

ФАБРИКА ДОМАШНИХ
КОНСЕРВОВ

**ДОМАШНИЙ
ПОТРЕБОК**

— КНИГА —
РЕЦЕПТОВ



454012, Россия, г. Челябинск,
Копейское шоссе, 9-П

ОТДЕЛ ПРОДАЖ:

тел./факс: 8 (351) 217-39-89, 220-39-89

e-mail: uzbi@uralsibtech.ru

www.uzbi.prf



**домашний бытовой автоклав
+СТЕРИЛИЗАТОР**

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

Мясо тушеное

Ингредиенты: (расчет на банку 0,5 л.)

Мясо сырое (говядина, свинина, баранина) - 450 г.

Соль - 5 г.

Лук репчатый - 10 г.

Перец черный - 2-3 шт.

Лавровый лист - 1 шт.

Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Сырое мясо нарезать на небольшие куски. Нарезать репчатый лук кольцами. Перемешать мясо с нарезанным луком и солью. На дно банки положить черный перец и лавровый лист. Мясо с луком уложить в банки таким образом, чтобы до крышки оставалось 2-3 см. Закатать банки. Установить банки в автоклав и стерилизовать в течение 25-30 мин. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.

Паштет мясной

Ингредиенты: (расчет на банку 0,5 л.)

Мясо сырое (говядина, свинины, баранина) - 300 г.

Бульон - 100 г.

Лук репчатый - 5 г.

Жир для обжаривания лука

Соль - 3 г.



Перец черный - по вкусу

Перец душистый - по вкусу

Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Мясо нарезать на куски 450-600 г. Отварить мясо в течение 30-50 мин. Обжарить лук в жире до золотистой корочки. Перемешать мясо с солью и луком, затем измельчить на мясорубке. Добавить бульон и специи, перемешать. Полученную смесь уложить в банки таким образом, чтобы до крышки оставалось 2-3 см. Закатать банки. Установить банки в автоклав и стерилизовать в течение 20-30 мин. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.

Плов

Ингредиенты: (расчет на 1 кг. готового блюда)

Баранина - 300 г.

Жир - 70-80 г.

Рис - 300 г.

Морковь - 350 г.

Лук - 100 г.

Соль - 12 г.

Перец (черный, красный) по вкусу

Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Баранину нарезать на небольшие куски. Обжарить мясо, лук и морковь.



Отварить лук, морковь, рис. Добавить соль и специи. Разложить по банкам мясо, лук, морковь, рис. Закатать банки. Установить банки в автоклав и стерилизовать в течение 10-15 мин. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.

Мясная солянка

Ингредиенты: (расчет на банку 0,5 л.)

Мясо сырое - 200 г.

Мука пшеничная - 14 г.

Лук репчатый очищенный - 60 г.

Жир для обжаривания лука - 15 г.

Соль - 5 г.

Перец черный - по вкусу

Сахар - 5 г.

Морковь очищенная - 25 г.

Лавровый лист - 1 шт.

Капуста свежая - 250 г.

Томат паста - 20 г.

Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Нарезать мясо на куски 30-40 г. Нарезать лук и обжарить его на жире. Нарезать морковь. Нашинковать капусту. Пассировать муку. Перемешать мясо с пассированной мукой, томат-пастой, луком, морковью, капустой, солью, перцем черным, сахаром. Разложить по банкам. Закатать



банки. Установить банки в автоклав и стерилизовать в течение 20-25 мин. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Курица в собственном соку

По такому рецепту можно приготовить любое мясо птицы: утку, индейку, гуся

Ингредиенты: (расчет на банку 0,5 л.)

Мясо куриное - 500 г.

Соль - 5 г.

Перец черный горошек - 2-3 шт.



Лавровый лист - 1 шт.

Морковь - 15 г.

Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Нарезать курицу на куски. Нарезать морковь. Уложить на дно банки перец черный и лавровый лист. Перемешать мясо с морковью, посолить. Разложить по банкам таким образом, чтобы до крышки оставалось 2-3 см. Закатать банки. Установить банки в автоклав и стерилизовать в течение 20-25 мин. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.





Курица в соусе

Ингредиенты: (расчет на банку 0,5 л.)

Курица - 400 г.
Бульон - 110 г.
Жир - 15 г.
Лук - 20 г.
Мука - 10 г.
Чеснок - 5 г.
Перец красный - по вкусу
Соль - 5 г.

Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Нарезать курицу на куски. Приготовить соус (перемешать пассированную муку с бульоном, добавить специи). Уложить кусочки птицы в банки и залить соусом. Закатать банки. Установить банки в автоклав и стерилизовать в течение 20-25 мин. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ Рыба в масле

Ингредиенты: (расчет на банку 0,5 л.)

Рыба (без головы и внутренностей) - 500 г.
Соль - 5 г.
Перец черный горошек - 3 шт.
Лавровый лист - 1 шт.

Масло растительное - 15 г.

Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Нарезать рыбу на куски массой 60-70 г. Уложить на дно банки перец черный и лавровый лист. Перемешать рыбу с солью. Уложить рыбу в банки. Залить растительным маслом. Банки закатать. Установить готовые банки в автоклав и стерилизовать в течение 15-20 мин. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.

ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ Салат овощной

Ингредиенты: (расчет на банку 0,5 л.)

Перец сладкий красный - 180 г.
Томаты - 450 г.
Морковь - 150 г.
Лук - 100 г.
Масло растительное - 80 г.
Уксусная кислота 80 % - 4 г.
Соль - 20 г.
Лавровый лист - 1 шт.
Перец душистый горошком - 2 шт.
Гвоздика - 2 шт.



Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Нарезать овощи. Уложить овощи слоями в банки. Накипятить воду для маринада. Растворить в воде соль, сахар и уксус. Залить овощи в банке маринадом. Закатать банки. Установить банки в автоклав и стерилизовать в течение 5-10 мин. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.

Икра баклажановая

Ингредиенты: (расчет на банку 0,5 л.)

- Томатная паста - 30 г.
- Баклажаны - 400 г.
- Перец болгарский - 100 г.
- Морковь - 80 г.
- Лук репчатый - 100 г.
- Масло растительное - 1 ст. ложка
- Соль - 15 г.
- Сахар - 10 г.
- Петрушка - 50 г.

Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Нарезать баклажаны кубиками. Нарезать морковь и перец болгарский соломкой. Нарезать лук. Обжарить морковь, болгарский перец и лук в растительном масле. Подготовленные овощи перемешать с томатной пастой, растительным маслом, солью, сахаром,



потушить 10 мин. Уложить овощную смесь в банки. Закатать банки. Установить банки в автоклав и стерилизовать в течение 5-10 мин. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.

Зеленый горошек

Ингредиенты: (расчет на 1 кг. готового продукта)

- Зеленый горошек - 700 г.
- Сахар - 10 г.
- Соль - 10 г.
- Вода - 300 г.

Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Зерна горошка промыть в холодной воде и уложить в банки, залить горячей водой и выдержать 3-6 мин. Затем воду слить и залить содержимое горячим рассолом. Закатать банки. Установить банки в автоклав и стерилизовать в течение 5-10 мин. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.

ГРИБЫ

Грибы по-домашнему

Ингредиенты:

- Грибы - 1 кг.





Лавровый лист - 3-4 шт.
Перец черный горошком - 4-5 шт.
Корица - на кончике ножа
Соль - 1,5 ст. ложки
Сахар - 1 ч. ложка
Уксус 9% - 3 ст. ложки

Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Отварить грибы в течение 5 мин. Слить воду. Повторно варить в воде с солью, специями в течение 10 мин. в конце варки добавить уксус. Разложить по банкам. Закатать банки. Установить банки в автоклав и стерилизовать в течение 10 мин. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.

ФРУКТЫ

Пюре яблочное

Такое пюре можно приготовить из любых фруктов

Ингредиенты: (расчет на 100 г. готового продукта)
Пюре яблочное - 82 г.
Сахар - 18 г.
Корица - 0,02 г.

Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Яблоки вымыть, удалить косточки и семечки. Яблоки шпарить в воде около 5



мин., затем протереть через сито. Протертую массу и сахар уваривать около 20 мин. и добавить корицу. Разложить по банкам и закатать. Установить банки в автоклав и стерилизовать в течение 5 мин. Такое пюре можно приготовить из любых фруктов: груши, сливы, персиков, абрикосов и т.д.). Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.

Варенье

Ингредиенты: (расчет на 1 кг. сырого продукта)
Ягоды или фрукты (любые) - 1 кг.
Сахар - 1 кг.

Способ приготовления:

Вымыть крышки и банки. Ягоды (фрукты) вымыть, при необходимости удалить косточки или семечки, засыпать сахаром, дать постоять до образования сиропа. Эту массу раскладывать по банкам, с учетом их объема, таким образом, чтобы до крышки оставалось 2-3 см. и закатать. Установить банки в автоклав и стерилизовать в течение 3-5 мин. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 ч. в таком состоянии, а затем убрать их в холодное место на хранение.

