

Лучшие рецепты



*домашнего
консервирования*

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОКЛАВА

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ 50-60 МИНУТ

Для приготовления мясной тушенки и консервирования других продуктов следует:

1. Закатать банки в соответствии с рецептурой (см. ниже);

2. Поставить на решетку рядами закрытые банки .

Решетка расположена внутри основания автоклава в нижней части;

3. Налить в автоклав воду так, что бы над верхними банками было 3-4 см воды, а пространство, сверху заполненное воздухом, составляло примерно 5-6 см

4. Хорошенько закрыть крышку, не забыв убедиться в наличии уплотнительного кольца;

5. Накачать насосом воздух через "ниппель". Начальное давление (до нагрева) должно составлять 0,15 Мпа. Обязательно проверить не пропускает ли ниппель, после чего закрыть его колпачком;

6. Начать нагрев на газовой плите (электрические плитки для автоклавирования не подходят.). При нагреве давление будет увеличиваться, необходимое нам - 0,40 МПа, оно соответствует 120 °С. Хотя заданная температура зависит от того, что мы готовим.

В инструкции, как уже говорилось, есть таблица зависимости температуры от давления.

Время приготовления различное для всех продуктов, например для мяса оно составляет около часа, для овощей - 25 минут, для рыбы - 40 мин;

7. По истечении указанного времени необходимо плавно снизить давление постепенно уменьшая нагрев до полного выключения источника тепла.

Затем дать установке остыть, после чего ниппелем медленно сбросить давление в установке.

ВНИМАНИЕ! НЕ ДОПУСКАЙТЕ РЕЗКОГО НАГРЕВА И ОХЛАЖДЕНИЯ, РЕЗКОГО СБРОСА И ВОЗРАСТАНИЯ ДАВЛЕНИЯ - МОГУТ ВСКРЫТЬСЯ БАНКИ

8. Открыть автоклав, извлечь консервацию;

Данная установка имеет сертификат соответствия РФ, пригодна для использования по описанному назначению. Перед использованием изделия необходимо внимательно ознакомиться с инструкцией.

При работе автоклава для домашнего консервирования не следует оставлять его без присмотра, нужно контролировать давление.

Автоклавы Белорусского производства - бесспорно качественный продукт, за недорогую цены Вы получаете настоящий автоклав высокого давления и высокой температуры.

Завод НЗГА выпускает автоклавы более 30 лет - что говорит о востребованности и качестве продукции.

В автоклаве удобно готовить консервы любого вида.

1. ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ, БАРАНИНА ТУШЕНАЯ, СВИНИНА ТУШЕНАЯ 50-60 МИНУТ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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



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
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

2. МЯСО ТУШЕНОЕ В ТОМАТЕ 50-60 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. уложить на дно банки лавровый лист;
3. нарезать мясо на куски 50-60г;
4. нарезать и обжарить на жиру репчатый лук;
5. перемешать мясо с обжаренным луком, солью, сахаром, томатной пастой, красным перцем;
6. уложить сырьё в банки таким образом, чтобы до крышки осталась пустота 5-6см;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Мясо сырое, г	480	960
Жир, г	25	50
Томатная 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

3. ГОВЯДИНА, СВИНИНА, БАРАНИНА ОТВАРНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ 50-60 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. уложить на дно банки лавровый лист и черный перец;
3. нарезать мясо на куски 50-70г;
4. отварить мясо в течении 10-15 минут;
5. перемешать мясо с солью и уложить в банки так, чтобы до крышки оставалась пустота 2-3см;
6. залить мясо бульоном;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



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

4. ГУЛЯШ 50-60 МИНУТ

Технология приготовления:

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



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

5. СОЛЯНКА С МЯСОМ 50-60 МИНУТ

Технология приготовления:

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



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

6. ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 50-60 МИНУТ

Технология приготовления:

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



Компоненты	Соотношение составных	Количество в банках, г	
	частей в %	0,35л	0,5л
Печень	65-66	230	325
Жир	4	15	20
Соус	30-31	105	155
Масса нетто	-	350	500

Приготовление соуса

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

Соус заливают в банки при температуре 70-75°C непосредственно перед закаткой

Компоненты	Содержание в %
Бульон	58,8
Мука	6
Лук	2
Морковь	1
Соль	1

7. ПАШТЕТ МЯСНОЙ 45-55 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать мясо (говядину, свинину) на куски массой 500-700г;
3. отварить мясо в течение 40-60 минут;
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 так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3см;
8. закатать банки;
9. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



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

8. ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ С МОРКОВЬЮ, ПАШТЕТ С ПЕЧЕНОЧНЫЙ С ЖИРОМ. 45-55 МИНУТ

Технология приготовления:

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



Закладка продуктов при изготовлении паштета печеночного в г на 100г

Сырье	Закладка продуктов при изготовлении паштета печеночного в г на 100г		
	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	-
Масло 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 долях)	0,2	0,2	0,2

9. ПОЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ ПО-ЧЕШСКИ 45-55 МИНУТ

Технология приготовления:

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



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

10. КРОЛИЧЬЕ РАГУ 45-55 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. подготовить тушки, разрубить вдоль хребта, промыть, замочить в 1%-ом уксусном растворе (2:1) на 20 минут;
3. отварить и обжарить, нарезать на куски 50-60г;
4. отварить бульон из говяжьих костей;
5. отварить томатный соус;
6. расфасовать кусочки мяса в банки, залить горячим соусом;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



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

Рецептура соуса:

Компоненты	Содержание в %
Шпик копченый нарезанный	8,6
Лук сырой очищенный	9,4
Чеснок очищенный	0,23
Мука пшеничная	4,5
Томат-пюре	20
Соль	4,3
Сахар	1
Перец черный	0,145
Перец красный	0,06
Бульон	53

11. КРОЛИЧЬЕ ФРИКАСЕ 40-50 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. подготовить тушки, разрубить вдоль хребта, промыть, замачивать в 1%-ом уксусном растворе (2:1) на 20 минут;
3. отварить и нарезать на куски 35-40г;
4. подготовить рис, промыть, отварить в 1%-ом растворе соли;
5. отварить бульон из говяжьих костей;
6. отварить сметанный соус;
7. расфасовать кусочки мяса в банки, залить горячим соусом;
8. закатать банки;
9. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



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:

Компоненты	Содержание в %
Масло сливочное	22,1
Мука пшеничная	1,5
Бульон	40,3
Сметана	31
Соль	5
Перец черный	0,05
Мускатный орех	0,03

12. ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ 45-55 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. баранину нарезать на куски 20-30г;
3. обжарить мясо, лук и морковь;
4. отварить в котле в течение 20 минут смесь лука и моркови с рисом, солью, жиром и перцем;
5. расфасовать в банки мясо и смесь;
6. закатать банки;
7. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



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

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



1. КУРИЦА В СОБСТВЕННОМ СОКУ 30-40 МИНУТ

Технология приготовления:

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



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

2. КУРИЦА С РИСОМ 30-40 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать курицу на куски массой 25-50г;
3. обжарить кусочки курицы в растительном масле;
4. нарезать репчатый лук и морковь;
5. отварить рис в кипящей воде (8-10 минут);
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 увеличить количество моркови), солью и рисом;
9. уложить сырьё в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3см;
10. залить бульоном или водой;
11. закатать банки;
12. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



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

3. ПТИЦА ОТВАРНАЯ В МАСЛЕ 30-35 МИНУТ

Технология приготовления:

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



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

4. ФИЛЕ КУРИНОЕ В ЖЕЛЕ, РАГУ КУРИНОЕ В ЖЕЛЕ 30-35 МИНУТ

Технология приготовления:

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



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

5. КУРИЦА В БЕЛОМ СОУСЕ 30-35 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. отварить мясо кур, нарезать на кусочки 30-50г;
3. приготовить соус;
4. кусочки курицы поместить в банки, залить горячим соусом таким образом, чтобы до крышки осталась пустота 2-3см;
5. закатать банки;
6. начать процесс стерилизации (см .страницу 2).



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

Приготовление соуса:

Отварить 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 минуты, подают на расфасовку при температуре не ниже 75°C

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

6. КУРИЦА В ЖЕЛЕ 30-35 МИНУТ

Технология приготовления:

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



Ингредиенты	стекл.банка 350г
Мясо куриное	250
Бульон	104
Соль	3
Перец душистый	0,04
Желатин	5
Морковь	3
Лавровый лист	1/4листа

7. ЧАХОКБИЛИ ИЗ КУР 30-35 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать курицу на кусочки 30-50г;
3. обжарить кусочки курицы на топленном масле;
4. сварить бульон;
5. приготовить томатный соус;
6. уложить кусочки курицы в банку, добавить набухший рис, залить горячим соусом;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



Ингредиенты	стекл.банка 350г
Вермишель или	96
рис	98
Жир	18,5
Лук	14,9
Соль	5,6
Перец черный	0,11
Мясо бланшированное	237,8
Бульон	27,2

8. ЧАХОКБИЛИ ИЗ УТОК 30-35 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать утку на кусочки 30-50г;
3. обжарить кусочки утки на топленом масле;
4. сварить бульон;
5. приготовить томатный соус;
6. очистить, помыть, нарезать мелко лук, потушить 5 минут на сковороде;
7. уложить на дно банки лук, кусочки утки и залить горячим соусом;
8. закатать банки;
9. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



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

Приготовление соуса

Отварить 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 минуты, подают на расфасовку при температуре не ниже 75°C.

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

9. КУРИЦА ПО-АДЫГЕЙСКИ, УТКА ПО-АДЫГЕЙСКИ 35-45 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать тушки птицы на кусочки 50-70г;
3. приготовить соус;
4. уложить кусочки птицы в банки и залить соусом;
5. закатать банки;
6. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



Ингредиенты	стекл.банка 500г	стекл.банка 1000г
Курица полупотрошенная	400	800
Утка полупотрошенная	5,5	11
Бульон	104	208
Жир костный	15	30
Лук	21	42
Мука	15	30
Чеснок	5	10
Перец красный	3	6
Соль	5	10

Рецептура соуса:

Компоненты	Содержание в %
Жир	15
Лук обжаренный	21
Перец красный	3
Мука	15
Чеснок	5
Соль	5
Вода	36

10. МЯСО ГУСИНОЕ С КАПУСТОЙ, МЯСО ГУСИНОЕ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ, МЯСО ГУСИНОЕ С РИСОМ, ГУСИНЫЕ ПОТРОКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ 30-40 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать мясо на кусочки 50-70г;
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. обработка субпродуктов, варка;
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 банки;
12. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



Сырье	Мясо гусиное с капустой		Мясо гусиное с гречневой кашей	
	500г	1000г	500г	1000г
Мясо гусиное обжаренное	150	300	210	420
Капуста тушеная	350	700	-	-
Каша гречневая	-	-	290	580

Сырье	Мясо гусиное с рисом		Потроха гусиные в томатном соусе	
	500г	1000г	500г	1000г
Мясо гусиное обжаренное	150	300	-	-
Рис вареный	350	700	-	-
Субпродукты гусиные вареные	-	-	350	700
Соус томатный	-	-	150	300

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ



1. Рыба обжаренная в масле 30-40 минут

Технология приготовления:

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



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

2. РЫБА НАТУРАЛЬНАЯ В МАСЛЕ 30-40 МИНУТ

Технология приготовления:

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



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

ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ



1. САЛАТ ЛЕТНИЙ 20-25 МИНУТ

Технология приготовления:

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



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 9%, г	50

2. САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ 20-25 МИНУТ

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. налить воду для маринада;
5. добавить и растворить в воде соль, сахар и уксус (по рецептуре);
6. залить овощи в банке маринадом, таким образом, чтобы до крышки оставалась пустота 2-3см;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



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

3. ИКРА БАКЛАЖАНОВАЯ 25-30 МИНУТ

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать баклажаны на кубики 2х2 см и обжарить;
3. нарезать морковь и перец болгарский соломкой;
4. нарезать лук кубиками;
5. обжарить морковь, болгарский перец и лук в растительном масле;
6. подготовленные овощи перемешать с томатной пастой, растительным маслом, солью, сахаром, протушить 30 минут;
7. уложить сырье таким образом, чтобы до крышки оставалась пустота 2-3см;
8. закатать банки;
9. начать процесс стерилизации (см. страницу 2).



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

ГРИБНЫЕ КОНСЕРВЫ



1. ГРИБЫ ПО-СТАРОРУССКИ 30-40 МИНУТ

Технология приготовления:

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



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

2. ГРИБЫ ПО-ПОЛЬСКИ 30-40 МИНУТ

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 минут;
5. приготовить маринад (в воду добавьте соль, сахар, прокипятить, в конце добавить уксус или лимонную кислоту);
6. поместить грибы с маринадом в банки;
7. закатать банки;
8. начать процесс стерилизации. (см. страницу 2).



Ингредиенты	Количество
Грибы, кг	1
Лук репчатый, шт.	1
Лавровый лист, шт.	1
Перец черный горошком, шт.	10
Мускатный орех	По вкусу
Соль	3 ч.л.
Сахар	4
Уксус 9%	150

3. ШАМПИньОНЫ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ 30-40 МИНУТ

Технология приготовления:

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



Ингредиенты	Количество
Шампиньоны, кг	1
Лавровый лист, шт.	1
Перец черный горошком, шт.	10
Мускатный орех	По вкусу
Соль	2 ч.л.
Уксус 9%, г	100

