

Консервы	Содержание, %				
	масса сырого или бланшированного	сухих веществ, не менее	жира	поваренной соли	кислотность, не более*
Суп кубанский со свиной и рисом	23,8	37,0	5,0	1,5—2,0	0,35
Суп пшени	20,0	27,0	6,0	1,2—1,5	0,50
Суп харчо	20,0	20,0	6,0	1,2—1,6	0,50
Суп мясной с картофелем и рисом	29,0	26,0	8,0	1,8—2,5	0,35
Суп холодный «Вассара»	—	12,0	—	1,2—2,0	0,4
Суп макаронный с фрикадельками	11,4	24,0	7,0	1,5—2,0	—

Примечание. Степень разведения: щи, борщи, рассольники, свекольник и капуста запорожский без мяса 1:1,5, с мясом 1:1, супы с мясом—1:1, супы пюре и пшени—1:0,5, супы без мяса—1:1,5, суп холодный «Вассара» 1:2

* Общая кислотность выражена в процентах (в пересчете на яблочную кислоту), а для борщей, щей из квашеной капусты, рассольников и капусты запорожского—на молочную кислоту. Общая кислотность супов должна быть не более 0,35% в пересчете на яблочную кислоту.

Консервы — вторые обеденные блюда (солянки овощные, солянки овощные с копченостями, овощи с мясом, мультикасад)

Консервы представляют собой вторые обеденные блюда, приготовленные из свежих или квашеных овощей со свиным жиром или растительным маслом, с добавлением или без добавления мяса, копченостей, грибов, соевых бобов, фасоли, перловой или ячневой крупы, томатной пасты и приправ.

Ассортимент: Солянка овощная из свежей капусты, Солянка овощная из квашеной капусты, Солянка овощная из свежей или квашеной капусты с соевыми бобами, Солянка овощная из свежей капусты со свиными копченостями (грудочкой, корейкой, окороком или рулетом), Солянка овощно-грибная из свежей капусты, Солянка овощно-грибная из квашеной капусты, Овощи с мясом, Овощи с фасолью или соевыми бобами, Мультикасад (капуста со свиной).

Сырье Картофель с клубнями белого цвета, капуста белокачанная свежая, капуста квашеная шинкованная или рубленая, морковь столовая, лук репчатый свежий, острый, петрушка корневая, сельдерей корневой, огурцы соленые, фасоль продовольственная (кроме темноокрашенной), соевые бобы (соя классная первого типа — желтая); мука пшеничная, томат-паста 30%-ная, соль поваренная пищевая, сахар-песок, кислота лимонная или вино-каменная пищевые; перец черный и перец красный молотые, перец душистый, лавровый лист или лавровый солевой порошок; жир свиной топленый, масло подсолнечное рафинированное, мясо говяжье и баранье I и II категорий, свинина мясная и мясо молодых свиней (для консервов Мультикасад применяют только свинину бековую или мясную), грибы отварные, маринованные или соленые, перловая крупа № 1 и 2, ячневая крупа № 1.

Допускается замена свежей лука, моркови и петрушки сушеными в соотношении 5:1, а также замена свежей зелени сушеной в соотношении 10:1.

Подготовка сырья. Картофель подвергают калибровке, первичной мойке, инспекции, очистке, допистке, вторичной мойке, резке на кубики с гранями не более 10 мм и бланшируют с поперечным сечением 7×7 мм, бланшированную паром в течение 1 мин Легкоразваривающиеся сорта применяют без бланширования.

Морковь и белые корни подвергают калибровке, первичной мойке, инспекции, очистке, вторичной мойке, резке лопшой с поперечным сечением не более 5×5 мм.

Лук свежий подвергают инспектированию, очистке, мойке, резке на кружки толщиной 3—5 мм.

Капусту с свежую очищают от верхних зеленых листьев, моют, удаляют черенки, шинкуют, бланшируют паром в течение 1 мин.

Капусту квашеную, огурцы соленые и грибы соленые и маринованные отделяют от рассола (путем свободного стекания) и инспектируют. Огурцы и грибы промывают водой. Огурцы нарезают на кусочки размером в наибольшем измерении до 25 мм в виде лопши с поперечным сечением не более 7×7 мм. Для производства солянок допускается измельчение огурцов на волчке с диаметром отверстий решеток 4—6 см. Грибы измельчают на волчке.

Фасоль инспектируют, замачивают в воде температурой 20—25°С в течение 8—12 ч или с температурой 50°С в течение 2—3 ч. В результате замачивания масса фасоли удваивается. После замачивания фасоль бланшируют в воде при температуре 97—98°С либо паром в автоклавах. Бланшированная фасоль должна быть мягкой, но не разваренной.

Соевые бобы сортируют, пропуская через магнитный улавливатель, инспектируют и моют, замачивают в воде при температуре 50°С в течение 1,5—2 ч, со смесью воды через каждые 30 мин, новые порции воды должны иметь температуру 50°С. Замачивание в холодной воде (19—20°С) производится в течение 18—20 ч при смене воды каждые 3 ч. После замачивания масса соевых бобов должна увеличиться не менее чем в два раза. После замачивания бобы промывают проточной водой, помещают в бачок с водой (соотношение воды и бобов 2:1), ставят в автоклав и обрабатывают

паром при давлении 1,5 кгс/см² (150 кПа) в течение 15—40 мин для размягчения бобов.

Обработанные бобы охлаждают водой и инспектируют.

Сахар, соль, мука Мулу подвергают подсушке до приобретения кремового цвета. Потеря в массе составляет 11—12%. Предварительно простерилизованные и измельченные пряности просеивают через сито.

Лавровый лист инспектируют, промывают холодной водой.

Мясо подвергают туалету, обвалке, жиловке и режут на куски массой около 100 г. Затем пассеруют в жире до убоя в массе на 30%. Пассерованное мясо закладывают в банки по массе. При изготовлении консервов Мульгикассад мясо нарезают на куски 70—75 г и в сыром виде укладывают в банки. При применении мороженого мяса его предварительно размораживают.

Свиньи и кролики едят (груднику, корейку, рулетку, окорока) зачищают, освобождают от кожи, костей и сухожилий и нарезают на кусочки от 10 до 15 г или измельчают на мялке с диаметром решетки 20—25 мм.

Масло подсолнечное рафинированное прокалывают при температуре 130—140°С в течение 15 мин.

Приготовление смеси для консервов При приготовлении солянок в расплавленном жире обжаривают лук, добавляют подготовленные капусту, огурцы, грибы, сахар, соль, кислоту, томат-пасту и пряности. Смесь тщательно перемешивают и тушат в течение 40 мин. Свиные копчености добавляют непосредственно в банку.

При приготовлении овощей с мясом и овощей с фасолью (или соевыми бобами) готовят заправку, для чего в расплавленный жир закладывают лук, обжаривают его, затем добавляют морковь и белые корни и обжаривают смесь до появления золотистой окраски у лука, после этого добавляют томат-пасту и пряности и все перемешивают.

Готовую горячую заправку перемешивают с подготовленными картофелем, фасолью или соей, солью и жиром. При перемешивании не допускают деформации овощей.

Все составные части смеси закладывают в банки по массе в точном соответствии с рецептурой для данного вида консервов (см табл. 117—118).

Подогрев составных частей смеси проводят так, чтобы обеспечить их последующую расфасовку при температуре не ниже 75°С.

Для выработки Мульгикассада подготовленную квашеную капусту закладывают в варочный котел в холодную воду, добавляют крупу, измельченный лук, сахар, толченый свиной жир и соль — перемешивают и варят 30 мин при кипении. За 5 мин до конца варки добавляют в смесь пряности.

Расфасовка, укупорка и стерилизация. На дно банки укладывают лавровый лист, затем заполняют смесью компонентов.

Если в состав консервов входит мясо, то банку наполняют смесью компонентов до половины, затем укладывают мясо и остальную часть смеси компонентов.

При расфасовке Мульгикассада на дно банки кладут сырое мясо, затем готовую смесь с квашеной капустой и сверху другой кусок сырого мяса.

Наполненные банки немедленно укупоривают, обмывают горячей водой и передают на стерилизацию.

296

Режимы стерилизации для консервов
Солянки овощные, Солянки овощные с копченостями,
Овощи с мясом, Мульгикассад

Номера банок	Температура, °С	Продолжитель- ность, мин	Давление в автоклаве	
			кгс/см*	кПа
СКО 83-1	120	25—40—25	2,0—2,5	200—250
	125	25—30—35	2,5—2,8	250—280
СКО 83-2	120	30—65—40	2,8	280 **
	125	30—45—45	2,8	280
СКО 83 5 8 и 9 12 13 (Мульгикас- сад)	120	25—35—25	2,0—2,2	200—220
	120	20—20—20	1,6—1,8	160—180
	120	20—30—20	1,6—1,8	160—180
	112	30—70—30	1,4	140

Таблица 117

Рецептура и нормы расхода сырья и материалов
(в кг на 1 т готовой продукции)

Сырье	Расчетные нормы	
	закладаки подготовленного сырья, кг на 1 т готовой продукции	Нормы расхода сырья, кг на 1 т готовой продукции*
Сырье		

Солянка овощная из свежей капусты

Капуста свежая	633	1031,0
Огурцы соленые	140,5	173,0
Жир свиной толченый или масло подсолнечное рафинированное	100	102,0
Лук	60,6	123,0/125,0
Томат-паста 30%-ная	30,0	30,6
Сахар	25,0	25,5
Соль	8,0	8,2
Перец душистый	0,8	0,816
Перец горький (черный или красный)	0,8	0,816
Лавровый лист	0,5	0,51
Кислота лимонная	0,8	0,816

Солянка овощная из свежей капусты с соевыми бобами

Капуста свежая	525,0	855,0
Бобы соевые	250,0	134,0

Продолжение табл 117

Сырье	Расчетные нормы закладки подготовленного сырья, кг на 1 т готовой продукции	Нормы расхода сырья, кг на 1 т готовой продукции*
Масло подсолнечное	70,0	71,0
Лук свежий	70,0	142/144
Томат паста 30%-ная	40,0	40,8
Сахар	30,0	30,6
Перец душистый	0,8	0,816
Перец горький черный	0,8	0,816
Лавровый лист	0,5	0,510
Лимонная кислота	0,8	0,816
Соль	12,1	12,3

Солянка овощная из свежей капусты со свиными копченостями

Капуста свежая	710,0	1157,0
Грудинка или корейка копченые или рулеты белорусский, ростовский и др. (получаемые со шкурой и костями) или рулет ленинградский, ростовский (получаемые без шкуры и костей)	70,0	79,5
Лук	70,0	76,1
или рулет советский и др. (получаемые без шкуры и костей)	70,0	73,0
или окорока сырокопченые — советский и сибирский	70,0	84,3
или окорока копчено-вареные тамбовский и московский (получаемые без шкуры)	70,0	87,5
Лук	64,0	130,0/132,0
Томат паста 30% ная	40,0	40,8
Сахар	30,0	30,6
Соль	13,2	13,4
Перец черный	0,8	0,816
Перец душистый	0,8	0,816
Лавровый лист	0,4	0,408
Лимонная кислота	0,8	0,816
Жир свиной топленый	70,0	71,0

Солянка овощно-грибная из свежей капусты

Капуста свежая	507,1	826,0
Огурцы соленные	140,0	173,0
Грибы соленные или маринованные	160,0	213,0
Лук	60,0	122,0/124,0

Продолжение табл 117

Сырье	Расчетные нормы закладки подготовленного сырья, кг на 1 т готовой продукции	Нормы расхода сырья, кг на 1 т готовой продукции*
Томат паста 30%-ная	30,0	30,6
Масло подсолнечное рафинированное	70,0	71,0
Сахар	25,0	25,5
Соль	5,0	5,1
Перец душистый	0,8	0,816
Перец горький черный или красный	0,8	0,816
Лавровый лист	0,5	0,51
Кислота лимонная	0,8	0,816

Солянка овощная из квашеной капусты

Капуста квашеная	601,9	844,0
Огурцы соленные	140,0	173,0
Жир свиной топленый или масло подсолнечное рафинированное	100,0	102,0
Лук	66,0	134,0/136,0
Томат-паста 30% ная	30,0	30,6
Сахар	60,0	61,0
Перец душистый	0,8	0,816
Перец горький черный или красный	0,8	0,816
Лавровый лист	0,5	0,51

Солянка овощная с соевыми бобами из квашеной капусты

Капуста квашеная	500,5	702,0
Бобы соевые	250,0	134,0
Лук свежий	70,0	142,0/145,0
Томат-паста 30%-ная	40,0	40,8
Масло растительное	70,0	71,0
Сахар	60,0	61,0
Перец душистый	0,8	0,816
Перец черный горький	0,8	0,816
Лавровый лист	0,5	0,51
Соль (в зависимости от солености капусты)	4,0—10,0	4,1—10,2

Солянка овощно-грибная из квашеной капусты

Капуста квашеная	457,9	642,0
Огурцы соленные	150,0	185,0

Продолжение табл. 117

Сырье	Расчетные нормы закладки подготовленного сырья, кг на 1 т готовой продукции	Нормы расхода сырья, кг на 1 т готовой продукции*
Грибы соленые или маринованные	160,0	213,0
Лук	60,0	122,0/124,0
Томат-паста 30%-ная	30,0	30,6
Масло подсолнечное рафинированное	70,0	71,0
Сахар	70,0	71,0
Перец душистый	0,8	0,816
Перец горький черный или красный	0,8	0,816
Лавровый лист	0,5	0,51

Овощи с мясом

Мясо пассерованное	200,0	См. нормы расхода мяса — табл. 118
Жир свиной топленый	30,0	30,6
Картофель	270,5	379,0/420,0
Соль	16,0	16,3
Лавровый лист	0,5	0,51
Фасоль продовольственная или соевые бобы	108,0	57,8
Заправка	108,0	58,0
Заправка	375,0	—
В том числе.		
лук	94,5	192,0/195,0
морковь	180,0	258,0/267,0
белые корни	10,0	16,0/16,0
томат-паста 30%-ная	20,0	20,4
жир	70,0	71,0
перец горький	0,5	0,51

Мультикасад

Капуста квашеная	634,5	801,0
Жир свиной топленый	75,4	77,0
Свинина мясная или бекономной упитанности, жилованная	154,0	См. нормы расхода мяса — табл. 118

Продолжение табл. 117

Сырье]	Расчетные нормы закладки подготовленного сырья, кг на 1 т готовой продукции	Нормы расхода сырья, кг на 1 т готовой продукции*
Крупа перловая**	63,4	66,0
Сахар	4,23	4,3
Лук репчатый	25,36	31,0
Перец черный	0,17	0,173
Перец душистый	0,17	0,173
Соль (в зависимости от солености капусты)	5,0—10,0	5,1—10,2

Примечания. 1. Жир, предусмотренный рецептурой, расходуется на пассерование овощей.

2. Потери и отходы сырья и материалов — см. табл. 108.

3. Выход полуфабриката после тепловой обработки — см. таблицу на стр. 302.

* Нормы расхода картофеля и овощей, в числителе — для III и IV кварталов; в знаменателе — для I и II кварталов

** Количество добавляемой воды зависит от количества закладываемой крупы. Крупа при набухании увеличивается в объеме в 2 раза.

Таблица 118

Нормы расхода мяса при производстве консервов Овощи с мясом и Мультикасад

Вид мяса и категория упитанности	Расчетные нормы закладки подготовленного мяса	Расход сырья, кг на 1 т готовой продукции	Общий расход животного сырья на 1 т готовой продукции	Расход мяса на кости, кг на 1 т готовой продукции	Кроме того, расход жира при жиловке	
					кг	кг на 1 т готовой продукции
<i>Овощи с мясом</i>						
Говядина						
I категории	200	285,7	286,6	403,6	3	12,1
II категории	200	285,7	286,6	415,4	1	4,1

Продолжение табл. 118

Вид мяса и категории упаковки	Расчетные нормы выхода подготовленного мяса	Расход сырого мяса, кг на 1 т готовой продукции	Общий расход замороженного мяса на 1 т готовой продукции	Расход мяса на кости, кг на 1 т готовой продукции	Кроме того, выход жира при жиловке	
					%	кг на 1 т готовой продукции

Баранина						
I категории	200	285,7	286,6	412,4	4	16,5
II категории	200	285,7	286,6	451,3	2	9,0

Свинина						
мясная	200	285,7	286,6	434,2	18	78,2
обрезная	200	285,7	286,6	345,3	—	—
подсвинки	200	285,7	286,6	372,2	—	—

Мультикапсад

Свинина						
беконная (с хребтом)	154	—	154,46	181,7	—	—
беконная (без хребта)	154	—	154,46	178,8	—	—
мясная	154	—	154,46	183,9	—	—

Примечание. Полученный при жиловке мяса жир-сырец переталкивается и используется согласно утвержденным рецептурам. Выход жира-топца принят для жира (%) говяжьего — 63, баранье-го — 64, свиного — 70

Выход полуфабриката
после обжарки и набухания сыра (в %)
при производстве консервов:
солянки овощные, солянки овощные с копченостями,
овощи с мясом, мультикапсад

Капуста свежая	80
Капуста квашеная	90
Огурцы соленые	90
Лук репчатый (свежий)	60
Морковь	85
Белые корни	85
Грибы соленые или маринованные	95
Бобы соевые	200
Фасоль продовольственная	200

Основные показатели качества (по ГОСТ 1824—72). По органолептическим показателям консервы должны удовлетворять следующим требованиям.

Консистенция корнеплодов и грибов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам и грибам. Капуста — мягкая, но не разваренная. Фасоль и соевые бобы целые, мягкие, не разваренные. Мясо сочное, крупа хорошо проварена. Грибы должны сохранить форму нарезанных кусочков размером 1,5—2,0 см. Оплошники должны быть нарезаны в виде лопши, кубиков или брусочков, мясо — кусочками различной формы.

Вкус, запах и цвет — свойственные одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом.

В консервах с фасолью допускается наличие бобов фасоли других цветов, кроме черного — не более 10% (по счету).

Таблица 119

Физико-химические показатели (в %)

Консервы	Содержание жира ¹	Содержание поваренной соли	Общая кислотность, не более, в пересчете	
			на яблочную кисло- ту	на молочную кисло- ту
Солянка овощная:				
из свежей капусты	10,0	1,3—1,6	0,5	—
из свежей капусты с соевыми бобами	7,0	1,4—2,0	0,5	1,2
из свежей капусты со свинными копченостями	7,0	1,3—1,6	0,5	—
грибная из свежей ка- пусты	7,0	1,4—2,0	0,5	—
из квашеной капусты	10,0	1,5—2,3	—	1,2
из квашеной капусты с соевыми бобами	7,0	1,4—2,0	—	1,2
из квашеной капусты со свинными копченостями	7,0	1,5—2,3	—	1,2
Овощно-грибная из кваше- ной капусты	7,0	1,5—2,3	—	1,2
Овощи с мясом, не менее	10,0	1,3—1,6	—	—
Мультикапсад, не менее	10,0	1,5—2,3	—	0,7

¹ Отклонение в содержании жира допускается $\pm 0,5\%$. Содержание мяса в консервах (в %) не менее: овощи с мясом — 17,0, мультикапсад 10. Содержание песка (определяется методом отмучивания) для солянок грибных не более 0,03%.

Обеденные блюда с грибами

Консервы представляют собой обеденные блюда, изготовленные из свежих или квашеных овощей, картофеля, макаронных изделий