



Заготовка овощей



Презентацию
выполнила
учитель технологии:
Игнаткович Лилия
Михайловна

- **Консервирование -**
специальная
обработка продуктов
для создания
условий,
способствующих
предохранению
порчи



Основные технологические процессы при консервировании.

- **Сортировка** . *Плоды сортируют по качеству, степени зрелости и величине.*
- **Мойка** . *Перебранные плоды тщательно моют, удаляя грязь, микробы, остатки ядохимикатов.*
- **Обсушивание** . *Удаление с плодов воды.*
- **Взвешивание**. *Необходимо для установки правильного соотношения сырья*



• Очистка и измельчение.

Кожуру снимайте осторожно, тонким слоем, так как под ней находятся питательные вещества.

Очищенное сырьё измельчают: режут на кусочки определенной формы и размера.



• Бланширование.

Кратковременная обработка сырья кипящей водой или паром, что предохраняет продукты от потемнения, повышает эластичность сырья, уменьшает окисление.

Подготовка тары.

Используемая для консервирования стеклянная банка не должна иметь дефектов, ее необходимо стерилизовать. Крышки перед применением стерилизуют в горячей воде 10-15 минут.

Консервировани е помидоров





Пропорции: объем - 3 л

• **Что нужно:**

перец горошком 10-12 горошин

помидоры спелые 1,5-2 кг

листья смородины, вишни и хрена

сухой укроп (соцветия)

Чеснок 1 головка среднего размера

лист лавровый 3 шт.

Сахар 3 ст. л.

Соль 2 ст. л.

эссенция уксусная 1 ст. л.

• шаг 1



***Положить зелень,
чеснок и горошины
перца в стерильную
банку.***

***Сверху плотно
уложить промытые
помидоры.***

• шаг 2

В 1,2 л горячей воды растворить сахар и соль, довести до кипения.

Залить горячим маринадом помидоры

Банку накрыть и оставить на 10 мин.



• шаг 3

Слить маринад, вновь довести до кипения и влить в помидоры. Всего нужно сделать три заливки. Затем добавить уксусную эссенцию. Закрыть и перевернуть вверх дном. Поставить на полотенце, накрыть чем-нибудь теплым. Как только банка остынет, ее можно перевернуть и поместить в холодное место.

