

Рецепты для автоклава

Мясные консервы

1. Говядина тушеная, баранина тушеная, свинина 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

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 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.

2. Мясо тушеное в томате

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

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.

3. Говядина, свинина, 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	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 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.

4. Гуляш

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

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.

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

6. Печень жареная в томатном соусе

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

Технология приготовления:

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

Рецептура соуса

Компоненты	Содержание в %
Бульон	58,8
Мука	6
Лук	2
Морковь	1
Соль	1
Сахар	1
Томат-паста	30
Перец	0,15
Лавровый лист	0,05

7. 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 500-700г;
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.

8. Паштет печеночный со сливочным маслом, паштет печеночный с морковью, паштет печеночный с жиром

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

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.

9. Почки в томатном соусе по-чешски

Соотношение частей

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

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.

Приготовление соуса

В котел загружают жир, затем нарезанный лук, после обжаривания добавляют муку, бульон, томатную пасту, соль, сахар, перец, затем кипятят, после чего добавляют уксус.

Рецептура томатного соуса

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

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

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.

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	20,0
Соль	4,3
Сахар	1,0
Перец черный	0,145
Перец красный	0,06
Бульон	53,0

11. Кроличье фрикасе

Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Нарезанное и вареное кроличье мясо, г	330	660
Вареный рис, г	50	100
Морковь сырая, г	16	32
Соус, г	106	212

Рецептура соуса

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

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. подготовить тушки, разрубить вдоль хребта, промыть, замочить 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.

12. Плов узбекский

Сырье	Нормы расхода сырья в г на 1кг готовой продукции
Баранина	284,2
Жир бараний топленый	87,9
Рис	298,3
Морковь	344,2
Лук	112,4
Соль	12,1
Перец красный	0,91
Перец черный	2,22
Жир	14,1

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. баранину нарезать на куски 20-30г;
3. обжарить мясо, лук и морковь;
4. отварить в котле в течение 20 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.

Консервы из мяса птицы

1. 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 50-120г;
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.

2. 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 25-50г;
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.

3. 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 25-50г;
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.

4. Филе куриное в желе, рагу куриное в желе

Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Мясо птицы на кости отварное, г	440	880
Бульон концентрированный, г	80	160
Соль, г	5	10
Перец черный горошек, шт.	3	6
Желатин, г	0,7	1,5

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать курицу на куски массой 25-50г;
3. отварить кусочки курицы;
4. процедить бульон и добавить набухший желатин, прокипятить (из расчета 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.

5. 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 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.

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.

Рецептура соуса

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

6. Курица в желе

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

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать курицу на кусочки 25-50г;
3. отварить кусочки курицы;
4. процедить бульон и добавить набухший желатин, прокипятить (из расчета 1ст. ложка желатина на

1 ст. 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.

7. Чахохбили из кур

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

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать курицу на кусочки 30-50г;
3. обжарить кусочки курицы на топленом 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.

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.

Рецептура соуса:

Компоненты	Содержание в %
Томат-пюре	34,6
Бульон	62,25
Зелень петрушки	3,0
Перец красный	5,2
Перец черный	9,8

8. Чахохбили из уток

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

Технология приготовления:

1. вымыть крышки и банки;
2. нарезать утку на кусочки 30-50г;
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.

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.

Рецептура соуса

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

9. Курица по-адыгейски, утка по-адыгейски

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

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.

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, потроха гусиные в томатном соусе

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

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.

Консервы из рыбы

1. 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 50-80г;
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.

2. Рыба натуральная в масле

Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Рыба (без головы и внутренностей), г	500	1000
Соль, г	5,5	11
Перец черный горошек, шт.	3	6
Лавровый лист, шт.	1	2
Масло растительное, г	15	30

Технология приготовления:

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

Овощные консервы

1. 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 9%, г	50

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.

2. Салаты овощные

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

3. Икра баклажановая

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

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.

Грибы

1. Грибы по-старорусски

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

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.

2. Грибы по-польски

Ингредиенты	Количество
Грибы, кг	1,0
Лук репчатый, шт.	1
Лавровый лист, шт.	1
Перец черный горошком, шт.	10
Мускатный орех	По вкусу
Соль	3 ч.л.
Сахар, г	4
Уксус 9%, 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 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.

3. Шампиньоны по-провансальски

Ингредиенты	Количество
Шампиньоны, кг	1,0
Лавровый лист, шт.	1
Перец черный горошком, шт.	10
Мускатный орех	По вкусу
Соль	2 ч.л.
Уксус 9%, г	100

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

(343) 353-11-35

(343) 353-11-34

ТД Капитан

г. Екатеринбург, ул. Ереванская, 63

www.tdkap.ru

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.