

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«СОРМАТ»**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ В АВТОКЛАВЕ**



Краснодар, 2011

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ	
1. Говядина тушеная. Баранина тушеная	6
2. Свинина тушеная	6
3. Мясо тушеное в томате	6
4. Говядина, свинина и баранина отварная в собственном соку	7
5. Гуляш	7
6. Солянка с мясом	8
7. Печень, жаренная в томатном соусе	8
8. Паштет мясной	9
9. Паштет печеночный со сливочным маслом, паштет печеночный с морковью, паштет печеночный с жиром	9
10. Почки в томатном соусе по-чешски	10
11. Кроличье рагу	10
12. Кроличье фрикасе	11
13. Плов узбекский	11
КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	
14. Курица в собственном соку	12
15. Курица с рисом	12
16. Птица отварная в масле	13
17. Филе куриное в желе, рагу куриное в желе	13
18. Курица в белом соусе	13
19. Курица в желе	14
20. Чахохбили из кур	14
21. Чахохбили из уток	15
22. Курица по-адыгейски, утка по-адыгейски	15
23. Мясо гусиное с капустой, мясо гусиное с гречневой кашей	16
КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ	
24. Рыба, обжаренная в масле	17
25. Рыба натуральная в масле	17
ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ	
26. Салат летний	18
27. Салаты овощные	18
28. Икра из баклажан	18
29. Кукуруза сахарная	19
30. Заправка борщовая	19
31. Заправка для рассольника	20

ГРИБЫ	
32. Грибы по-старорусски	20
33. Грибы по-польски	20
34. Шампиньоны по-провансальски	21
 ТОМАТНЫЕ СОУСЫ	
	21
1.«Соус томатный острый»	
2. «Соус кубанский»	
3. «Соус томатный черноморский»	
4. «Соус томатный по-грузински»	
5. «Соус летний»	
6. «Соус астраханский»	
7. «Соус аппетитный»	
8. «Соус острый томатный «Деликатес»	
9. «Соус херсонский»	
ФРУКТОВЫЕ СОУСЫ	24
1. Абрикосовый	
2. Сливово-яблочный	
3. Сливовый	
4. Яблочный	
 НАТУРАЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ	
1. Горошек зеленый	25
2. Фасоль стручковая	25
3. Цветная капуста	25
4. Перец сладкий натуральный	26
5. Картофель молодой	26
6. Морковь гарнирная	26
7. Свекла гарнирная	27
 КОНСЕРВЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	
1. Фасоль с луком в томатном соусе	27
2. Рагу овощное	28
 ОВОЩНЫЕ СОКИ	
	29
1. Сок из свеклы с мякотью	
2. Сок из моркови с мякотью	
 НАПИТКИ ОВОЩНЫЕ	
	29
1. Из квашеной капусты «Здоровье»	
2. Свекольно-яблочный	
3. Морковно-яблочный	
4. Морковно-брусничный	
5. Морковно-клюквенный	
6. Морковно-виноградный	

ФРУКТОВЫЕ СОКИ НАТУРАЛЬНЫЕ И С САХАРОМ

30

1. Алычовый
2. Айвовый
3. Барбарисовый
4. Брусничный
5. Виноградный
6. Вишневый
7. Голубичный
8. Гранатовый
9. Грушевый
10. Ежевичный
11. Земляничный (Клубничный)
12. Калиновый
13. Кизилловый
14. Кизилловый десертный
15. Клюквенный
16. Красносмородиновый
17. Крыжовниковый
18. Малиновый
19. Облепиховый
20. Ревеневый
21. Рябиновый
22. Сливовый
23. Терновый
24. Черничный
25. Черноплоднорябиновый
26. Черносмородиновый
27. Шиповниковый

КУПАЖИРОВАННЫЕ ФРУКТОВЫЕ СОКИ С САХАРОМ

31

КОНФИТЮРЫ

32

1. С косточковыми плодами
2. С семечковыми плодами
3. С ягодами

КОМПОТЫ

33

1. С плодами или ягодами
2. Ассорти

РЕЖИМЫ СТЕРИЛИЗАЦИИ

34

СПРАВОЧНАЯ ТАБЛИЦА

36

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.

Продукция садоводства и овощеводства представляет собой незаменимый источник важнейших физиологически активных веществ-витаминов, полифенолов, минеральных веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. Однако в условиях, обычных для периода созревания и уборки, овощи и фрукты могут сохраняться недолго.

Одним из основных способов сохранения сырья на длительный срок является процесс консервирования, т.е. стерилизация и пастеризация в герметичной таре.

Стерилизация консервов – это термическая обработка продукта, обеспечивающая гибель нетермостойкой неспорообразующей (вегетативной) микрофлоры и уменьшение числа спорообразующих микроорганизмов до определенного заданного уровня, достаточного 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. Консервы, полученные таким образом, называются полными консервами. Стерилизуют консервы при температурах выше 100 °С, чаще всего при температуре 120 °С. Пастеризуют консервы при температуре ниже 100 °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 позволит решить эту проблему и расширить ассортимент домашних консервов.

Для фасовки и стерилизации любых видов консервов рекомендуется использование новой стеклянной тары различной вместимости от 0,2 до 3,0 л с металлическими крышками различных видов укупоривания (обжимным или закручивающимся).

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

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

1. Рецепт 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 50-120 г.
- 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, оставив пустоту до крышки 2-3 см.
- 7) Закатать (закрутить) крышки.
- 8) Начать процесс стерилизации.

2. Рецепт 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

Технология приготовления:

- 1) Вымыть крышки и банки.
- 2) Нарезать мясо на куски массой 50-120 г.
- 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) и солью.
- 6) Уложить сырье в банки, таким образом, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см.
- 7) Закатать (закрутить) крышки.
- 8) Начать процесс стерилизации.

3. Рецепт 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) Нарезать мясо на куски массой 50-60 г.
- 3) Нарезать и обжарить на жиру репчатый лук.
- 4) Уложить на дно банки перец черный и лавровый лист.
- 5) Перемешать мясо с обжаренным луком (по желанию можно увеличить количество лука и добавить морковь), солью, сахаром, томатной пастой, перцем красным.
- 6) Уложить сырье в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 5-6 см.
- 7) Закатать (закрутить) крышки.
- 8) 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 50-70 г.
- 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 (закрутить) крышки.
- 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 30-40 г.
- 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 осталось пустота 2-3 см.
- 8) Закатать (закрутить) крышки.
- 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 30-40 г.
- 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 (закрутить) крышки.
- 10) Начать процесс стерилизации.

7. Рецептура консервов «Печень, жаренная 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 50-60 г.
- 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 (закрутить) крышки.
- 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 крупинки. 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. Рецепттура консервов «Паштет мясной»



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

Технология приготовления:

- 1) Вымыть крышки и банки.
- 2) Нарезать мясо (говядину, свинину) на куски массой 500-700 г.
- 3) Отварить мясо в течение 40-60 мин в кипящей воде.
- 4) Обжарить лук в жире до золотистой корочки.
- 5) Перемешать мясо с солью и луком и измельчить 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 (закрутить) крышки.
- 9) Начать процесс стерилизации.



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

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

Технология приготовления:

- 1) Вымыть крышки и банки.
- 2) Печень очистить от пленки и нарезать на куски массой 50-60 г.
- 3) Печень панировать в муке и обжарить 3-5 минут.
- 4) Лук, морковь обжарить в жире до золотистой корочки.
- 5) Печень, лук, морковь измельчить на мясорубке.
- 6) В измельченную массу добавить растопленный жир или сливочное масло, соль, специи, тщательно перемешать.
- 7) Паштетную массу уложить в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см.
- 8) Закатать (закрутить) крышки.
- 9) Начать процесс стерилизации.

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

сле
са-



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 1-2 см.
- 4) Приготовить томатный соус.
- 5) Уложить почки в банки, залить горячим соусом.
- 6) Закатать (закрутить) крышки.
- 7) Начать процесс стерилизации.

Приготовление соуса

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

Рецептура томатного соуса

Компоненты	Содержание в %
Бульон	56,95
Мука	5,0
Лук	2,5
Соль	2,5
Сахар	1,5
Томат-паста	30,0
Перец чёрный	0,05
Жир	0,9

Соотношение частей

Сырье	Масса нетто	
	500 г	1000 г
Почки бланшированные	350	700
Соус томатный	150	300

11. Рецептура консервов – «Кроличье рагу».



Технология приготовления:

- 1) Вымыть крышки и банки.
- 2) Подготовить тушки, разрубить вдоль хребта, промыть, замочить в 1%-ном уксусном растворе (2:1) на 20 минут.
- 3) Варить или обжарить, разрезать на куски (50-60 г).
- 4) Варить бульон из говяжьих костей.
- 5) Варить томатный соус.
- 6) Расфасовать кусочки мяса в банки, залить горячим соусом.
- 7) Закатать (закрутить) крышки.
- 8) Начать процесс стерилизации.

Рецептура соуса (в %)

Компоненты	Содержание в %
Шпик копчёный нарезанный	8,6
Мука пшеничная	4,5
Лук сырой очищенный	9,4
Чеснок очищенный	0,23
Томат - пюре	20,0
Соль	4,3
Сахар	1,0
Перец чёрный	0,145
Перец красный	0,06
Бульон	51,765

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. Рецептúra консервов – «Кроличье фри́касе».

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 %)

Компоненты	Содержание в %
Масло сливочное	22,1
Мука пшеничная	1,5
Бульон	40,32
Сметана	31,0
Соль	5,0
Перец чёрный	0,05
Мускатный орех	0,03

Технология приготовления:

- 1) Вымыть крышки и банки.
- 2) Подготовить тушки: разрубить вдоль хребта, промыть, замочить в 1%-ном уксусном растворе (2:1) на 20 минут.
- 3) Варить, резать на куски (35-40 г).
- 4) Подготовить рис: промыть, варить в 1%-ном растворе соли.
- 5) Варить бульон из говяжьих костей.
- 6) Варить сметанный соус.
- 7) Расфасовать кусочки кролика в банки, залить горячим соусом.
- 8) Закатать (закрутить) крышки.
- 9) Начать процесс стерилизации.

13. Рецептúra 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 20-30 г.
- 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 (закрутить) крышки.
- 7) Начать процесс стерилизации.

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



14. Рецептура консервов – «Курица в собственном соку»

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

Технология приготовления:

- 1) Вымыть крышки и банки.
- 2) Нарезать курицу на куски массой 50-120 г.
- 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 (закрутить) крышки.
- 8) Начать процесс стерилизации.

15. Рецептура консервов – «Курица с рисом»

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

Технология приготовления:

- 1) Вымыть крышки и банки.
- 2) Нарезать курицу на куски массой 25-50 г.
- 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 (закрутить) крышки.
- 12) Начать процесс стерилизации.

16. Рецепт консервов – «Птица отварная в масле»



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

Технология приготовления:

- 1) Вымыть крышки и банки.
- 2) Нарезать курицу на куски массой 25-50 г.
- 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 (закрутить) крышки.
- 8) Начать процесс стерилизации.

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 25-50 г.
- 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 1 л бульона)
- 5) Уложить кусочки мяса в банки, залить горячим бульоном таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см.
- 6) Закатать (закрутить) крышки.
- 7) Начать процесс стерилизации.

18. Рецепт консервов – «Курица в белом соусе»

Ингредиенты	0,5 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) Отварить кур, нарезать на кусочки 30-50 г.
- 3) Подготовить соус.
- 4) Кусочки курицы поместить в банки, залить горячим соусом.
- 5) Закатать (закрутить) крышки.
- 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 75⁰С.

Рецептура томатного соуса

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

19. Рецепт консервов – «Курица в желе»

Ингредиенты	0,35 л банка
Мясо куриное	250
Бульон	104
Соль	3
Перец душистый	0,04
Желатин	5
Морковь	3
Лавровый лист	¼ листа

Технология приготовления:

- 1) Вымыть крышки и банки.
- 2) Нарезать курицу на куски массой 25-50 г.
- 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 (закрутить) крышки.
- 7) Начать процесс стерилизации.

20. Рецепт консервов – «Чахохбили из кур»

Ингредиенты	0,35 л банка	Ингредиенты	0,35 л банка
Вермишель или рис	96,0 98,0	Соль	5,6
Жир	18,5	Перец черный	0,11
Лук	14,9	Мясо бланшированное	237,8
		Бульон	27,2

Технология приготовления:

- 1) Вымыть крышки и банки.
- 2) Курицу нарезать на кусочки 30-50 г.
- 3) Обжарить куриные кусочки на топленом масле.
- 4) Сварить бульон.
- 5) Приготовить томатный соус.
- 6) Уложить кусочки курицы в банку, добавить набухший рис, залить горячим соусом.
- 7) Закатать (закрутить) крышки.
- 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 %
Бульон	47,4
Зелень петрушки	3,0
Томат-пюре	34,6
Перец красный	5,2
Перец чёрный	9,8

21. Рецепт консервов – «Чахохбили из уток»

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

Технология приготовления:

- 1) Вымыть крышки и банки.
- 2) Нарезать утку на кусочки 30-50 г.
- 3) Обжарить кусочки утки на топленом масле.
- 4) Сварить бульон.
- 5) Приготовить томатный соус.
- 6) Очистить, помыть, нарезать мелко лук, потушить 5 мин на сковороде.
- 7) Уложить на дно банки лук, кусочки утки и залить горячим соусом.
- 8) Закатать (закрутить) крышки.
- 9) 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 чёрный	0,07

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

Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
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 г.
- 3) Приготовить заправку.
- 4) Уложить кусочки птицы в банки, залить соусом.
- 5) Закатать (закрутить) крышки.
- 6) Начать процесс стерилизации.

Рецептура заправки (в %)

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

23. Рецепт 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»	
	500 г	1000 г	500 г	1000 г
Мясо гусиное обжаренное	150	300	210	420
Капуста тушеная	350	700	-	-
Каша гречневая	-	-	290	580

Продолжение

Сырье	«Мясо гусиное с рисом»		«Потроха гусиные в томатном соусе»	
	500 г	1000 г	500 г	1000 г
Мясо гусиное обжаренное	150	300	-	-
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 г.
- 3) Обжарить мясо в жире или растительном масле.
- 4) Протушить квашеную 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) Варить субпродукты.
- 8) Приготовить бульон из гусиных костей (выход 1:1).
- 9) Приготовить томатный соус из бульона, соли, сахара, перца, томат-пасты, обжаренного лука, уксуса.
- 10) Уложить слоями кусочки птицы, кашу, залить горячим соусом.
- 11) Закатать (закрутить) крышки.
- 12) Начать процесс стерилизации.

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ



24. Рецепт консервов – «Рыба обжаренная 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 50-80 г.
- 3) Обжарить рыбу в растительном масле.
- 4) Уложить на дно банки перец черный и лавровый лист.
- 5) Перемешать обжаренную рыбу с солью.
- 6) **Плотно** уложить сырье в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см.
- 7) Закатать (закрутить) крышки.
- 8) Начать процесс стерилизации.

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 50-80 г.
- 3) Уложить на дно банки перец черный и лавровый лист.
- 4) Перемешать рыбу с солью.
- 5) **Плотно** уложить сырье в банки, оставив пустоту до крышки 2-3 см.
- 6) Залить горячим растительным маслом.
- 7) Закатать (закрутить) крышки.
- 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. Рецептúra консервов «Салаты овощные».

Компоненты	Вид салата, г на 1 кг смеси				
	«Украинский»	«Донской»	«Кубанский»	«Неженский»	«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	550	400	-	275
Огурцы свежие	-	-	-	623	-
Морковь	170	-	-	-	-
Лук	115	157	120	300	153
Масло подсолнечное или хлопковое	80	55	55	55	55
Уксусная кислота 80%	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	-
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, оставив пустоту до крышки 2-3 см.
- 7) Закатать (закрутить) крышки.
- 8) Начать процесс стерилизации.

28. Рецептúra 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, тушить 30 минут.
- 7) Уложить сырье, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2-3 см.
- 8) Закатать (закрутить) крышки.
- 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	0,1
Соль, г	15
Сахар, г	10
Петрушка, г	65

29. Рецепт консервов – «Кукуруза сахарная»

Технология приготовления:

Початки кукурузы очищают от покровных листьев, срезают плодоножку, промывают в холодной воде, срезают зерна или разрезают на половинки початки и укладывают в банки, заливают горячей водой и выдерживают 3-4 минут зерно кукурузы, 15 минут початки. Затем воду сливают и заливают горячим рассолом так, чтобы до крышки осталось пустота не менее 3 мм, банки закатывают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

Рассол готовят из расчета: на 1 литр кипяченой воды добавляют по 30 г соли и сахара.



Рецептура консервов – «Кукуруза сахарная в зернах»

Ингредиенты	Рецептура, в г на 1 кг
Зерна кукурузы	630
Сахар	11
Соль	11
Вода	370



Рецептура консервов – «Кукуруза сахарная в початках»

Ингредиенты	Рецептура, в г на 1 кг
Початки кукурузы	600
Сахар	12
Соль	12
Вода	400

30. Рецепт консервов – «Борщовая заправка»

Ингредиенты	Рецептура, в г на 1 кг
Свекла	455
Морковь	135,5
Белые корни	44
Лук	88
Томатная паста 30%	120
Жир свиной топленый	100
Сахар	25
Соль	30
Уксусная кислота 80%	2
Перец черный	0,2
Лавровый лист	0,5

Технология приготовления:

Овощи моют, очищают, режут, пассируют отдельно в жире до готовности, которая определяется визуально, за 5 минут до готовности добавляют к овощам (моркови и белым корням) томатную пасту, смешивают все компоненты, вместе прогревают 10 - 15 минут в сковороде или кастрюле, в конце добавляют при желании уксусную кислоту. Готовую горячую борщовую заправку немедленно направляют на расфасовку. На дно банки укладывают лавровый лист, а затем заполняют ее смесью компонентов, чтобы до крышки осталось пустота не менее 2-3 мм, банки закатывают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

31.Рецептура консервов –«Заправка для рассольника»

Ингредиенты	Рецептура, в г на 1 кг
огурцы соленые	326
морковь	80
белые корни	145
лук	173
жир свиной топленый	90
зелень	19
соль	11
огуречный рассол	155,5
перец черный	0,3
лавровый лист	0,2

Технология приготовления:

Огурцы соленые отделяют от рассола, промывают, удаляют при необходимости кожицу, перезревшие семена, нарезают соломкой с шириной граней 3-5 мм и толщиной 3 мм.

Овощи моют, очищают, режут, пассируют отдельно в жире до готовности, которая определяется визуально, за 5 минут до готовности добавляют к овощам (моркови и белым корням) подготовленные огурцы и томатную пасту, рассол смешивают все компоненты, вместе прогревают 10 -15 минут в сковороде или кастрюле. Готовую заправку для рассольника немедленно направляют на расфасовку. На дно банки укладывают

лавровый лист, а затем заполняют ее смесью компонентов, чтобы до крышки осталось пустота не менее 2-3 мм, банки закатывают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

Г Р И Б Ы

32. Рецепт консервов –«Грибы по - старорусски»



Ингредиенты	Кол-во
Грибы, кг	1,0
Лавровый лист, шт.	3-4
Перец черный горошком, шт.	5
Корица,	На кончике ножа
Соль, г	15
Сахар, г	10
Уксус 9%	2-3 ст. л.

Технология при-

готовления:

- 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 (закрутить) крышки.
- 7) Начать процесс стерилизации.

33. Рецепт консервов – «Грибы по-польски»



Ингредиенты	количество
Грибы, кг	1,0
Лук репчатый, шт.	1
Лавровый лист, шт.	1
Соль, г	30
Перец черный горошком, шт.	10
Мускатный орех	По вкусу
Сахар, г	4
Уксус, г	150

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 течение 25-35 мин.
- 5) Приготовить маринад (в воду добавь соль, сахар, прокипятить, в конце добавить уксус или лимонную кислоту)
- 6) Поместить грибы с маринадом в банки.
- 7) Закатать (закрутить) крышки.
- 8) Начать процесс стерилизации.

34. Рецептура консервов – «Шампиньоны по-провансальски»

Ингредиенты	количество
Шампиньоны, кг	1,0
Лавровый лист, шт.	1
Соль, г	20
Перец черный горошком, шт.	10
Мускатный орех	По вкусу
Уксус, л	0,1

Технология приготовления:

- 1) Вымыть крышки и банки.
- 2) Грибы залить слегка подсоленной водой.
- 3) Варить в течение 5 мин.
- 4) Приготовить маринад (в воду добавь 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 (закрутить) крышки.
- 8) Начать процесс стерилизации.

ТОМАТНЫЕ СОУСЫ



Томатные соусы могут быть приготовлены из концентрированных томато-продуктов (томатной пасты, томатного пюре) или из свежих зрелых томатов с добавлением сахара, соли, пряностей, уксусной кислоты, лимонной кислоты, яблочного пюре, муки, растительного масла, расфасованные в стеклянную тару, герметически укупоренные и стерилизованные.

Технология приготовления компонентов:

Томаты свежие – моют, протирают на томатно-соковом комбайне или мясорубке с насадкой для получения томатного пюре, затем помещают в емкость и уваривают до густой томатной массы (объем должен уменьшиться в 2-3 раза).

Зелень – моют, измельчают на мясорубке.

Морковь, белые корни – моют, чистят, ополаскивают, измельчают на мясорубке.

Перец болгарский, перец стручковый красный – очищают от семян, моют и измельчают с диаметром отверстий решетки 0,4-0,75 мм..

Яблоки – моют, режут, бланшируют, протирают через сито. Полученное пюре используется для производства соуса.

Чеснок, лук – чистят, моют и измельчают. Для измельчения рекомендуется использовать решетку с диаметром отверстий 1,5-2,0 мм.

Подготовленные компоненты смешивают по рецептуре и уваривают в закрытой емкости 30-40 минут, в конце варки добавляют уксусную кислоту. В горячем виде соус фасуют в банки так, чтобы до крышки осталось пустота не более 1-2 мм, банки закатываются и устанавливаются в автоклаве для стерилизации.

Рецептура консервов – «Соусы томатные»

Наименование сырья и материалов	Рецептура, г на 1 кг готового соуса
«Соус томатный острый»	
Томаты свежие	2770
Соль	23
Сахар	16
Чеснок свежий	3
Перец чёрный горький	3
Перец душистый	6
Гвоздика	1,2
Мускатный орех	3,5
Уксусная эссенция 80%-ная	4,25
Корица	1,2
«Соус кубанский»	
Томаты свежие	2116
Соль	23
Сахар	15
Лук свежий	88
Чеснок свежий	1,3
Перец чёрный горький	0,56
Перец душистый	0,56
Гвоздика	1,67
Горчица	0,39
Уксусная эссенция 80%-ная	5,5
«Соус томатный черноморский»	
Томаты свежие	3244
Соль	23
Сахар	20,5
Перец чёрный горький	0,42
Перец душистый	0,94
Корица	1,75
Мускатный орех	0,5
Уксус 10%-ный	51
Уксусная эссенция 80%-ная	18
«Соус томатный по-грузински»	
Томаты свежие	2695
Соль	23
Сахар	17,5
Перец сладкий свежий	8,0
Перец красный горький	3,5
Зелень укропа свежая	37,5
Зелень кориандра свежая	30
Уксусная эссенция 80%-ная	3,3

Наименование сырья и материалов	Рецептура, г на 1 кг готового соуса
«Соус летний»	
Томаты свежие	2450
Соль	15
Сахар	50
Перец сладкий свежий	40
Яблоки свежие	100
Лук свежий	30
Зелень петрушки	5
Чеснок свежий	2
Зелень укропа	5
Зелень сельдерея	5
Мука	10
Перец чёрный горький	0,2
Перец душистый	0,2
Кориандр	0,2
Корица	0,2
Лимонная кислота	1,6
«Соус астраханский»	
Томаты свежие	3200
Сахар	60
Соль	20
Лук	100
Морковь свежая	36
Масло подсолнечное	85
Перец душистый	1
Гвоздика	1
Кориандр	1
Лавровый лист	1
«Соус аппетитный»	
Томат-пюре с содержанием сухих веществ 15%	2400
Мука	18,0
Соль	25,2
Чеснок свежий	10,8
Перец горький красный стручковый	3,3
Зелень укропа свежая	28,5
Зелень кориандра	28,5
Уксусная эссенция 80%-ная	2,7
«Соус острый томатный «Деликатес»»	
Томаты свежие	3200
Соль	27
Сахар	21,8
Чеснок	0,29
Гвоздика	1,86
Корица	1,86
Перец душистый	1,27
Перец горький	0,29
Мускатный орех	0,49
Уксус 10%-ный	75,5

Наименование сырья и материалов	Рецептура, г на 1 кг готового соуса
«Соус херсонский»	
Томат-паста с содержанием сухих веществ 30 %	500
Сахар	150
Соль	23
Чеснок	5
Перец красный стручковый	4,5
Лавровый лист	0,5
Вода	314
Уксусная эссенция 80%-ная	3

ФРУКТОВЫЕ СОУСЫ

Соусы фруктовые представляют собой протертую и уваренную с сахаром массу из фруктов (яблок, слив, абрикос, груш, айвы, персиков), расфасованную в герметично укупоренные стеклянные банки и стерилизованные.



Технология приготовления:

Фрукты моют, удаляют несъедобные части (косточки, семечки), шпарят в воде: яблоки, груши- 7-10 минут, сливы персики-5 минут, айву 10-12 минут, затем протирают через сито с диаметром отверстий 0,5-0,8 мм.

Протертую массу и сахар по рецептуре загружают в емкость и уваривают 20-25 минут. В конце варки к готовой массе добавляют измельченные пряности, перемешивают и в горячем виде фасуют в банки, чтобы до крышки осталось пустота не более 1-2 см, банки закатываются и устанавливаются в автоклаве для стерилизации.

Рецептура консервов – «Соусы фруктовые»

Наименование сырья и материалов	Рецептура г на 100 г продукта
«Яблочный»	
Пюре яблочное	82
Сахар	18
Корица	0,02
«Абрикосовый»	
Пюре абрикосовое	82
Сахар	18
Корица	0,03
«Сливовый»	
Пюре сливовое	80
Сахар	20
Корица	0,02
Гвоздика	0,02
Имбирь	0,006
«Сливово-яблочная»	
Пюре яблочное	23
Пюре сливовое	57
Сахар	20
Корица	0,02
Гвоздика	0,008
Имбирь	0,004

НАТУРАЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ

«ЗЕЛЕНЬКИЙ ГОРОШЕК»

Консервы «Зеленый горошек» представляют собой подготовленные зерна зеленого горошка мозговых сортов консервной стадии зрелости, расфасованные в стеклянные банки, залитые раствором соли и сахара, герметически укупоренные и стерилизованные.



Технология приготовления:

Зерна горошка промывают в холодной воде и укладывают в банки, заливают горячей водой и выдерживают 3-6 минут. Затем воду сливают и заливают горячей рассолом так, чтобы до крышки осталось пустота не более 2-3 мм, банки закатывают и устанавливают в автоклав для стерилизации. Рассол готовят из расчета: на 1 литр кипяченой воды добавляют 30 граммов соли и 30 граммов сахара.

Рецептура консервов – «Зелёный горошек»

Наименование сырья и материалов	Рецептура, в г на 1 кг
Зеленый горошек	730
Сахар	10
Соль	10
Вода	270



«ФА-

СОЛЬ СТРУЧКОВАЯ»

Консервы «Фасоль стручковая» представляют собой молодые бобы (стручки) овощной фасоли без плодоножек, разрезанные на части или в целом виде, уложенные в банки, залитые рассолом, герметически укупоренные и стерилизованные.

Технология приготовления:

Бобы стручковой фасоли моют, обрезают концы, сортируют по длине. Длинные стручки разрезают на 2-3 части, укладывают в банки так, чтобы основная часть бобов была расположена вертикально, параллельно стенкам банки. Заливают кипящей водой, выдерживают 3-5 минут, сливают воду и заливают горячим рассолом (из расчета 3 г соли на 100 мл воды), соотношение составных частей: бобов целых или нарезанных 600-650 г, заливки 400-350 мл. При наполнении заливки учитывают, чтобы до крышки осталось пустота не более 2-3 мм, банки закатывают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

Рецептура консервов – «Фасоль стручковая»

Наименование сырья и материалов	Рецептура, в г на 1 кг
Фасоль	700
Соль	12
Вода	300

«ЦВЕТНАЯ КАПУСТА»

Консервы «Цветная капуста» представляют собой разрезанные на части соцветия нераспустившихся головок цветной капусты, уложенные в стеклянные банки, залитые раствором соли и лимонной кислоты, герметически укупоренные и стерилизованные.



Технология приготовления:

Цветную капусту моют, удаляют все наружные листья, обрезают нижние толстые, грубые концы цветоножек таким образом, чтобы отдельные части соцветия не распадались. Для отбеливания и сохранения цвета цветную капусту заливают раствором при температуре 95-98 °С, содержащим в 1 литре воды 10 г соли и 1,5 г лимонной кислоты, выдерживают 3-5 минут. Затем раствор сливают, капусту разделяют на соцветия и укладывают в банки, соблюдая следующее соотношение: капуста 550-600 г, заливка 450-400 мл. Заливку готовят из расчета на 1 л воды 25 г соли, 2 г лимонной

кислоты. При наполнении заливки учитывают, чтобы до крышки осталось пустота не более 2-3 мм, банки закатывают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

Наименование сырья и материалов	Рецептура, в г на 1 кг
Цветная капуста	550
Соль	14
Лимонная кислота	1
Вода	450

«ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ»



Консервы «Перец сладкий натуральный» представляют собой плоды перца в целом виде и нарезанном, уложенные в стеклянные банки, залитые раствором сахара, соли и лимонной кислоты, герметически укупоренные и стерилизованные.

Технология приготовления:

Перец сладкий сортируют по размерам, моют, после мойки удаляют плодоножки вместе с семяноскоками и семенами. Крупный перец нарезают на сегменты. Перец укладывают в банки, заливают горячей водой, выдерживают 1-3 минуты, затем воду сливают, заливают горячей заливкой, которая содержит в 100 мл воды: 6г сахара, 3 г соли, 0,6 г лимонной кислоты. При наполнении заливки учитывают, чтобы до крышки осталось пустота не более 2-3 мм, банки закатывают и устанавливают в автоклав для стерилизации.



Рецептура консервов – «Перец сладкий натуральный»

Ингредиенты	Рецептура, в г на 1 кг
Перец сладкий	600
Сахар	25
Соль	12
Лимонная кислота	3,0
Вода	400

«КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ»

Консервы «Картофель молодой» представляют собой клубни молодого картофеля, очищенного от кожуры, в целом или нарезанном виде, расфасованный в банки, залитый рассолом с добавлением зелени укропа, герметически укупоренный и стерилизованный.

Технология приготовления:



Картофель молодой моют, чистят и сортируют по размерам, моют, крупные клубни режут на дольки и плотно укладывают в банки, добавляют мытую, нарезанную зелень укропа, заливают горячей водой, выдерживают 3-5 минут, сливают воду, заливают горячим рассолом (2 г соли в 100 мл воды) при соотношении картофель 600 г, заливки 400 мл, чтобы до крышки осталось пустота не более 5 мм, банки закатывают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

Рецептура консервов – «Картофель молодой»

Ингредиенты	Рецептура, в г на 1 кг
Картофель	600
Соль	8
Укроп	5
Вода	400

«МОРКОВЬ ГАРНИРНАЯ»

Консервы «Морковь гарнирная» представляют собой нарезанные на столбики или кубики овощи, уложенные в стеклянные банки, залитые раствором сахара, соли и лимонной кислоты, герметически укупоренные и стерилизованные.



Технология приготовления:

Морковь, моют, чистят, моют, режут на кубики размером 8*8 мм или брусочки с поперечным сечением 5*5 мм и длиной 3-5 см., укладывают в банки, заливают горячей водой, выдерживают 3-5 минут, сливают воду, заливают горячей заливкой, в которой содержится в 100 мл воды сахара-5г, соли-0,5 г, лимонной кислоты-0,25 г при соотношении: морковь 600 г, заливки 400 мл, чтобы до крышки осталось пустота не более 5 мм, банки закатывают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

Рецептура консервов – «Морковь гарнирная»

Наименование сырья и материалов	Рецептура, в г на 1 кг
Морковь	600
Сахар	21
Соль	2
Лимонная кислота	1,0
Вода	400



«СВЕКЛА ГАРНИРНАЯ»



Консервы «Свекла гарнирная» представляют собой нарезанные на столбики или кубики овощи, уложенные в стеклянные банки, залитые раствором сахара, соли и лимонной кислоты, герметически укупоренные и стерилизованные.

Свеклу, чистят, моют, режут на кубики размером 8×8 мм или брусочки с поперечным сечением 5×5 мм и длиной 3-5 см, укладывают в банки, заливают горячей водой, выдерживают 3-5 минут, сливают воду, заливают горячей заливкой, в которой содержится в 1000 мл воды сахара - 50 г, соли - 5 г, лимонной кислоты - 2,5 г при соотношении: морковь 600 г, заливки 400 мл, чтобы до крышки осталось пустота не более 5 мм, банки закатывают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

Рецептура консервов – «Свекла гарнирная»

Наименование сырья и материалов	Рецептура, в г на 1 кг
Свекла	600
Сахар	21
Соль	2
Лимонная кислота	1,0
Вода	400

«ФАСОЛЬ С ЛУКОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ»

Консервы «Фасоль с луком в томатном соусе» представляют собой продукт, приготовленный из фасоли, обжаренной в жире лука, залитой томатным соусом, уложенной в банки, герметически укупоренной и стерилизованной.



Технология приготовления:

Фасоль перебирают, удаляя черные, поврежденные зерна, затем замачивают в теплой ($T=60^{\circ}\text{C}$) воде на 2-3 часа. В результате замачивания масса фасоли должна удвоиться. Фасоль отваривают до полного размягчения.

Лук чистят, моют, нарезают кольцами и обжаривают в растительном масле или жире.

Компоненты закладывают в банку слоями и заливают томатным соусом в соотношении на 1 л : фасоль отварная - 500 г, лук обжаренный - 150 г, томатный соус - 350 мл. При наполнении в банки соуса необходимо учитывать, чтобы до крышки осталось пустота не менее 7 мм, банки закатывают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

Рецептура *томатного соуса*

Наименование сырья и материалов	Рецептура, в г на 1 кг
Томатное пюре, томатная паста	300
Сахар	50
Соль	25
Перец черный	5
Перец душистый	5
Чеснок	5
Вода	500
Мука	20
Жир или масло растительное	90

«РАГУ ОВОЩНОЕ»

Консервы «Рагу овощное» представляют собой второе блюдо, изготовленное из свежих овощей: баклажанов, перца сладкого, картофеля, моркови, лука с добавлением томатного пюре, подсолнечного масла, соли, уксуса, зелени, пряностей, уложенных в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.



Технология приготовления:

Баклажаны моют, отрезают плодоножку, бланшируют в горячем солевом растворе (6 г соли в 100 мл воды) 2-3 минуты, охлаждают, режут на кусочки размером 20×20 мм.

Перец сладкий тщательно моют, удаляют плодоножку вместе с семенником, режут на кусочки размером 20×20 мм.

Картофель моют, чистят, режут на кубики размером 20×20×20 мм, бланшируют в горячей воде 1 минуту.

Морковь моют, чистят, нарезают на кубики 10×10×10 мм.

Лук очищают, моют, режут на кружки толщиной 3-5 мм.

Зелень моют и мелко режут.

Подготовленные овощи загружают в емкость и варят с небольшим количеством воды (из расчета на 1 кг смеси овощей 50 мл воды) почти до полной готовности картофеля. К проваренным овощам добавляют по рецептуре томатное пюре, соль, сахар, зелень, пряности, масло растительное, уксус, осторожно перемешивают, и горячим фасуют в банки. При фасовке учитывают, что при варке рагу образуется жидкая фракция, которую добавляют в количестве 200 мл на 1 л, банки закатывают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

Рецептура «Рагу овощное»

Наименование сырья и материалов	Рецептура, в г на 1 кг продукта
Баклажаны	340
Картофель	250
Морковь	120
Лук	60
Сахар	10
Соль	16
Перец черный	0,5
Перец душистый	0,5
Лавровый лист	0,2
Уксусная эссенция	1
Зелень	6
Масло растительное	6
Залива (образующаяся при варке рагу)	190

ОВОЩНЫЕ СОКИ



«СОК ИЗ СВЕКЛЫ С МЯКОТЬЮ» и «СОК ИЗ МОРКОВИ С МЯКОТЬЮ»

Сок, полученный путем тонкого измельчения из корнеплодов с добавлением сахарного сиропа, лимонной кислоты, расфасованный в герметически укупоренную тару и стерилизованный.

Технология приготовления:

Корнеплоды (морковь или свеклу) тщательно моют, чистят, ополаскивают, измельчают, бланшируют в горячей ($T = 85^{\circ}\text{C}$), протирают через сито с диаметром отверстий 0,8-0,5 мм до получения пюре. Протертую массу смешивают с сахарным 10 % сиропом (из расчета 10 г сахара на 100 мл воды) и лимонной кислотой, кипятят, горячим заливают в банки, укупоривают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

Рецептура консервов – «Сок из свеклы с мякотью», «Сок из моркови с мякотью»

Сок из свеклы с мякотью	Сок из моркови с мякотью
Свекольное пюре-500 г	Морковное пюре- 500 г
Сахарный сироп -500 г	
Лимонная кислота- 2 г	

«НАПИТКИ ОВОЩНЫЕ»

Напитки овощные, изготовленные из свежих или квашенных овощей, с добавлением или без добавления фруктовых соков, сахара, лимонной кислоты, расфасованные в тару, герметически укупоренные и стерилизованные.

Овощи моют, чистят, удаляют не съедобные части (семенные гнезда, плодоножки, семена), режут, бланшируют в горячей воде или на пару 5-10 минут, протирают. Полученное пюре смешивают по рецептуре с компонентами, кипятят 3-5 минут и горячими фасуют в банки, укупоривают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

Сок квашеной капусты должен быть получен из капусты заквашенной без приправ и пряностей, содержащей не более 1,5-2г соли на 100 мл воды, 1 г лаврового листа и 30 г моркови на 1 кг капусты. Накопление молочной кислоты не высокое, чтобы вкус сока был не кислый, светлого цвета без горечи и постороннего привкуса.

Рецептура консервов - «Напитки овощные»

Ингредиенты	Рецептура, г на 1 кг продукта	Рецептура сахарного сиропа в г на 100 мл воды
Из квашеной капусты - «Здоровье»	Сок (рассол) квашеной капусты – 892	
Пюре из красного сладкого перца	Пюре красного сладкого перца - 83	
Сахар	Сахар – 25	
Свекольно-яблочный с мякотью		
Свекла	Свекольное пюре - 500	
Яблочный сок	Яблочный сок – 500	
Лимонная кислота	Лимонная кислота – 0,3	
Морковно-яблочный с мякотью		
Морковь	Морковное пюре – 500	
Яблочный сок	Яблочный сок - 200	
Сахар	Сахарный сироп - 300	17
Лимонная кислота	Лимонная кислота – 0,1	
Морковно-брусничный с мякотью и сахаром		
Морковь	Морковное пюре – 450	
Брусничный сок	Брусничный сок – 300	
Сахар	Сахарный сироп - 250	35

Морковно-клюквенный с мякотью и сахаром		
Морковь	Морковное пюре - 450	
Клюквенный сок	Клюквенный сок – 200	
Сахар	Сахарный сироп - 350	35
Морковно-виноградный с мякотью и сахаром		
Морковь	Морковное пюре - 500	
Виноградный сок	Виноградный сок – 200	
Сахар	Сахарный сироп - 300	16

ФРУКТОВЫЕ СОКИ



Фруктовые соки из плодов и ягод производятся натуральные, смешанные с сахаром или другим соком, полученные путем прессования, расфасованные в герметичную тару и пастеризованные.

Фрукты, ягоды моют, режут, бланшируют (обрабатывают горячей водой) с целью повышения выхода сока. Для получения сока мезгу плодов и ягод прессуют на прессах, процеживают через сито, нагревают, и горячим фасуют в банки, герметически укупоривают и устанавливают в автоклав для стерилизации.

Соки с излишне кислым или пресным вкусом смешивают с сахаром или другим соком.

Рецептура консервов - «Фруктовые соки с сахаром»

Наименование сока	Рецептура в частях		Концентрация сиропа, г в 100 мл воды
	Сока	Сиропа	
Алычовый	70	30	30
Айвовый	80	20	40
Барбарисовый	80	20	30
Брусничный	55	45	25
Виноградный	60	40	-
Вишневый	60	40	40
Голубичный	72	28	33
Гранатовый	70	30	65
Грушевый	94	6	40
Ежевичный	70	30	44
Земляничный	80	20	40
Калиновый	60	40	45
Кизилловый	70	30	35
Кизилловый десертный	70	30	50
Клюквенный	55	45	40
Красносмородиновый	60	40	30
Крыжовниковый	60	40	25
Малиновый	80	20	35
Облепиховый	60	40	40
Ревеневый	70	30	50
Рябиновый	50	50	30
Сливовый	80	20	35
Терновый	80	20	35
Черничный	93	7	70
Черноплоднорябиновый	60	40	50
Черносмородиновый	60	40	35
Шиповниковый	90	10	50
Яблочный	95	5	40

Рецептура консервов - «Купажированные фруктовые соки с сахаром»

Наименования сока, сырья.	Рецеп-тура, %	Наименования сока, сырья.	Рецеп-тура, %
Бруснично - яблочный		Яблочно- клубничный	
Брусничный сок	80	Яблочный сок	80
Яблочный сок	15	Клубничный сок	15
Сахар песок	5	сахар песок	5
Вишнево - черешневый		Яблочно - клюквенный	
Вишневый сок	65	Яблочный сок	70
Черешневый сок	35	Клюквенный сок	12
Грушево - яблочный		Сахарный сироп (350 г/1 л воды)	18
Грушевый сок	80	Яблочно-красносмородиновый	
Яблочный сок	20	Яблочный сок	50
Красносмородиново-яблочный		Красносмородиновый сок	15
Красносмородиновый сок	80	Сахарный сироп(450 г/1 л воды)	35
Яблочный сок	15	Яблочно-ревеневый	
Сахар песок	5	Яблочный сок	80
Яблочно Брусничный		Ревеневый сок	15
Яблочный сок	83	Сахар песок	5
Брусничный сок	7	Яблочно рябиновый	
Сахар песок	10	Яблочный сок	45
Яблочно-виноградный «Лакомка», «Букурия»		Рябиновый сок	20
Яблочный сок	48,4	Сахарный сироп (350 г/1 л воды)	35
Виноградный сок сорта Мускат	46	Яблочно черничный	
Сахар песок	5,6	Яблочный сок	77
Яблочно- вишневый		Черничный сок	15
Яблочный сок	79	Сахар песок	8
Вишневый сок	15	Яблочно-облепиховый	
Сахар песок	6	Яблочный сок	40
Яблочно-черноплodнорябиновый		Облепиховый сок	40
Яблочный сок	80	Сахарный сироп (350 г/1л воды)	20
Черноплodнорябиновый сок	15	Яблочно-черносмородиновый	
Сахар песок	5	Яблочный сок	75
Яблочно-алычевый		Черносмородиновый сок	15
Яблочный сок	60	Сахарный сироп (400 г/1л воды)	10
Алычовый сок	15	Яблочно-шиповниковый	
Сахарный сироп (250 г/1 л воды)	25	Яблочный сок	70
Яблочно калиновый		Шиповниковый сок	20
Яблочный сок	73	Сахар песок	10
Калиновый сок	15		
Сахарный сироп (350 г/1 л воды)	12		



КОНФИТЮРЫ

Конфитюры представляет собой плоды и ягоды, уваренные с сахаром до желеобразного состояния, с добавлением пищевого пектина, ванили, пищевых кислот, расфасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Технология приготовления:

Семечковое сырье (яблоки, груши, айву) моют, удаляют плодоножку, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, режут на одинаковые по размеру дольки или измельчают на равную по величине стружку, бланшируют в небольшом количестве воды до размягчения.

Косточковое сырье (вишня, черешня, алыча, сливы, абрикосы) очищают от плодоножек, моют, удаляют косточки, крупные плоды режут на половинки, четвертинки и заливают горячим сиропом.

Ягоды (земляника, малина, черника, черная или красная смородина, клюква, брусника) очищают от плодоножек, веточек, подготовленные ягоды бланшируют сахарном сиропе (из расчета 100 г сахара на 1 л воды) 5-10 минут, соотношение ягоды : сироп составляет 5:1.

К бланшированным плодам добавляют сахарный сироп (из расчета 700 г сахара на 1 л воды) и уваривают до густого состояния массу. Проверка осуществляется путем отбора массы, охлаждения и дегустации. В конце варки добавить сухой пектин из расчета 5-10 граммов (1 чайная ложка) на 1 кг конфитюра, 6-8 граммов лимонной кислоты. При варке конфитюра из черешни и инжира добавляют в конце варки ванилин из расчета 0,01 г на 1 кг массы.

Конфитюр горячим фасуют в банки, герметически укупоривают и устанавливают в автоклав для пастеризации.

Рецептура консервов - «Конфитюр»

Наименование конфитюра	Рецептура в частях	
	Плоды, ягоды	Сахарный сироп (700 г сахара на 1л воды)
Из семечкового сырья (яблоки, груша, айва и др.)	100	100
Из косточкового сырья (вишня, слива, абрикос, алыча, персики и др.)	100	110
Из ягод (клубника, малина, крыжовник)	100	120

КОМПОТЫ



Компоты представляет собой плоды и ягоды одного вида или смеси, залитые сахарным сиропом, расфасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Технология приготовления:

Фрукты, ягоды моют, удаляют плодоножки, чашелистики, закладывают в банки, заливают горячим раствором сахарного сиропа, герметически укупоривают и устанавливают в автоклав для пастеризации.

Рецептура консервов - «Компот из плодов и ягод»

Наименование сырья	Рецептура в г на кг		
	Плоды, ягоды	Сахарный сироп	Концентрация сахарного сиропа (в г на 1л воды)
Абрикосы	620	380	150
Айва	700	300	150
Алыча	650	350	150
Вишня	700	300	150
Груши	700	300	100
Земляника	700	300	100
Кизил	650	350	150
Крыжовник	600	400	100
Малина	650	350	100
Персики	650	350	100
Слива	650	350	150
Черешня	700	300	150
Черная смородина	650	350	150
Яблоки	600	400	100
Ассорти: яблоки слива вишня	200 350 200	350	450
Ассорти: крыжовник черная смородина вишня	350 50 200	400	500
Ассорти: яблоки клюква	450 200	350	550

РЕЖИМЫ СТЕРИЛИЗАЦИИ

Процесс стерилизации состоит из трех периодов:

- первый период – нагрев до температуры стерилизации (температура стерилизации для каждого продукта указана в таблице).
- второй период – выдержка при температуре стерилизации (продолжительность выдержки в минутах указана в таблицах).
- третий период – охлаждение консервов до температуры 60 °С.

Режимы стерилизации, предлагаемых в инструкции консервов приведены в таблицах 1-8. Время (продолжительность) процесса стерилизации в таблицах соответствует второму периоду-периоду выдержки консервов при указанной температуре.

При проведении стерилизации необходимо вносить поправки на продолжительность процесса с учетом длительного времени нагрева в автоклаве до температуры стерилизации и охлаждения консервов. Это позволит сохранить полезные свойства исходного сырья и предотвратить нежелательные изменения вкуса консервов.

1. Режимы стерилизации консервов.

№ рецепта	Наименование консервов	Вместимость банки, л	Температура стерилизации, °С	Продолжительность Стерилизации, минут
1-13	Мясные консервы	0,350...1,0	113-115	30-40
14-23	Консервы из мяса птицы	0,350...1,0	112-114	30-35
24-25	Консервы из рыбы	0,350...1,0	115	25-30
26-28	Овощные консервы	0,350...1,0	100	15-20
29-31 32-34	Заправки Грибы маринованные	0,350...1,0	110	30-40

2. Режимы стерилизации томатных соусов

Наименование консервов	Вместимость банки, л	Температура, °С	Продолжительность, мин
«Соус томатный острый» «Соус кубанский» «Соус томатный по-грузински» «Соус аппетитный» «Соус астраханский» «Соус херсонский» «Соус летний» «Соус томатный черноморский»	0,350...1,0	100	10-15

3. Режимы стерилизации фруктовых соусов

Наименование консервов	Вместимость банки, л	Температура, °С	Продолжительность, мин
«Соус абрикосовый» «Соус сливовый» «Соус сливово-яблочный» «Соус яблочный»	0,350...1,0	100	15-20

4. Режимы стерилизации натуральных консервов

Наименование консервов	Вместимость банки, л	Температура, °С	Продолжительность, мин
«Горошек зеленый»	0,350...1,0	115	30-35
«Фасоль стручковая»	0,350...1,0	115	25-30
«Цветная капуста», «Перец сладкий натуральный»	0,350...1,0	110	20
«Морковь гарнирная», «Свекла гарнирная», «Картофель молодой»	0,350...2,0	114	25-35

Предупреждение. При увеличении продолжительности стерилизации зеленого горошка качество консервов ухудшается, горошек разваривается, теряет целостность формы.

5. Режимы стерилизации консервов в томатном соусе

Наименование консервов	Вместимость банки, л	Температура, °С	Продолжительность, мин
«Фасоль с луком в томатном соусе» «Рагу овощное»	0,350...1,0	114	25-35

6. Режимы стерилизации овощных соков.

Наименование консервов	Вместимость банки, л	Температура, °С	Продолжительность, мин
«Сок квашенной капусты» «Здоровье»	0,350...2,0	90	25-30
Соки:	0,350	114	30-35
свекольно-яблочный	0,500		
морковно-яблочный	0,650		
морковно-брусничный	0,80		
морковно-клюквенный	1,0		
морковно-виноградный	2,0		

7. Режимы стерилизации натуральных соков, соков с сахаром, купажированных соков.

Наименование консервов	Вместимость банки, л	Температура, °С	Продолжительность, мин
Соки натуральные	0,350...3,0	90	15-20
Соки: с сахаром купажированные	0,350...3,0	85	15-20

8. Режимы стерилизации конфитюра и компотов.

Наименование консервов	Вместимость банки, литров	Температура, °С	Продолжительность, мин
из косточкового сырья, из семечкового сырья, из ягод	0,350...2,0	100	15-20

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. Отклонение от заданной температуры стерилизации не должно превышать $\pm 2^{\circ}\text{C}$.
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 фасовке и стерилизации продукции допускается использование стеклянной тары с крышками марки «твист-офф» бывшими в употреблении.
9. При проведении процесса стерилизации овощных и фруктовых консервов, расфасованных в горячем виде в банки, воду в автоклаве предварительно нагревают до $70-90^{\circ}\text{C}$, затем загружают в него касету с консервами.
10. При производстве рыбных консервов из пород рыбы (придонных), обитающих в пресных прудах и водоемах рекомендуется увеличить режим стерилизации на 15-20 минут с целью избежания микробиологической порчи консервов.

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

Продукты	Стакан тон- кий	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 дробленые	140	20	10
Кофе молотый	-	20	8
Сок фруктовый	250	20	10
Яйцо куриное (1шт. - 40 г)			