 |
| Жир | 98,0 |
| Лук | 18,5 |
| Соль | 14,9 |
| Перец черный | 5,6 |
| Мясо бланшированное | 0,11 |
| Бульон | 237,8 |
| | 27,2 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. курицу нарезать на кусочки 30-50 гр;
3. обжарить куриные кусочки на топленом масле;
3. сварить бульон;
4. приготовление томатного соуса;
5. уложить кусочки курицы в банку, добавить набухший рис, залить горячим соусом;
6. закатать банки;

7. начать процесс стерилизации.

Приготовления соуса

Варят бульон из куриных костей в воде при соотношении костей и воды 1:3. В растопленное масло добавляют подсушенную муку, затем бульон и сахар, кипятят 2-3 мин, подают на расфасовку при температуре не ниже 75⁰С.

Рецептура томатного соуса

| Компоненты | Содержание в % |
|----------------------|----------------|
| Томат-пюре..... | 34,6 |
| Бульон..... | 62,25 |
| Зелень петрушки..... | 3,0 |
| Перец красный..... | 5,2 |
| Перец черный..... | 9,8 |

21. Рецепт консервов –«*Чахомбили из уток*»

Рецептура консервов

| Компоненты | Содержание в % |
|----------------------------|----------------|
| Мясо утки обжаренное | 50 |
| Соус томатный..... | 34 |
| Лук обжаренный..... | 16 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. утку нарезать на кусочки 30-50 гр.;
3. обжарить кусочки утки на топленом масле;
3. сварить бульон;
4. приготовление томатного соуса;
5. очистить, помыть, нарезать мелко лук, потушить 5 мин на сковороде;
6. уложить на дно банки лук, кусочки утки и залить горячим соусом ;
- 7 закатать банки;
8. начать процесс стерилизации.

Приготовления соуса

Варят бульон из куриных костей в воде при соотношении костей и воды 1:3. В растопленное масло добавляют подсушенную муку, затем бульон и сахар, кипятят 2-3 мин, подают на расфасовку при температуре не ниже 75⁰С.

Рецептура томатного соуса

| Компоненты | Содержание в % |
|----------------------|----------------|
| Томат-пюре..... | 34,6 |
| Бульон..... | 62,25 |
| Зелень петрушки..... | 3,0 |
| Перец красный..... | .0,08 |
| Перец черный..... | 0,07 |

22. Рецепт консервов –«Курица по-адыгейски». «Утка по - адыгейски»

| Ингредиенты | с/б на 500г | с/б на 1000г |
|------------------------|-------------|--------------|
| Курица полупотрошенная | 400 | 800 |
| Утка полупотрошенная | 400 | 800 |
| Бульон | 104 | 208 |
| Жир костный | 15 | 30 |
| Лук | 21 | 42 |
| Мука | 15 | 30 |
| Чеснок | 5 | 10 |
| Соль | 5 | 10 |
| Перец красный | 3 | 6 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. разрезать тушки птицы на кусочки 50-70 гр.;
4. приготовление заправки;
5. уложить кусочки птицы в банки, залить соусом
6. закатать банки;
7. начать процесс стерилизации.

Рецептура заправка (в %)

| | |
|----------------------|----|
| Жир..... | 15 |
| Лук обжаренный | 21 |
| Перец красный..... | 3 |
| Мука..... | 15 |
| Чеснок | 5 |
| Соль..... | 5 |
| Вода | 36 |



23. Рецептура консервов – «Мясо гусиное с капустой». «Мясо гусиное с гречневой кашей». «Мясо гусиное с рисом». «Потроха гусиные в томатном соусе».

| Сырье | «Мясо гусиное с капустой» | | «Мясо гусиное с гречневой кашей» | |
|-----------------------------|---------------------------|---------|----------------------------------|---------|
| | 500гр. | 1000гр. | 500гр. | 1000гр. |
| Мясо гусиное обжаренное | 150 | 300 | 210 | 420 |
| Капуста тушеная | 350 | 700 | - | - |
| Каша гречневая | - | - | 290 | 580 |
| Рис вареный | - | - | - | - |
| Субпродукты гусиные вареные | - | - | - | - |
| Соус томатный | - | - | - | - |

Продолжение

| Сырье | «Мясо гусиное с рисом» | | «Потроха гусиные в томатном соусе» | |
|-----------------------------|------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| | 500гр. | 1000гр. | 500гр. | 1000гр. |
| Мясо гусиное обжаренное | 150 | 300 | - | - |
| Капуста тушеная | - | - | - | - |
| Каша гречневая | - | - | - | - |
| Рис вареный | 350 | 700 | - | - |
| Субпродукты гусиные вареные | - | - | 350 | 700 |
| Соус томатный | - | - | 150 | 300 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать мясо на кусочки 50-70 гр.;
3. обжарить мясо в жире или растительном масле;
4. протушить квашенную капусту с гусиным жиром, костным бульоном, обжаренным луком, лавровым листом, сахаром, перцем и солью;
5. сварить гречневую кашу с жиром, луком, пряностями;
6. сварить рисовую кашу с жиром, луком, пряностями;
7. обработка субпродуктов, варка;
8. приготовление бульона из гусиных костей (выход 1:1);
9. приготовление томатного соуса из бульона, соли, сахара, перца, томат-пасты, обжаренного лука, уксуса;
10. уложить слоями кусочки птицы, кашу, залить горячим соусом;
11. закатать банки;
12. начать процесс стерилизации.



КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ

24. Рецепт консервов – «Рыба обжаренная в масле»

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать рыбу на куски массой 50-80г;
3. обжарить рыбу в растительном масле;
4. уложить на дно банки перец черный и лавровый лист;
5. перемешать обжаренную рыбу с солью;
6. уложить сырье в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации.

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|--------------------------------------|-------------|-----------|
| Рыба (без головы и внутренностей), г | 500 | 1000 |
| Соль, г | 5,5 | 11 |
| Перец черный горошек, шт. | 3 | 6 |
| Лавровый лист, шт. | 1 | 2 |
| Масло растительное, г | 15 | 30 |

25. Рецепт консервов – «Рыба натуральная в масле»

| Ингредиенты | 0,5 л банка | 1 л банка |
|--------------------------------------|-------------|-----------|
| Рыба (без головы и внутренностей), г | 500 | 1000 |
| Соль, г | 5,5 | 11 |
| Перец черный горошек, шт. | 3 | 6 |
| Лавровый лист, шт. | 1 | 2 |
| Масло растительное, г | 15 | 30 |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать рыбу на куски массой 50-80г;
3. уложить на дно банки перец черный и лавровый лист;
4. перемешать рыбу с солью;
5. уложить сырье в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
6. залить растительным маслом;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации.

ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ



26. Рецептúra консервов –«Салат летний»

| Ингредиенты | 1 л банка |
|-----------------------|-----------|
| Помидоры, шт. | 3-5 |
| Огурцы, шт. | 3-5 |
| Перец болгарский, шт. | 2-3 |
| Маринад: | |
| Вода, л | 0,75 |
| Соль, г | 30 |
| Сахар, г | 30 |
| Уксус, г | 50 |

27.Рецептура консервов «Салаты овощные».

| Компоненты | Вид салата, г на 1 кг смеси | | | | |
|---|-----------------------------|-----------|-------------|-------------|---------------|
| | «Украинский» | «Донской» | «Кубанский» | «Нежинский» | «Ташкентский» |
| Капуста свежая | – | – | 250 | – | – |
| Перец сладкий красный | 170 | – | – | – | 219 |
| Перец сладкий (красный или зеленый) | – | 215 | 150 | – | – |
| Томаты свежие бурые или молочные (можно использовать и красные) | 440 | 549,3 | 400,5 | – | 275 |
| Огурцы свежие | – | – | – | 623,1 | – |
| морковь | 170 | – | – | – | – |
| Лук | 115,2 | 157 | 120 | 300 | 152,8 |
| Масло подсолнечное или хлопковое | 80 | 55 | 55 | 55 | 55 |
| Уксусная кислота 80%-ная | 4 | 3 | 5 | 5 | 3,5 |
| Соль | 20 | 20 | 15,5 | 15,5 | 20 |

| | | | | | |
|-------------------------|------|------|-----|-----|------|
| Лавровый лист | 0,14 | 0,46 | 0,4 | 0,4 | 0,47 |
| Перец черный горошком | – | 0,24 | 0,5 | 0,5 | 0,23 |
| Перец душистый горошком | 0,23 | – | 0,5 | 0,5 | – |
| Перец красный молотый | – | – | – | – | – |
| Гвоздика | 0,23 | – | – | – | – |

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать огурцы, лук кольцами, помидоры на 8 частей, перец болгарский, морковь соломкой; капусту шинковать;
3. уложить в банки слоями нарезанные овощи;
4. накипятить воду для маринада;
5. добавить и растворить в воде соль, сахар, масло и уксус (по рецептуре);
6. залить овощи в банке маринадом, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации.

28. Рецепт консервов – «Икра из баклажан»



Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать баклажаны на кубики 2*2 см; обжарить;
3. нарезать морковь и перец болгарский соломкой;
4. нарезать лук кубиками;
5. обжарить морковь, болгарский перец, лук в растительном масле;
6. подготовленные овощи перемешать с томатом, растительным маслом, солью, сахаром, протушить 30 минут;
7. уложить сырье, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см;
8. закатать банки;
9. начать процесс стерилизации.

| Ингредиенты | 1 л банка |
|-----------------------|-----------|
| Томатная паста, г | 30 |
| Баклажаны, г | 400 |
| Перец болгарский, г | 80 |
| Морковь, г | 200 |
| Лук репчатый, г | 100 |
| Масло растительное, л | 100 |
| Соль, г | 15 |
| Сахар, г | 10 |
| Петрушка, г. | 65 |

Г Р И Б Ы



29. Рецептúra консервов –«Грибы по - старорусски»

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. отварить грибы в течение 5-6 мин,
3. слить воду и промыть проточной водой;
4. снова варить в воде с солью, специями в течение 10 минут; в конце варки добавить уксус;
5. расфасовать в банки;
6. закатать банки;
7. начать процесс стерилизации.

| Ингредиенты | Кол-во |
|----------------------------|-----------------|
| Грибы, кг | 1,0 |
| Лавровый лист, шт. | 3-4 |
| Перец черный горошком, шт. | 5 |
| Корица, | На кончике ножа |
| Соль | 1,5 ст.л. |
| Сахар | 1 ч.л. |
| Уксус 9% | 2-3 ст. л. |

30. Рецептúra консервов –«Грибы по-польски»



Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. грибы порезать на равные куски;
3. грибы залить водой, посолить, добавить измельченный лук, душистый перец;

4. варить в течении 25-35 мин;
5. приготовить маринад (в воду добавьте соль, сахар, прокипятить, в конце добавить уксус или лимонную кислоту)
6. поместить грибы с маринадом в банки;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации.

| Ингредиенты | количество |
|----------------------------|------------|
| Грибы, кг | 1,0 |
| Лук репчатый, шт. | 1 |
| Лавровый лист, шт. | 1 |
| Соль | 3 ч.л. |
| Перец черный горошком, шт. | 10 |
| Мускатный орех | По вкусу |
| Сахар, г | 4 |
| Уксус, г | 150 |

31. Рецепт консервов –«Шампиньоны по-провансальски»



Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. грибы залить слегка подсоленной водой;
3. варить в течении 5 мин;
4. приготовить маринад (в воду добавьте перец, лавровый лист, мускатный орех, прокипятить, в конце добавить уксус или лимонную кислоту)
5. залить маринадом грибы, прокипятить 5 минут,
6. поместить грибы с маринадом в банки;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации.

| Ингредиенты | количество |
|----------------------------|------------|
| Шампиньоны, кг | 1,0 |
| Лавровый лист, шт. | 1 |
| Соль | 2 ч.л. |
| Перец черный горошком, шт. | 10 |
| Мускатный орех | По вкусу |
| Уксус, г | 100 |

РЕЖИМЫ СТЕРИЛИЗАЦИИ

| № рецепта | Наименование консервов | Объем банки, л | Температура стерилизации, °С | Продолжительность стерилизации минут |
|-----------|------------------------|----------------|------------------------------|--------------------------------------|
| 1-13 | Мясные консервы | 0,350 | 115 | 30 |
| | | 0,500 | 115 | 40 |
| | | 1000 | 115 | 60 |
| 14-23 | Консервы из мяса птицы | 0,350 | 115 | 20 |
| | | 0,500 | 115 | 30 |
| | | 1000 | 115 | 50 |
| 24-25 | Консервы из рыбы | 0,350 | 115 | 20 |
| | | 0,500 | 115 | 25 |
| | | 1000 | 115 | 30 |
| 26-28 | Овощные консервы | 0,350 | 100 | 10 |
| | | 0,500 | 100 | 15 |
| | | 1000 | 100 | 20 |
| 29-31 | Грибы маринованные | 0,350 | 110 | 20 |
| | | 0,500 | 110 | 30 |
| | | 1000 | 110 | 40 |

Примечания:

1. Для обеспечения свободного расширения жидкости в закупоренных банках при нагреве уровень жидкости в банке должен быть ниже верхнего края на 2-3 см, в зависимости от емкости банки.
2. Мясные и рыбные продукты стерилизовать в 2-х и 3-х литровых банках не допускается.
3. Время выдержки для баранины и говядины старой увеличить на 15-20 минут.
4. Продолжительность стерилизации продуктов может быть уточнена, исходя из собственного опыта приготовления консервов.
5. Отклонения от заданной температуры стерилизации не должны превышать +/- 2 °С.
6. В таблице продолжительность стерилизации соответствует времени выдержки банок в автоклаве при температуре стерилизации без учета времени нагрева до заданной температуры.
7. При производстве маринованных огурцов и томатов время стерилизации в 3-х литровых банках не должно превышать 15 минут.
8. При фасовании и стерилизации продукции допускается использование стеклянной тары с крышками марки «твист-офф» бывшими в употреблении.

Справочная таблица соотношений объема и массы продуктов
(масса в граммах)

| Продукты | Стакан тонкий | Ложка | |
|------------------------------|------------------|----------|--------|
| | | столовая | чайная |
| Мука пшеничная высшего сорта | 160 | 30 | 10 |
| Крахмал картофельный | 200 | 30 | 10 |
| Масло сливочное | - | 20 | 5 |
| Маргарин растопленный | 230 | 25 | 10 |
| Молоко цельное | 250 | 20 | 10 |
| Масло растительное | 240 | 18 | 10 |
| Молоко сгущенное с сахаром | - | 30 | 15 |
| Молоко сухое | 130 | 20 | 8 |
| Сметана | 250 | 30 | 10 |
| Творог жирный | - | 17 | 8 |
| Сливки | 250 | 30 | 10 |
| Сахар-песок | 200 | 25 | 10 |
| Пудра сахарная | 180 | 25 | 10 |
| Соль | 325 | 30 | 12 |
| Сода пищевая | - | 25 | 10 |
| Желатин (порошок) | - | 15 | 7 |
| Эссенция уксусная | - | 15 | 5 |
| Ванилин | - | 18 | 8 |
| Пудра ванильная | - | 25 | 10 |
| Кислота лимонная | - | 25 | 8 |
| Корица молотая | - | 20 | 7 |
| Коньяк | - | 15 | 7 |
| Вино | - | 16 | 8 |
| Мед натуральный | - | 30 | 12 |
| Мед искусственный | - | 25 | 8 |
| Сироп инвертный | - | 23 | 7 |
| Повидло, джем | 360 | 50 | 2,5 |
| Ядро ореха дробленое | 160 | 20 | 10 |
| Цукаты дробленные | 140 | 20 | 10 |
| Кофе молотый | - | 20 | 8 |
| Сок фруктовый | 250 | 20 | 10 |
| Яйцо куриное (1шт. -40г) | | | |