

Илья Мельников

Приготовление компотов, СОКОВ



Кулинария

Илья Мельников

Приготовление компотов, соков

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Приготовление компотов, соков / И. В. Мельников —
«Мельников И.В.», — (Кулинария)

Опытные домохозяйки знают, что в кулинарии мелочей не бывает. Малейшее отступление от технологии и рецептуры может изменить или испортить вкусовые качества и питательную ценность даже таких простейших напитков, как компоты и соки. В книге рассказывается о способах приготовления компотов и соков из яблок, сливы, вишни, черешни, груш, клубники, крыжовника, алычи, черной смородины, рябины и томатов. Особое внимание в каждом случае уделяется технике консервирования готового продукта для длительного хранения.

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Компоты	5
Компот из яблок	5
Компот из яблок с горячей заливкой	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Илья Мельников

Приготовление компотов, соков

Компоты

Компот из яблок

Лучшие компоты получаются из кислых или кислосладких яблок осенних и зимних сортов. Для приготовления компота нужно отобрать яблоки без пятен, помятостей, червоточин, тщательно их вымыть, отсортировать, очистить от кожицы, удалить сердцевину, порезать на половинки, четвертинки или дольки в зависимости от величины яблок. Мелкие яблоки консервировать целыми, вырезав сердцевину. Можно приготовить компот и из неочищенных яблок, если у них тонкая кожица. Для того, чтобы нарезанные яблоки не потемнели на воздухе, их нужно опустить в холодную воду или в двухпроцентный раствор соли (на 1 л воды взять 20 г соли) на 30 минут. Заливать яблоки большим количеством воды нецелесообразно. Они намокают и теряют полезные питательные вещества. Перед тем, как яблоки уложить в банки их нужно вынуть из соленой воды и промыть. Затем яблоки бланшируют в воде, нагретой до 90 градусов 7 минут и охлаждают в холодной воде. После охлаждения пробланшированные яблоки плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом (85 градусов) 35% концентрации.

Приготовление сиропа. На 1 л сиропа нужно взять 750 г воды и 400 г сахара. Для банки емкостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа. По желанию концентрацию сиропа можно уменьшить или просто залить уложенные яблоки горячей водой без сахара, оставшейся после бланширования. В банку наливают столько сиропа, чтобы уровень его был выше уложенных плодов и не превышал 40% от общего веса компота. Заполненные банки накрыть прокипяченными крышками из лакированной жести и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов для стерилизации. Время стерилизации для полулитровых банок 20 минут, литровых – 25 минут, двухлитровых – 35 минут, трехлитровых – 40 минут. При этом нужно учесть степень зрелости яблок и форму их консервирования (нарезанные или целые). После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Компот из яблок с горячей заливкой

Компот из яблок можно приготовить и без стерилизации, методом горячей заливки. В этом случае яблоки нужно пробланшировать в сиропе, а затем переложить в горячие простерилизованные банки. Сироп, в котором проводилось бланширование, довести до кипения, залить в банки и сразу же укупорить. При этом методе сироп должен иметь более высокую концентрацию.

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.