

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ В АВТОКЛАВЕ- СТЕРИЛИЗАТОРЕ





## 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  
Справочная таблица

## 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 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 стерилизатора ОКТМ 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 укупоривания обжимным и закручивающимся.

## МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

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



### 1. Рецептура 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. Рецептúra 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 – «Гуляш»

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. шинковать 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. Рецепт 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.

#### **Приготовления 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 70-75<sup>0</sup>С 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 «Пащтет 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 «Пащтет печеночный со сливочным маслом», «Пащтет печеночный с морковью», «Пащтет 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. Рецептура консервов – «Почки в томатном соусе по-чешки»



#### Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. почки очистить от пленки и нарезать вдоль пополам, вымачивать 2-3 часа, отварить, охладить;
3. почки нарезать на кубики 1-2 см;
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 15 мин, 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



*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. Рецептура консервов –«Плов узбекский»

Сырье	Нормы расхода сырья в г на 1кг 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, 1 ст. 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. Рецепт консервов – «Курица в желе»

Ингредиенты	с/б на 360 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. Рецепт консервов –«*Чахомбили из кур*»

Ингредиенты	с/б на 350 .г
Вермишель или	96,0
рис	98,0
Жир	18,5
Лук	14,9
Соль	5,6
Перец черный	0,11
Мясо бланшированное	237,8
Бульон	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 2-3мин, подают на расфасовку при температуре не ниже 75°C.

### 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 2-3мин, подают на расфасовку при температуре не ниже 75°C.

### 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. Рецептúra 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. Рецептúra 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.



#### 24. Рецептuru 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. Рецептuru 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. Рецептuru 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	0,23	–	0,5	0,5	–

душистый горошком					
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 нашинковать;
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. Рецептура 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	120	30
		0,500	120	40
		1000	120	60
14-23	Консервы из мяса птицы	0,350	120	20
		0,500	120	30
		1000	120	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 дробленное	160	20	10
Цукаты дробленные	140	20	10
Кофе молотый	-	20	8
Сок фруктовый	250	20	10
Яйцо куриное (1шт. -40г)			