

44

**ЛУЧШИХ
РЕЦЕПТА
ДЛЯ
АВТОКЛАВА!**



ДОМАШНИЙ СТАНДАРТ

Домашнее консервирование по ГОСТу!

СОДЕРЖАНИЕ

(МЯСО)

- 8 Говядина, баранина, свинина тушеная
- 9 мясо тушеное в томате
- 9 паштет мясной
- 10 свинина в белом соусе
- 10 свиная грудинка в сладком соусе
- 11 свиная грудинка в томатном соусе
- 11 рецепт томатного соуса 8%
- 12 гуляш свиной белорусский
- 12 гуляш говяжий, бараний
- 13 мясной соус
- 13 мясо—томатный соус
- 14 рецептура томатного соуса для заливки
- 14 говядина в белом соусе
- 15 ростбиф рубленый с соусом
- 15 беф—строганов с соусом
- 16 мясо жареное
- 16 завтрак туриста говядина, баранина
- 17 завтрак туриста свинина

(ПТИЦА)

- 18 утка в собственном соку
- 18 индейка, курица отварная в масле
- 19 мясо индейки, гуся в собственном соку
- 19 мясо цыпленка в сметанном соусе
- 20 курица в собственном соку
- 20 куриные фрикадельки в белом соусе
- 21 паштет куриный

(МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ)

- 22 свинина жареная с рисом
- 22 котлеты из говядины, свинины с рисом
- 23 каша с мясом
- 23 солянка с мясом
- 24 мясо с картофелем
- 24 свиные ребрышки с горохом

(ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ)

- 25 перец, фаршированный овощами, в томатном соусе
- 26 перец, фаршированный овощами и рисом, в томатном соусе

(КОНСЕРВЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ)

- 27 печень в собственном соку
- 27 печень жаренная в сметане
- 28 печень жареная в томатном соусе
- 28 голубцы фаршированные сердцем и легкими
- 29 паштет арктика
- 29 паштет московский

Котлета свиная отбивная с зеленым горошком



Мясо с картофелем



Тушенка свиная



РЕЦЕПТЫ



Консервирование в автоклаве - уникальная технология, которая позволяет готовить сотни блюд. И тушёнка - вовсе не единственный мясной продукт, который можно делать в автоклаве. Кстати, знали об этом и в СССР - достаточно глянуть на список консервов, например, 50-х годов - консервировали даже макароны по-флотски! У нас в стране не представляют жизни без еды с мясом. Мы - часть этой страны и тоже очень любим мясо, поэтому взяли промышленные советские рецепты, адаптировали их под домашний стандарт, и получили множество вкусных блюд - готовьте свиную грудинку в сладком соусе, корейку с зелёным горошком, ростбиф рубленный, бефстроганов, фрикадельки в белом соусе, свиные рёбрышки, голубцы, фаршированные сердцем и лёгкими, и ещё десятки мясных консервов! Поверьте, с такими количеством рецептов вы каждый день сможете удивлять и радовать себя и своих близких новыми блюдами.

Консервирование в некотором смысле творческий процесс, который станет для вас увлекательным и полезным хобби. Попробуйте консервирование с помощью автоклава «Домашний Стандарт» - сами убедитесь, насколько это приятное занятие. Готовьте по нашим рецептам, создавайте свои, кушайте вкусные и полезные консервы, делитесь опытом с единомышленниками!

Перед началом приготовления консервов несколько советов, помогающих в готовке:

- 1 Не нарушайте режимы термообработки, указанные в рецептах. Автоклавирование при высоких или продолжительных температурах используется в первую очередь для того, чтобы сохранить продукт как можно дольше, уничтожив в нём ядовитые споры ботулизма - а они выдерживают нагрев в 120°C в течение 24 минут! Время в рецептах рассчитано так, чтобы до нужной температуры прогрелся весь продукт в банке, даже в самой её глубине.
- 2 Хорошо промыть грибы практически невозможно - между пластинками всё равно могут остаться мельчайшие частицы почвы со спорами ботулизма. Поэтому грибы обязательно маринуйте с уксусом.
- 3 Мясо диких животных обладает приятным, слегка горьковатым тонким вкусом, и содержит большое количество полезных белков, микроэлементов и минералов. Для придания мягкости дикое мясо, особенно мясо старых животных, заранее отваривают с добавлением лимонного сока или замачивают в уксусе, вине или другом маринаде.

- 4 Кроличьи кости плохо развариваются, в отличие от рыбных. Чем меньше кости, тем быстрее и легче они развариваются. Для получения разваренных костей увеличьте продолжительность нагрева после выхода на рецептурную температуру на 15-20%.
- 5 Большое количество лаврового листа или чёрного перца горошком могут придать горечь консервам, поэтому не закладывайте их больше, чем указано в рецепте.
- 6 Не образуется желе в консервах? Свиная шкура и соединительная ткань (хрящи, связки) улучшат желейность, запах и вкус консервов, придадут аромат той самой советской тушёнки, но в чрезмерном количестве портят внешний вид. Консервы из чистого мяса без добавления загустителя (например, каррагинана) не желируются, даже постояв в холодильнике.
- 7 Заполненный водой и/или консервами автоклав очень тяжёлый, не пытайтесь самостоятельно передвигать или переносить его!
- 8 Малые объёмы ингредиентов можно рассчитывать с помощью подручных средств, например - чайной ложки. Её объём - 5 грамм. Соответственно 1\10 её часть, самый кончик, будет равен объёму в 0,5 граммов. Объём соли или перца в щепотке (из трёх пальцев) в среднем составляет 2-5 грамм.
- 9 Пустые банки, используемые для консервации овощей, мяса и фруктов, которые будут обрабатываться в автоклаве дольше 10 минут, не нужно предварительно стерилизовать.
- 10 Обжаренные или бланшированные продукты не должны долго стоять после приготовления. Кладите их в банку максимально горячими. То же самое относится и к самим банкам - старайтесь делать так, чтобы даже наполненные банки не стояли слишком долго, дожидаясь пока их поместят в автоклав. Так вы гарантируете дополнительную свежесть и безопасность консервов.
- 11 Не оставляйте крышки Твист-Офф на пустых банках. Если после использования банки винтовую крышку снять, вымыть, просушить и хранить в сухом месте, то её можно будет неоднократно использовать. Если же оставлять крышки твист-офф на пустых банках, их потом будет трудно открутить, они могут заржаветь и не смогут быть использованы вновь.
- 12 Храните банки и крышки в сухом, прохладном, месте. Воздействие тепла, низких температур или света уменьшает качество и срок годности консервов. Но помните, что слишком низкая температура тоже может повредить консервы, вызвав разрушение банки или крышки. В неотопляемом месте укройте банки чистым одеялом или оберните их в газеты.

Инструменты, которые значительно облегчат процесс автоклавирования:

- 1** Электронные весы. Незаменимое устройство в кулинарии, которое поможет правильно рассчитать вес и соотношение продуктов для закладки в банки.
- 2** Воронка для консервирования с широким горлом. С её помощью очень удобно расфасовывать продукты в банки - ничего не прольётся и не вывалится мимо.
- 3** Мясорубка с разными диаметрами отверстий.
- 4** Качественные и острые ножи. Особенно пригодятся, если вы решили готовить мясо с костями, ведь трубчатые кости необходимо разрезать. Это делается для того, чтобы внутри не оставалось воздуха. Из-за разницы давлений при автоклавировании такие кости могут лопаться внутри банки.

ТЕРМИНЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Слова, с которыми консервировать станет ещё проще и интереснее:

Расфасовка – процесс разделения продуктов на порции.

Закатка – процесс закупоривания банки жестяной крышкой при помощи специального инструмента (закаточной машинки).

Закрутка (завинчивание) – процесс закупоривания банки крышкой твист-офф. Так как крышка винтовая, то достаточно просто плотно завернуть крышку вдоль резьбы.

Проверка герметичности – самый простой способ проверить герметичность банки – перевернуть её и посмотреть, не появились ли внутри пузырьки воздуха. Также можно погрузить банку в ёмкость с водой и посмотреть, не выходит ли воздух из-под крышки.

Стерилизация – нагрев продукта до температуры свыше 100°C. Достигается с помощью автоклава.

Пассерование – варка продукта в масле. Для того, чтобы структура продукта оставалась нежной, масла используют больше, чем при обычном обжаривании, а силу нагрева снижают до минимальной. Пассеруют без крышки, изредка помешивая, причем продукты должны быть полупогружены в масло (в среднем слой масла для пассеровки 0,5-1 см). Муку обычно пассеруют без жира – насыпают

на сковороду ровным слоем (толщиной не более 15 мм), ставят в духовку и жарят, помешивая каждые 3-5 минут, до кремового оттенка.

Жир сырец – это свежая жировая ткань, находящаяся под кожей или между органами, получаемая при разделке туш и не подвергающаяся никакой обработке.

Жир топленый – продукт, получившийся в результате тепловой обработки жира сырца.

Бульон костный – бульон, получаемый при варке измельчённых костей. Подготовленные кости закладывают в кастрюлю с холодной водой (1,25 л воды на 1 кг костей, учитывая испарение), накрывают крышкой и доводят до кипения. Затем крышку открывают, снимают пену и жир, убавляют огонь, не допуская бурного кипения. Говяжьи и бараньи кости варят 4,5-5 часов, телячьи и свиные 2-3 часа.

Панирование – покрытие поверхности продукта тонким слоем муки или другой панировки.

Бланширование – процесс кратковременной обработки продуктов паром или кипятком. Бланшированием придают мясу белый цвет, удаляют специфический запах продуктов или их избыточную горечь. В результате бланширования замедляется работа ферментов, разрушающих структуру, цвет и аромат продукта. Бланшированные зелёные овощи не теряют цвет при дальнейшей обработке. Быстрое охлаждение продукта сразу после бланширования ещё больше усиливает процесс.

Список наших рецептов мы подготовили для вас, исходя из трёх принципов: полезно, практично, вкусно. Поэтому здесь собрана наиболее ценная информация. Обратитесь к ней, и у вас точно получится приготовить всё задуманное!

ВАЖНО! *Пожалуйста, не изменяйте температурные режимы консервирования в меньшую сторону! Не уменьшайте время приготовления или температуру, указанную в рецептах! Все рецепты нами тщательно отобраны, изучены и многократно опробованы. Они - результат кропотливых и подтверждённых лабораторных исследований, основанных на советских рецептах, соответствующих ГОСТам. Только в этом случае мы можем утверждать, что в консервах не окажется спор смертельно опасных ботулобактерий! Уменьшая температурные режимы вы рискуете своим здоровьем и здоровьем своих близких!*

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ



ГОВЯДИНА \ БАРАНИНА ТУШЁНАЯ

Мясо - 440 г

Жир сырец - 50 г

Соль - 5 г

Лук репчатый свежий - 7 г
или сушёный - 1,7 г

Перец чёрный - 0,5 г

Лавровый лист - 1 лист

Технология приготовления:

Мясо режут на куски 30-40 г, промывают, перемешивают с остальными ингредиентами. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.

СВИНИНА ТУШЁНАЯ

Мясо - 490 г

Соль - 5 г

Лук репчатый свежий - 7 г
или сушёный - 1,7 г

Перец чёрный - 0,5 г

Лавровый лист - 1 лист

Технология приготовления:

Мясо режут на куски 30-40 г, промывают, перемешивают с остальными ингредиентами. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.



120°C



75 минут



120°C



75 минут

МЯСО ТУШЕНОЕ В ТОМАТЕ

Мясо - 480 г

Жир сырец - 22 г

Томатная паста (30%) - 22 г

Сахар - 5,5 г

Соль - 6 г

Лук обжаренный - 11 г

Перец красный - 1,5 г

Лавровый лист - 1/2 листа

Технология приготовления:

Мясо режут на куски 30-40 г, промывают, перемешивают с остальными ингредиентами. Далее проводят расфасовку, закатку/закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 114°C продукт готовится 90 минут.



114°C



90 минут

ПАШТЕТ МЯСНОЙ

Мясо варёное - 320 г

Жир-сырец - 70 г

Мясной сок - 90 г

Лук обжаренный - 15 г

Соль - 5 г

Перец чёрный - 0,5 г

Перец душистый - 0,5 г

Технология приготовления:

Мясо режут на куски, промывают, варят в собственном соку до серого цвета на разрезе. Затем варёное мясо измельчают в мясорубке и обрабатывают в блендере, добавляя мясной сок, обжаренный лук, жир, соль и пряности. Далее проводят расфасовку, закатку/закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 117°C продукт готовится 130 минут.



117°C



130 минут

СВИНИНА В БЕЛОМ СОУСЕ

Мясо - 490 г

Мука пассерованная - 22 г

Лук обжаренный - 22 г

Сахар - 1,5 г

Соль - 7 г

Перец чёрный - 0,3 г

Уксус 100% - 0,3 мл

Технология приготовления:

Мясо режут на куски 30-40 г, промывают, перемешивают с остальными ингредиентами. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.

**120°C****75 минут****СВИНАЯ ГРУДИНКА
В СЛАДКОМ СОУСЕ**

Свиная грудка жареная - 310 г

Перец красный - 0,3 г

Лук обжаренный - 22 г

Морковь измельчённая - 45 г

Сахар жжёный - 17 г

Соль - 6,5 г

Вода - 100 мл

Технология приготовления:

Свиную грудинку нарезают на ломтики толщиной 1 см. На выплавленном от грудинки жире обжаривают лук. Расфасовывают в банки обжаренную грудинку в смеси обжаренного измельченного лука, соли, красного перца, измельченной моркови, раствора жжёного сахара в воде (в соотношении 1 к 3). Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 115°C продукт готовится 115 минут.

**115°C****115 минут**

СВИНАЯ ГРУДИНКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Свиная грудка жареная - 310 г
Лук обжаренный - 33 г
Морковь измельченная - 45 г
Томатное пюре (12 %) - 50 г
Мука пшеничная первого сорта - 5,5 г
Сахар - 1 г
Перец чёрный - 0,3 г
Лавровый лист - половина листа
Соль - 6,5 г
Вода - 50 мл

Технология приготовления:

Обжаренную грудинку смешивают с обжаренным измельчённым луком, чёрным перцем, измельчённой морковью, томатным пюре, мукой, солью, сахаром, лавровым листом и водой. Далее проводят расфасовку, закатку/закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 115°C продукт готовится 115 минут.

РЕЦЕПТУРА ТОМАТНОГО СОУСА (В %)

Бульон мясной или костный - 48 %
Томатная паста - 30%
Соль - 4%
Сахар - 1,5%
Лук сырой - 9%
Жир - 2%
Мука пшеничная - 5,5 %

Технология приготовления:

В большой сковороде на среднем огне тушат лук с мукой в жире до лёгкого кремового цвета. Затем добавляют томатную пасту, соль, специи, сахар, бульон. Убавляют огонь, доводят до необходимой степени загустения и снимают с плиты.

115°C

115 минут

ГУЛЯШ СВИНОЙ БЕЛОРУССКИЙ

Свинина обжаренная - 320 г
 Костный бульон - 50 мл
 Томатная паста (30%) - 40 г
 Мука пшеничная - 3 г
 Жир для пассерования муки - 2 г
 Сахар - 1 г
 Перец чёрный - 0,1 г
 Соус - 145 г
 Лук обжаренный - 23 г
 Морковь обжаренная - 15 г

Технология приготовления:

Мясо режут на куски 40-60 г, обжаривают на плите 15 минут. Муку пассеруют, готовят томатный соус. Расфасовывают обжаренное мясо, томатный соус, обжаренные лук и морковь. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 95 минут.

 112°C
 95 минут

ГУЛЯШ ГОВЯЖИЙ\ БАРАНИЙ

Мясо обжаренное - 400 г
 Жир топлёный - 20 мл
 Соус - 80 г
 Рецепт соуса:
 Томатное пюре (12%) - 35 г
 Мясной сок от обжарки мяса - 40 мл
 Мука пшеничная - 3 г
 Лук репчатый свежий - 7 г
 Жир топлёный для обжарки лука - 2 г
 Сахар - 0,5 г
 Соль - 1 г
 Перец чёрный - 0,1 г
 Лавровый лист - 1\2 листа

Технология приготовления:

Мясо режут на куски 25-30 г, обжаривают на сковороде 15-20 минут на среднем огне. Муку пассеруют, готовят томатный соус. Расфасовывают обжаренное мясо и томатный соус. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 110 минут.

 112°C
 110 минут

МЯСНОЙ СОУС

Говядина - 365 г
Обрезки шпика - 65 г
Жир свиной топленый - 5 мл
Мука пшеничная - 16 г
Соль - 6 г
Перец чёрный - 0,6 г
Лавровый лист - 0,5 г
Лук свежий - 100 г
Бульон - 30 мл

Технология приготовления:

Мясо режут на куски 150-250 г, варят 40-60 минут, измельчают в мясорубке (диаметр отверстий 2-3 мм). Потом нагревают, перемешивают с мукой, жареным луком, бульоном. Снова варят 15-30 минут, расфасовывают. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 114°C продукт готовится 80 минут.



114°C



80 минут

МЯСО-ТОМАТНЫЙ СОУС

Говядина - 330 г
Жир свиной топленый - 5 мл
Мука пшеничная - 16 г
Соль - 6 г
Перец чёрный - 0,5 г
Лавровый лист - 0,5 г
Лук свежий - 10 г
Свинина жирная - 85 г
Томатная паста (30%) - 55 г
Сахар - 4 г
Бульон - 30 мл

Особенности: мясо-томатный соус вместо обрезков шпика содержит жирную отварную свинину и, кроме того, томатную пасту, сахар и красный перец.

Технология приготовления:

Мясо нарезают на куски 150 -250 г, варят 40-60 минут, измельчают в мясорубке (диаметр отверстий 2-3 мм). Потом нагревают, перемешивают с мукой, жареным луком, бульоном. Снова варят 15-30 минут, расфасовывают. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 114°C продукт готовится 80 минут.



114°C



80 минут

**РЕЦЕПТУРА ТОМАТНОГО СОУСА
НА 100 ГР**

Бульон костный - 55 мл

Томатная паста (30 %) - 40 г

Мука пшеничная - 4 г

Соль - 1 г

Жир для обжарки лука - 3 г

Сахар - 0,5 г

Перец чёрный молотый - 0,1 г

Технология приготовления:

Очищенный и нарезанный на кружки лук обжаривают в жире до образования карамельного цвета. Морковь, очищенную и нарезанную вдоль на несколько кусков, обжаривают в жире 10-15 минут. Затем все компоненты соуса смешиваются. Конечным продуктом заливается ростбиф в консервах.

ГОВЯДИНА В БЕЛОМ СОУСЕ

Мясо - 450 г

Мука пассерованная - 20 г

Лук обжаренный - 20 г

Соль - 6,5 г

Перец чёрный - 0,3 г

Сахар - 1,5 г

Уксус (в перерасчёте на 100%-ный) - 0,2 г

Технология приготовления:

Мясо нарезают на куски 30-40 г, перемешивают с остальными ингредиентами. Далее проводят расфасовку, закатку/завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.

 120°C 75 минут

РОСТБИФ РУБЛЕНЫЙ

Говядина для котлет - 310 г (4 шт)

Соус - 150 г

Мука для панировки - 10 г

Лук обжаренный - 22 г

Морковь обжаренная - 22 г

Технология приготовления:

Мясо измельчают в мясорубке, готовят из него фарш, формируют котлеты. Затем их панируют сахарной мукой, обжаривают на сковороде 10-12 минут. Расфасовывают в банки котлеты, обжаренные лук и морковь. Далее производят закатку/завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 50 минут.



120°C



50 минут

БЕФ-СТРОГАНОВ

Мясо обжаренное - 300 г

Соус томатный - 200 г

**Рецептура томатного соуса
(на 200 г):**

Бульон мясной или костный - 100 мл

Томатная паста - 60 г

Соль - 8 г

Сахар - 3 г

Лук сырой - 18 г

Жир - 4 г

Мука пшеничная - 10 г

Технология приготовления соуса:

в большой сковороде на среднем огне тушат лук с мукой в жире до легкого кремового цвета. Затем добавляют томатную пасту, соль, специи, сахар, бульон. Убавляют огонь, доводят до необходимой степени загустения и снимают с плиты.

Технология приготовления:

Мясо режут на куски 15-20 г, обжаривают на среднем огне 20 минут. Затем готовят томатный соус, расфасовывают в банки обжаренное мясо и получившийся соус. Далее проводят закатку/завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 50 минут.



120°C



50 минут

**МЯСО ЖАРЕННОЕ
(ГОВЯДИНА, БАРАНИНА)**

Мясо обжаренное - 440 г

Лук обжаренный - 20 г

Соус от обжарки мяса - 50 мл

Технология приготовления:

Мясо режут на куски 50-60 г, выкладывают на разогретую сковороду и обжаривают на среднем огне 15 минут. Далее проводят расфасовку, закатку\завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 100 минут.

**112°C****100 минут****ЗАВТРАК ТУРИСТА
(ГОВЯДИНА\ БАРАНИНА)**

Мясо жилованное - 470 г

Шкурка свиная - 25 г

Соль - 7 г

Лавровый лист - 1\2 листа

Перец чёрный - 0,5 г

Перец красный - 0,5 г

Сахар - 1 г

Селитра пищевая¹ - 0,01 г

Нитрит натрия² - 0,025 г

Технология приготовления:

Мясо режут на куски 30-70 г, измельчают в мясорубке, перемешивают с остальными ингредиентами (кроме свиной шкурки). Затем проводят посол при 3-6°C в течение 4 суток, перемешивают с измельчённой свиной шкуркой. Далее проводят расфасовку, закатку\завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.

**120°C****75 минут**

ЗАВТРАК ТУРИСТА (СВИНИНА)

Мясо - 468 г

Шкурка свиная - 24 г

Соль - 7,4 г

Лавровый лист - 1\2 листа

Перец чёрный - 0,5 г

Красный перец - 0,5 г

Сахар - 1 г

Селитра пищевая¹ - 0,012 г

Нитрит натрия² - 0,025 г

Лавровый лист - 1\6 листа

Технология приготовления:

Мясо режут на куски 30-70 г, измельчают в мясорубке, перемешивают с остальными ингредиентами (кроме свиной шкурки). Затем проводят посол при 3-6°C в течение 4 суток, перемешивают с измельчённой свиной шкуркой, расфасовывают. Далее производят закатку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.



120°C



75 минут

¹ Пищевая калиевая селитра обладает антибактериальными свойствами, продлевает срок годности продукта и может сделать вкус более выразительным. Широко используется в приготовлении мясных и рыбных продуктов, а также сыра. Безопасная доза - 60 мг на 1 кг продукта. Является канцерогеном, но быстро выводится из тела. Без серьёзного превышения суточной дозы потребления вреда организму человека не наносит.

² Нитрит натрия - это обычная соль азотистой кислоты. Она обладает антибактериальными и антиокислительными свойствами, увеличивает срок хранения продукта, защищает от ботулизма, поэтому применяется в пищевой продукции как консервант. Безопасная доза - 50 мг на 1 кг продукта. Вопреки распространённым слухам, рак не вызывает. Без серьёзного превышения суточной дозы потребления вреда организму человека не наносит.

ПТИЦА

УТКА
В СОБСТВЕННОМ СОКУ

*Мясо утиное на костях, шея,
желудок и сердце - 490 г*

Соль - 5 г

Морковь - 5 г

Перец чёрный - 0,5 г

Лавровый лист - 1\2 листа

Технология приготовления:

Тушку разделяют, потрошат, шею разрезают на две части, затем утку расфасовывают с остальными ингредиентами. Далее проводят закатку\завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 114°C продукт готовится 100 минут.

 114°C

 100 минут

ИНДЕЙКА\ КУРИЦА
ОТВАРНАЯ В МАСЛЕ

Мясо отварное с костями - 430 г

Соль - 5 г

Масло сливочное - 75 г

Технология приготовления:

Тушку потрошат, моют и варят (курицу 10-15 минут, индейку 20-25 минут). Затем курицу разделяют на 4 части, индейку на 8. Расфасовывают по банкам вместе с мясом, солью и сливочным маслом. Далее проводят закатку\завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 114°C продукт готовится 90 минут.

 114°C

 90 минут

МЯСО ИНДЕЙКИ\ ГУСЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

*Мясо птицы на костях, части шеи,
желудка и сердца - 500 г*

Соль - 4 г

Технология приготовления:

Тушку потрошат, моют, разделяют на удобные части. Далее проводят расфасовку, закатку\завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 60 минут.



120°C



60 минут

МЯСО ЦЫПЛЯТ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Рецептура соуса:

Бульон - 55 мл

Мука пшеничная пассерованная - 10 г

Соль - 1 г

Сметана - 34 г

Рецептура консервы:

Мясо птицы жареное - 370 г

Соус сметанный - 130 г

Морковь измельчённая - 5,5 г

Технология приготовления:

Тушку потрошат, моют, разделяют на удобные части, обжаривают в течение 7-10 минут на сливочном масле. Готовят соус, расфасовывают мясо и соус по банкам. Далее проводят закатку\завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 113°C продукт готовится 90 минут.



113°C



90 минут

**КУРИЦА
В СОБСТВЕННОМ СОКУ**

Мясо на костях - 500 г

Соль - 5,5 г

Перец чёрный (горошком) - 2 шт

Лавровый лист - 1\2 листа

Морковь - 15 г

Технология приготовления:

Мясо режут на куски 40-60 г. Морковь нарезают на соломку или кубики, перемешивают с мясом. На дно банки кладут чёрный перец и лавровый лист, расфасовывают смесь мяса с морковью. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 60 минут.



120°C



60 минут

**КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ
В БЕЛОМ СОУСЕ**

Куриное мясо - 300 г

Хлеб размоченный и отжатый - 80 г

Бульон из костей - 65 г

Яйца - 45 г (средний вес одного яйца без скорлупы)

Соль - 5 г

Рецептура соуса (на 250 г):

Бульон из костей - 210 мл

Масло сливочное - 25 г

Мука высшего сорта - 13 г

Сахар - 2,5 г

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, перемешивают с хлебом, снова измельчают на мясорубке, перемешивают с остальными ингредиентами фарша, формируют фрикадельки (16-18 г). Готовят соус и костный бульон (17-20% костей и вода, варят 30 минут). Затем варят фрикадельки 5-8 минут в костном бульоне. Далее проводят расфасовку (соотношение мяса к соусу 50\50), закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 115°C продукт готовится 110 минут.



115°C



110 минут

ПАШТЕТ КУРИНЫЙ

Мясо куриное варёное - 250 г

Морковь варёная - 30 г

Сельдерей варёный - 10 г

Бульон куриный - 75 мл

Масло сливочное - 100 г

Яйца - 10 г

Сметана - 25 г

Лук репчатый - 7 г

Соль - 7 г

Перец чёрный - 0,2 г

Орех мускатный молотый - 0,1 г

Технология приготовления:

Мясо варят 1,5-2 часа, измельчают на мясорубке, смешивают с остальными ингредиентами, измельчают в блендере. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 45 минут.



112°C



45 минут

МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ



СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С РИСОМ

Мясо обжаренное - 155 г

Рис полуготовый - 115 г

Бульон - 170 мл

Жир - 45 г

Соль - 6,5 г

Перец чёрный - 0,5 г

Технология приготовления:

Производят жиловку мяса, режут на куски 30-40 г, обжаривают 20-30 минут. Рис промывают холодной водой и варят до полуготовности (около 10 минут), перемешивают с солью, перцем, жиром. Далее производят расфасовку, закатку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 80 минут.



120°C



80 минут

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ\СВИНИНЫ С РИСОМ

Мясо обжаренное - 350 г

Хлеб белый - 45 г

Лук сырой - 20 г

Вода для размачивания хлеба - 21 мл

Жир-сырец - 50 г или жир топленый - 37 мл

Соль - 2,5 г

Перец чёрный - 1 г

Меланж (пастеризованная смесь яичного белка и желтка) - 5 г

Мука панировочная - 50 г

Технология приготовления:

Мясо режут на куски, измельчают в мясорубке, смешивают с остальными ингредиентами для формирования котлетной массы, делят на порции (60-80 г), панируют, обжаривают на сковороде 20-25 минут при среднем огне. Варят рис (до 100%-ного набухания), готовят бульон из костей. Далее проводят расфасовку (соотношение риса с бульоном к котлетам - 50\50), закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 80 минут.



120°C



80 минут

КАША С МЯСОМ

Говядина, баранина или свинина - 180-190 г

*Рис - 120-125 г (вода 110-115 мл),
или греча - 130-135 г (вода 100-110 мл),
или пшено - 85-90 г (вода 140-145 мл)*

*Жир свиной топленый - 50 г или жир
сырец - 65-70 г*

Лук обжаренный - 20 г

Соль - 7,5 г

Черный перец - 0,2 г

Технология приготовления:

Производят жиловку мяса, измельчают его на волчке. Крупу просеивают, промывают её в воде, затем перемешивают с указанным в рецепте количеством воды и остальными ингредиентами. Далее проводят расфасовку, закатку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 100 минут.



120°C



100 минут

СОЛЯНКА С МЯСОМ

Мясо - 185 г

Мука пассерованная - 10 г

Лук обжаренный - 20 г

*Соль - 4,5 г для свежей капусты
или 2 г для квашеной*

Перец чёрный - 0,5 г

*Сахар - 6,6 г для свежей капусты
или 14 г для квашеной*

Томат-паста (30%) - 22 г

Морковь очищенная - 22 г

Лавровый лист - 1½ листа

*Капуста свежая - 226 г
или квашеная - 222 г*

Технология приготовления:

Мясо нарезают на куски 30-40 гр, перемешивают с пассерованной мукой, томатной пастой, нарезанным и обжаренным луком, нарезанной морковью, шинкованной капустой, солью, перцем чёрным и красным, сахаром. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 100 минут.



112°C



100 минут

МЯСО С КАРТОФЕЛЕМ

Мясо - 290 г

Картофель очищенный - 180 г

Соль - 6 г

Перец чёрный - 0,5 г

Лук обжаренный - 20 г

Технология приготовления:

Мясо нарезают на куски 30-40 г. Расфасовывают по банкам мясо, картофель, обжаренный лук, соль, чёрный перец. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 100 минут.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С ГОРОХОМ

Ребра свиные - 200 г

Горох сухой - 100 г

Перец чёрный - 0,06 г

Лавровый лист - 1\2 листа

Бульон костный - 195 мл

Технология приготовления:

Слабокопчёные свиные рёбрышки распиливаются на куски 40-50 г. Горох промывают, бланшируют. Варят костный бульон. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 60 минут.



112°C



100 минут



120°C



60 минут

ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ



ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ, В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Перец свежий - 125 г

Томатный соус - 165 мл

Фарш овощной - 200 г

Масло растительное - 10 мл

Состав овощного фарша (на 200 г):

Морковь обжаренная - 150 г

Белые корни обжаренные (петрушка - 4 г, сельдерей - 4 г, пастернак - 8 г) - 16 г

Лук обжаренный - 20 г

Зелень свежая (укроп - 1,5 г, петрушка - 3 г, сельдерей - 1,5 г) - 6 г

Соль - 4 г

Технология приготовления:

Овощи для фарша потереть на кусочки размером 5-7 мм, обжарить при температуре 130-140 градусов на растительном масле до появления легкого кремового оттенка, масло слить. Овощную массу перемешать с остальными ингредиентами фарша. Заполнить плоды фаршем. Фарш должен плотно заполнять внутреннее пространство плода и не выступать наружу. Полученный продукт разложить в

банки, добавить растительное масло и залить горячим томатным соусом.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 50 минут.

Состав томатного соуса (на 165 мл):

8%-ная томатная паста - 90,45 мл

мука - 1 г

сахар - 6,2 г

соль - 2,3 г

перец душистый молотый (можно на 50% заменить зеленью) - 0,03

перец горький молотый - 0,02

Технология приготовления:

Залить томатную пасту, соль, сахар и муку в кастрюлю. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Температура соуса при наполнении банок не ниже 85 градусов. Хранить соус не более получаса.



ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ И РИСОМ, В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Перец - 125 г

Томатный соус - 165 мл

Фарш овощной - 200 г

Масло растительное - 10 мл

Состав овощного фарша (на 200 г):

Морковь обжаренная - 70 г

Белые коренья обжаренные (петрушка - 1,5 г, сельдерей - 1,5 г, пастернак - 3 г) - 6 г

Лук обжаренный - 15 г

Зелень свежая (укроп - 1,5 г, петрушка - 3 г, сельдерей - 1,5 г) - 6 г

Соль - 3 г

Рис бланшированный - 90 г

Масло растительное прокаленное - 10 мл

Технология приготовления:

Овощи для фарша потереть на кусочки размером 5-7 мм, обжарить при температуре 130-140 градусов на растительном масле до появления легкого кремового оттенка, масло слить. Овощную массу перемешать с остальными ингредиентами фарша. Заполнить плоды фаршем. Фарш должен плотно заполнять внутреннее пространство плода и не выступать наружу. Полученный продукт разложить в банки, добавить растительное масло и залить горячим томатным соусом.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 60 минут.

Состав томатного соуса (на 165 мл):

8%-ная томатная паста - 150 мл

мука - 1,6 г

сахар - 10 г

соль - 4 г

перец душистый молотый - 0,2 г

перец горький молотый - 0,1 г

Технология приготовления:

Залить томатную пасту, соль, сахар и муку в кастрюлю. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Горячим соусом наполнить банки с продуктом (температура соуса должна быть не ниже 85 градусов). Хранить соус не более получаса.



120°C



60 минут

КОНСЕРВЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ



ПЕЧЕНЬ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Печень сырая - 410 г
Жир топленый - 52 мл
Лук обжаренный - 23 г
Морковь обжаренная - 15 г
Соль - 7,5 г
Мука пассерованная - 20 г

Технология приготовления:

Печень режут на куски 40-50 г, промывают, дают воде стечь. Обжаривают лук, морковь, муку пассеруют, перемешивают печень с солью, перцем, мукой. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 85 минут.



112°C



85 минут

ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ В СМЕТАНЕ

Печень жареная - 325 г
Масло сливочное - 20 г
Белый соус - 155 г
Мука панировочная - 50 г
Соль - 5 г
Рецептура соуса:
Бульон - 46 мл
Мука - 9,3 г
Лук - 3 г
Соль - 1,5 г
Сметана - 94 г

Технология приготовления:

Печень режут на куски 50-60 г, промывают, дают воде стечь. Перемешивают печень с солью, панируют, обжаривают на сковороде 3-4 минуты при 170-180°C. Затем варят костный бульон, готовят соус. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 115°C продукт готовится 110 минут.



115°C



110 минут

**ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Печень жареная - 325 г

Жир - 20 г

Томатный соус - 155 г

Мука панировочная - 50 г

Рецептура соуса:

Бульон из обжаренных костей - 90 мл

Томатная паста (30%) - 50 г

Мука пассерованная - 10 г

Лук пассерованный - 3,5 г

Морковь пассерованная - 1,5 г

Соль - 1,5 г

Сахар - 1,5 г

Перец чёрный горошком - 0,2 г

(10 горошин черного перца в среднем весят 0,3 г)

Лавровый лист - 0,25 г

Технология приготовления:

Печень режут на ломти 1,2-1,5 см, промывают, перемешивают с солью, панируют мукой, обжаривают 3-4 минуты при 170-180°C на костном жире. Варят костный бульон, соус, процеживают его через сито. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 40 минут.

**120°C****40 минут****ГОЛУБЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
СЕРДЦЕМ И ЛЁГКИМИ**

Сердце сырое - 170 г

Лёгкие - 130 г

Лук репчатый - 50 г

Морковь - 25 г

Капуста - 385 г

*Жир топлёный
или растительное масло - 35 г*

Перец чёрный - 0,5 г

Перец душистый - 0,2 г

Томатное пюре (12%) - 80 г

Сахар - 8 г

Соль - 4 г

Технология приготовления:

Сердце и лёгкие режут на куски, промывают. Обжаривают морковь и лук, бланшируют листья капусты и охлаждают в воде. Варят лёгкие 30 минут, охлаждают. Измельчают лёгкие и сердца в мясорубке (диаметр отверстий 10-12 мм), перемешивают с обжаренными луком и морковью, солью и перцем. Фаршируют капустные листья получившейся массой, готовят томатный соус. Затем расфасовывают по банкам фаршированные листья, томатный соус и жир. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 65 минут.

**120°C****65 минут**

ПАШТЕТ АРКТИКА

Печень - 370 г

Свинина - 140 г

*Масло сливочное - 140 г
или топленое - 120 г*

Лук репчатый - 16 г

Перец чёрный - 0,5 г

Перец душистый - 0,2 г

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, нарезают на куски, обжаривают (добавляют 5% сливочного масла от общего объёма жарки). Свинину обжаривают, измельчают в мясорубке (диаметр отверстий 2 мм), смешивают с печенью и специями. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 115 минут.



112°C



115 минут

ПАШТЕТ МОСКОВСКИЙ

Печень - 350 г

Масло сливочное - 140 г

Молоко цельное - 70 мл

Яйца - 10 г

Лук репчатый - 7 г

Соль - 5 г

Перец чёрный - 0,2 г

Орех мускатный, корица - 0,2 г

Технология приготовления:

Сырую печень измельчают в мясорубке (диаметр отверстий 2 мм), нагревают до 75°C, 20% объёма из нагретой массы обжаривают и измельчают повторно в мясорубке (диаметр отверстий 2 мм). Замешивают обжаренную и подогретую печень с молоком, яйцами, обжаренным луком, солью и пряностями. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 115 минут.



112°C



115 минут

