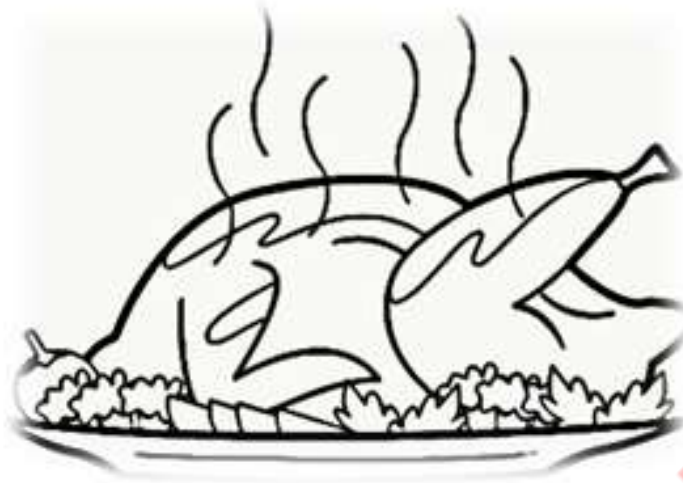


М'ЯСНІ КОНСЕРВИ



«Яловичина тушкована», «Баранина тушкована»

складові	0,5 л банку	1 л банку
М'ясо сире (яловичина чи баранина), г	440	830
Жир (олія рослинна), г	90	170
Сіль, г	5	10
Цибуля ріпчаста, г	7	14
Перець чорний горошок, шт.	3	6
Лавровий лист, шт.	1	2

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ нарізати м'ясо на шматки масою 50-120г;
- ✓ нарізати цибулю;
- ✓ укласти на дно банки перець чорний та лавровий лист;

- ✓ перемішати м'ясо з нарізаною цибулею (за бажанням можна збільшити кількість цибулі і додати моркву), сіллю та жиром (олією);
- ✓ укласти сировину в банки, таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ закатати банки, розпочати процес стерилізації.

«Свинина тушкована»

складові	0,5 л банку	1 л банку
М'ясо сире (свинина), г	480	930
Сіль, г	5	10
Цибуля ріпчаста, г	7	14
Перець чорний горошок, шт.	3	6
Лавровий лист, шт.	1	2

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ нарізати м'ясо на шматки масою 50-120г;
- ✓ нарізати цибулю;
- ✓ укласти на дно банки перець чорний та лавровий лист;
- ✓ перемішати м'ясо з нарізаною цибулею (за бажанням можна збільшити кількість цибулі і додати моркву), сіллю;

- ✓ укласти сировину в банки, таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ закатати банки, розпочати процес стерилізації.

«М'ясо тушковане в томаті»

складові	0,5 л банку	1 л банку
М'ясо сире, г	480	960
Жир, г	25	50
Томат паста, г	22	44
Цукор, г	6	12
Сіль, г	7	14
Цибуля ріпчаста обсмажена, г	12	25
Перець червоний. Г	2	4
Лавровий лист, шт.	1	2

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ укласти на дно банки лавровий лист;
- ✓ нарізати м'ясо на шматки масою 50-60г;
- ✓ нарізати і обсмажити на жирі цибулю;
- ✓ укласти на дно банки перець чорний та лавровий лист;
- ✓ перемішати м'ясо з обсмаженою цибулею (за бажанням, можна збільшити кількість цибулі та додати моркву), сіллю, цукром, томатною пастою, червоним перцем;

- ✓ укласти сировину в банки, таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ закатати банки, розпочати процес стерилізації.

**«Яловичина, свинина чи баранина
відварена у власному соку»**

складові	0,5 л банку	1 л банку
М'ясо варене (сире), г	400 (580)	760 (1105)
Сіль, г	5	10
М'ясний бульйон, г	М'ясний бульйон	
Перець чорний горошок, шт.	3	6
Лавровий лист, шт.	1	2

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ укласти на дно банки лавровий лист і чорний перець;
- ✓ нарізати м'ясо на шматки масою 50-70г;
- ✓ відварити сире м'ясо протягом 10-15 хв у окропі;
- ✓ перемішати м'ясо з сіллю і покласти в банки, таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ залити бульйоном м'ясо;
- ✓ закатати банки, розпочати процес стерилізації.

«Гуляш»

складові	0,5 л банку	1 л банку
М'ясо обсмажене (сире), г	400 (705)	800 (1400)
Жир топлений, г	70	140
Цукор, г	2	4
Сіль, г	7	14
Цибуля ріпчаста, г	25	50
Перець чорний мелений, г	1	2
Лавровий лист, шт.	1	2
Томат паста (12%), г	30	60
Борошно пшеничне, г	15	30

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ укласти на дно банки лавровий лист;
- ✓ нарізати м'ясо на шматки масою 30-40г;
- ✓ обсмажити м'ясо у жирі протягом 30-40 хв;
- ✓ нарізати цибулю;
- ✓ перемішати м'ясо з сіллю, цибулею, цукром, чорним перцем, томатною пастою і борошном;
- ✓ укласти сировину в банки, таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ закатати банки;
- ✓ розпочати процес стерилізації.

«Солянка з м'ясом»

складові	0,5 л банку	1 л банку
М'ясо сире, г	190	360
Борошно пшеничне, г	14	25
Цибуля ріпчаста очищена, г	60	110
Жир для обсмажування цибулі, г	15	25
Сіль, г	5	10
Перець чорний . г	1	2
Цукор, г	7	14
Морква очищена, г	25	50
Лавровий лист, шт.	1	2
Капуста свіжа, г	250	450
Томат паста (30%) . г	23	46

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ нарізати м'ясо на шматки масою 30-40г;
- ✓ нарізати та обсмажити на жирі цибулю;
- ✓ нарізати моркву, нашаткувати капусту;
- ✓ пасерувати (обсмажити на сухій сковороді до світло-коричневого кольору) борошно;
- ✓ перемішати м'ясо з борошном, томатною пастою, цибулею, морквою, капустою та приправами;
- ✓ укласти сировину у банки таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ закатати банки, розпочати процес стерилізації.

«Печіна смажена в томатному соусі»

Компоненти	Співвідношення складових частин, %	Кількість (в гр.) у банках	
		0,350 л	0,5 л
Печінка	65-66	230	325
Жир	4	15	20
Соус	31-30	105	155
Маса нетто	-	350	500

Рецептура соусу (%)

Бульйон.....	58,8
Борошно.....	6,0
Цибуля.....	2,0
Морква.....	1,0
Сіль.....	1,0
Цукор.....	1,0
Томат-паста.....	30,0
Перець.....	0,15
Лавровий лист.....	0,05

Приготування соусу

Пасероване борошно обережно засипають у теплий бульйон, розтираючи грудки, що утворюються, і помішуючи. Суміш кип'ятять у ємності протягом 20-30хв. До зникнення крупинок. Потім послідовно за рецептурою вводять решту складових частин соусу і знову кип'ятять 15хв.

Соус заливають у банки при температурі 70-75°C безпосередньо перед закатуванням.

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ печінку очистити від плівки та нарізати на шматки масою 50-60г;
- ✓ печінку панувати в борошні та обсмажити 3-5 хвилин;
- ✓ укласти печінку в банки, залити гарячим соусом таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ закатати банки, розпочати процес стерилізації.

Паштет м'ясний

складові	0,5 л банку	1 л банку
М'ясо сире, г	320	640
Бульйон, г	90	180
Цибуля ріпчаста очищена, г	5	10
Жир для обсмажування цибулі, г	70	140
Сіль, г	2	4
Перець чорний, г	0,5	1
Перець запашний, г	0,5	1

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ нарізати м'ясо (яловичину, свинину) на шматки масою 500-700г;

- ✓ відварити м'ясо протягом 40-60 хв у окропі;
- ✓ обсмажують цибулю в жирі до золотистої скоринки;
- ✓ перемішати м'ясо з сіллю та цибулею і подрібнюють на м'ясорубці;
- ✓ додати бульйон та спеції за рецептурою, ретельно перемішати;
- ✓ укласти в банки, таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ закатати банки;
- ✓ розпочати процес стерилізації.

«Нирки в томатному соусі по-чеськи»

Співвідношення елементів

Сировина	Маса нетто	
	500гр.	1000гр.
Нирки бланшировані	350	700
Томатний соус	150	300

Рецептура томатного соусу (%)

Бульйон.....	57,5
Борошно.....	5,0
Цибуля.....	2,5
Сіль.....	2,5
Цукор	1,5

Томат-паста.....	30,0
Перець чорний.....	0,05
Жир.....	0,9

Приготування соусу

У котел завантажують жир, потім нарізану цибулю, після обсмажування додають борошно, бульйон, томат-пасту, сіль, цукор, перець кип'ятять 15хв, додають оцет.

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ нирки очистити від плівки та нарізати вздовж навпіл, вимочити 2-3 години, відварити, охолодити;
- ✓ нирки нарізати на кубики 1-2см;
- ✓ приготувати томатний соус;
- ✓ укласти в банки, залити гарячим соусом таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ закатати банки, розпочати процес стерилізації.

«Рагу з кроля»

складові	0,5 л банку	1 л банку
Нарізане та обсмажене кроляче м'ясо, г	320	640
Морква, г	4	8
Соус, г	180	360

Рецептура соусу (%)

Шпик копчений нарізаний.....	8,6
Цибуля сира очищена.....	9,4
Часник очищений.....	0,23
Борошно пшеничне.....	4,5
Томат-пюре.....	20,0
Сіль.....	4,3
Цукор.....	1,0
Перець чорний	0,145
Перець червоний.....	0,060
Бульйон.....	53,0

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ підготовка тушок, розрубання вздовж хребта, промивання, замочування в 1%-ному оцтовому розчині (2:1) на 20 хвилин;
- ✓ варіння або обсмажування, різання на шматки (50-60г);
- ✓ варіння бульйону з яловичих кісток;
- ✓ варіння томатного соусу;
- ✓ розфасувати шматочки м'яса в банки, залити гарячим соусом таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ закатати банки;
- ✓ розпочати процес стерилізації.

КОНСЕРВИ З РИБИ



«Риба натуральна в маслі»

складові	0,5 л банку	1 л банку
Риба (без голови та нутрощів), г	500	1000
Сіль, г	5,5	11
Перець чорний горошок, шт.	3	6
Лавровий лист, шт.	1	2
Олія рослинна, г	15	30

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ нарізати рибу на шматки масою 50-80г;
- ✓ укласти на дно банки перець чорний та лавровий лист;
- ✓ перемішати рибу із сіллю;

- ✓ укласти сировину в банки, таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ залити олією;
- ✓ закатати банки;
- ✓ розпочати процес стерилізації.

ОВОЧНІ КОНСЕРВИ



"Ікра з баклажан"

складові	1 л банку
Томатна паста, г	30
Баклажани, г	400
Перець болгарський, г	80
Морква, г	200
Цибуля ріпчаста, г	100
Олія рослинна, л	100
Сіль, г	15
Цукор, г	10
Петрушка, м .	65

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ нарізати баклажани на кубики 2х2 см, обсмажити;
- ✓ нарізати моркву та перець болгарський соломкою;
- ✓ нарізати цибулю кубиками;
- ✓ обсмажити моркву, болгарський перець, цибулю в олії;
- ✓ підготовлені овочі перемішати з томатом, олією, сіллю, цукром, протушкувати 30 хвилин;
- ✓ укласти сировину, таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ закатати банки;
- ✓ розпочати процес стерилізації.

ГРИБИ



«Гриби по-староруськи»

складові	Кількість
Гриби, кг	1,0
Лавровий лист, шт.	3-4
Перець чорний горошком, шт.	5
Кориця,	На кінчику ножа
Сіль	1,5 ст. л .
Цукор	1 ч. л .
Оцет 9%	2-3 ст. л .

Технологія приготування:

- ✓ вимити кришки та банки;
- ✓ відварити гриби протягом 5-6 хв,
- ✓ злити воду та промити проточною водою;
- ✓ знову варити у воді із сіллю, спеціями протягом 10 хвилин, в кінці варіння додати оцет;
- ✓ розфасувати у банки таким чином, щоб до кришки залишився простір 2-3 см;
- ✓ закатати банки;
- ✓ розпочати процес стерилізації.

РЕЖИМИ СТЕРИЛІЗАЦІЇ

Найменування консервів	Об'єм банки, л.	Температура стерилізації, °С	Тривалість стерилізації, хв.
М'ясні консерви	0,350	120	30
	0,500	120	40
	1000	120	60
Консерви з м'яса птиці	0,350	120	20
	0,500	120	30
	1000	120	50
Консерви з риби	0,350	115	20
	0,500	115	25
	1000	115	30
Овочеві консерви	0,350	100	10
	0,500	100	15
	1000	100	20
Гриби мариновані	0,350	110	20
	0,500	110	30
	1000	110	40

Примітки:

1. Для забезпечення вільного розширення рідини в закупорених банках при нагріванні рівень рідини в банку повинен бути нижчим за верхній край на 2-3 см, залежно від ємності банки.
2. М'ясні та рибні продукти стерилізувати у 1.5 - 3-х літрових банках не допускається.
3. Час витримки для баранини і старої яловичини збільшити на 15-20 хвилин
4. Тривалість стерилізації продуктів можна уточнити, з власного досвіду приготування консервів.
5. Відхилення від заданої температури стерилізації не повинні перевищувати + 2-3°C.
6. У таблиці тривалість стерилізації відповідає часу витримки банок в автоклаві за нормальної температури стерилізації не враховуючи часу нагріву до заданої температури.
7. При виробництві маринованих огірків та томатів час стерилізації у 3-х літрових банках не повинен перевищувати 15 хвилин.
8. При фасуванні та стерилізації продукції не допускається використання скляної тари з кришками марки «твіст-офф », що були у використанні, **тільки нові кришки!**

Довідкова таблиця співвідношень обсягу та маси
продуктів
(Маса в грамах)

Продукти	Склянка тонка	Ложка	
		столова	чайна
Борошно пшеничне вищого гатунку	160	30	10
Крохмаль картопляний	200	30	10
Вершкове масло	-	20	5
Маргарин розтоплений	230	25	10
Молоко незбиране	250	20	10
Масло рослинне	240	18	10
Молоко згущене з цукром	-	30	15
Молоко сухе	130	20	8
Сметана	250	30	10
Сир жирний	-	17	8
Вершки	250	30	10
Цукровий пісок	200	25	10
Пудра цукрова	180	25	10
Сіль	325	30	12
Сода харчова	-	25	10
Желатин (порошок)	-	15	7
Есенція оцтова	-	15	5
Ванілін	-	18	8
Пудра ванільна	-	25	10

Кислота лимонна	-	25	8
Кориця мелена	-	20	7
Коньяк	-	15	7
Вино	-	16	8
Мед натуральний	-	30	12
Мед штучний	-	25	8
Сироп інертний	-	23	7
Повидло, джем	360	50	2,5
Ядро горіха подрібнене	160	20	10
Цукати подрібнені	140	20	10
Кава мелена	-	20	8
Сік фруктовий	250	20	10
Яйце куряче (1 шт. -40г)			