

Илья Мельников

Консервирование огурцов, томатов, кабачков



Кулинария

Илья Мельников

**Консервирование огурцов,
томатов, кабачков**

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Консервирование огурцов, томатов, кабачков /

И. В. Мельников — «Мельников И.В.», — (Кулинария)

Эту книгу правильнее было бы назвать «О консервировании без секретов». Познакомившись с нею и последовав ее советам, читатель забудет о досадных неудачах и испорченных в прошлом продуктах.

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Консервирование огурцов	5
Консервированные огурцы	5
Консервирование резаных огурцов	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Илья Мельников

Консервирование огурцов, томатов, кабачков

Консервирование огурцов

Консервированные огурцы

Для консервирования отбирают свежие, недозревшие огурцы зеленого цвета, размером не более 9 см. с плотной хрустящей мякотью и недоразвитыми семенами.

Отобранные огурцы моют, сортируют по качеству и размеру и замачивают в холодной воде на 6 – 8 часов. За это время 2 раза меняют воду. Зелень перед укладкой в банки тщательно моют и нарезают на кусочки длиной 4 – 6 см.

На 10 банок вместительностью 0,5 л. необходимо: свежих огурцов – 3,3 кг., петрушки 15 г., укропа – 50 г., сельдерея – 30 г., листьев хрена – 30 г., листьев мяты – 3 г., чеснока – 15 г., красного стручкового горького перца – 3,5 г., душистого перца – 30 шт., лаврового листа – 7 штук.

Для маринада: воды – 2 л., соли – 120 г., уксусной эссенции – 25 г. или 5% уксуса – 400 г.

На дно банки уложить третью часть специй, необходимых для одной банки, затем вертикально уложить огурцы до половины высоты банки. На огурцы первого ряда уложить вторую часть специй и вновь огурцы, но горизонтально, сверху кладут оставшееся количество специй.

Для банок вместимостью 2 – 3 л. первый ряд огурцов укладывают вертикально, а остальные – горизонтально. Наполненные банки залить горячим маринадом. Температура маринада 80 градусов.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль из расчета 60 г. на 1 л. воды, нагреть до полного растворения соли, раствор профильтровать через 3 слоя марли и добавить уксусную кислоту, прокипятить маринад 2 минуты.

Приготовленным маринадом залить наполненные банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для пастеризации.

Время пастеризации при 90 градусах: для банок 0,5 л. – 10 минут, для литровых банок – 15 минут, для банок 3л. – 25 минут.

Температура воды в кастрюле не должна быть больше 90 градусов, так как в противном случае огурцы станут мягкими.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и ставят в прохладное место для охлаждения.

Консервирование резаных огурцов

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.