

3. Говядина, свинина, баранина отварная в собственном соку

Ингредиенты	0,5 л банка 400(580)	1 л банка 760(1105)
Мясо вареное(сырое), г	5	10
Соль, г		
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 течение 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 400(705)	1 л банка 800(1400)
Мясо обжаренное (сырое), г	70	140
Жир топленый, г	30	60
Томатная паста (12%), г	2	4
Сахар, г	7	14
Соль, г		
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 190	1 л банка 360
Мясо сырое, г	14	25
Мука пшеничная, г	60	110
Лук репчатый очищенный, г	15	25
Жир для обжаривания лука, г	5	10
Соль, г	1	2
Перец черный, г	7	14
Сахар, г	25	50
Морковь очищенная, г	1	2
Лавровый лист, шт.	250	450
Капуста свежая, г	23	46
Томат паста (30%), г		

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 сырьё 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 крупинок. 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.