

ОВОЧЕВИЙ «САЛАТ МИЛЯТИНСЬКИЙ»

Призначення. Для дієтичного харчування дорослих (у тому числі людей похилого віку), для здорових дітей.

Виготовлення консервів із свіжих овочів продовжує термін використання останніх і тривалість їх споживання. Окрім натуральних овочевих консервів, тобто тих, які зберігають властивості свіжих овочів, бо виготовлені з цілих або частково подрібнених овочів із додаванням 2-3% розчину кухонної солі або без неї, виготовляють також закусочні консерви, тобто готові до споживання продукти, заправлені оцтом і спеціями.

Нами розроблено технологічну інструкцію виготовлення «Салату Милятинський». Співвідношення компонентів наведено в таблиці.

Таблиця
«Салат Милятинський» (на 1000 кг готової продукції)

Сировина й матеріали	Масова частка сухих речовин, %	Кількість, %	Норма витрати сировини і матеріалів, кг
Лагенарія	7,0	27,9	390,6
Перець солодкий свіжий	10,0	4,7	58,2
Морква столова свіжа	9,0	9,2	113,1
Огірки свіжі	0,5	6,5	75,5
Часник свіжий	20,0	0,04	0,51
Петрушка молода свіжа (зелень)	15,0	0,1	1,3
Капуста цвітна свіжа	15,0	0,1	1,3
Перець чорний	-	0,017	-
Перець духмяний	-	0,016	--
Кислота оцтова харчова	-	1,68	-
Олія соняшникова рафінована	-	0,3	0,32
Сіль кухонна кам'яна	98,0	2,3	23,4
Цукор білий кристалічний	99,75	8,1	82,4
Лавровий лист		1,68	
Вода		0,018	

Сировину, підготовлену за рецептурою, фасують у скляні банки місткістю 0,5 дм³, 1,0 дм³. На дно банки кладуть зелень і спеції, додають підготовлену заливку, закривають і стерилізують. Термін придатності – один рік від дати виготовлення.

Сфера застосування. Підприємства споживчої кооперації.

Розробники. Стефанюк Г.С., к.с.-г.н., доцент, Сирохман І.В., д.т.н., професор, Демкевич Л.І., к.т.н., доцент (Львівська комерційна академія).

VEGETABLE „SALAD MYLYATYNSKY“

Stefanyuk H. S., Syrohman I.V., Demkevych L.I.

Prepare vegetable salad with fresh vegetables. Vegetables prepared with recipes packed in cans and sterilized. Suitable for long term storage and use.