

Илья Мельников

**Консервирование грибов,
свеклы и
моркови**



Илья Валерьевич Мельников
Консервирование грибов,
свеклы и моркови
Серия «Кулинария»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184258

Аннотация

Столетиями методом проб и ошибок накапливался и совершенствовался опыт консервирования грибов. Что лучшее оставили нам наши и предки и что новое внесли мы в различные технологии длительного хранения этого дара природы? В книге читатель найдет подробное описание приготовления грибных разносолов. Точное следование предлагаемым рецептам обеспечит высокие вкусовые качества грибных консервов при длительном их хранении. Заключают книгу рецепты консервирования таких ходовых продуктов на нашей кухне, как свекла и морковь.

Содержание

Грибы	4
Консервирование грибов	4
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Илья Мельников

Консервирование грибов, свеклы и моркови

Грибы

Консервирование грибов

Для консервирования грибов свежие грибы сортируют, тщательно моют и чистят.

Пищевая ценность грибов заключается в значительном содержании в них белковых веществ. Наиболее полезной частью грибов является шляпка.

Консервированные грибы не рекомендуется хранить более одного года.

Итак, грибы сортируют, чистят и моют. Чтобы они не потемнели от соприкосновения с воздухом, их помещают в холодную подкисленную и подсоленную воду. Для этого необходимо взять 10 г. соли и 2 г. лимонной воды. Заранее необходимо приготовить кастрюлю с небольшим количеством горячей воды, в которой грибы будут отвариваться. После обработки грибы выкладывают в эту кастрюлю. Сначала вода

будет смачивать только нижний слой грибов. По мере нагревания грибы выделяют сок и через некоторое время полностью покроются жидкостью. Так варить грибы можно только тогда, когда их немного или их чистят несколько человек. В противном случае этого делать нельзя, потому что первая порция переварится, а последняя не доварится. После того, как все грибы очищены, их перекладывают из той воды, в которой они хранились, в кастрюлю с небольшим количеством воды. Для 1 кг. подготовленных грибов нужно 200 г. воды. Затем грибы варят на медленном огне: шляпки – 10 минут, а ножки – 20 минут. В процессе варки добавляют соль и специи. На 1 кг. подготовленных грибов добавляют 20 г. соли, 5 горошин душистого перца, 3 штуки гвоздики, 2 лавровых листа, 3 штуки бадьяна, 1 кусочек ломаной корицы. Пряности можно укладывать на дно подготовленных банок.

После отваривания грибы откидывают на дуршлаг или на решето. Затем, грибы, отделенные от жидкости, выкладывают в эмалированную кастрюлю и добавляют уксусную эссенцию – 7 г. на 1 кг. отваренных грибов. Необходимое количество эссенции разбавляют жидкостью, в которой варились грибы, и равномерно поливают этим раствором выложенные в эмалированную кастрюлю грибы, перемешивают и горячими укладывают в подготовленные банки. Грибы в банках должны быть покрыты жидкостью. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 50 градусов, для стерили-

лизации.

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.