



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ**

*На основании пункта 1 статьи 1366 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации патентообладатель обязуется заключить договор об отчуждении патента на условиях, соответствующих установившейся практике, с любым гражданином Российской Федерации или российским юридическим лицом, кто первым изъявил такое желание и уведомил об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.*

(21)(22) Заявка: **2012134689/10, 14.08.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**14.08.2012**

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **14.08.2012**

(45) Опубликовано: **10.07.2013** Бюл. № 19

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2300943 C1, 20.06.2007. ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Проффикс, 2002, с.294-295. Министерство торговли СССР. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, с.685-710, 774-780. RU 2300943 C1, 20.06.2007.**

Адрес для переписки:

**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55,  
кв.247, О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU),  
Запорожский Алексей Александрович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

**(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "РУЛЕТ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование баранины, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением котлетной массы, резку, пассерование в топленом жире и частичную протирку репчатого лука, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку зелени

петрушки, смешивание непротертой части репчатого лука, вареных куриных яиц и зелени петрушки с получением фарша, послойную укладку котлетной массы и фарша, скручивание, смачивание в оставшейся части куриных яиц, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением рулетов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови и корня петрушки, заливку костным бульоном и выдержку для набухания подсолнечной муки и смешивание моркови,

корня петрушки, протертой части репчатого лука и подсолнечной муки с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли,

оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса, фасовку рулетов, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию

R U 2 4 8 6 8 0 6 C 1

R U 2 4 8 6 8 0 6 C 1



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

*According to Art. 1366, par. 1 of the Part IV of the Civil Code of the Russian Federation, the patent holder shall be committed to conclude a contract on alienation of the patent under the terms, corresponding to common practice, with any citizen of the Russian Federation or Russian legal entity who first declared such a willingness and notified this to the patent holder and the Federal Executive Authority for Intellectual Property.*

(21)(22) Application: **2012134689/10, 14.08.2012**(24) Effective date for property rights:  
**14.08.2012**

Priority:

(22) Date of filing: **14.08.2012**(45) Date of publication: **10.07.2013 Bull. 19**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv.247,  
O.I. Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),  
Zaporozhskij Aleksej Aleksandrovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)****(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "ROLL WITH BULB ONIONS AND EGGS WITH ONION SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages recipe components preparation, wheat bread soaking in milk and chopping, mutton chopping, the listed components mixing with part of salt and part of black hot pepper to produce a cutlet mass, bulb onions cutting, sauteing in melted fat and partial straining, part of chicken eggs boiling, shelling and cutting, parsley green cutting, mixing the unstrained part of bulb onions, boiled chicken eggs and parsley green to produce mince, the cutlet

mass and mince placing in layers, twisting, steeping in the remaining chicken eggs, mealing in wheat crumbs and frying in melted fat to produce rolls, fresh white cabbages shredding and freezing, carrots and parsley root cutting, sauteing in melted fat and straining, sunflower flour pouring with bone broth and maintenance for swelling, mixing carrots, parsley root, the strained part of bulb onions and sunflower flour with bone broth, tomato paste, acetic acid, sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper and laurel leaf to produce a sauce, the rolls, cabbages and sauce packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method improvement.

RU 2 4 8 6 8 0 6 C 1

RU 2 4 8 6 8 0 6 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ получения консервов "Рулет с луком и яйцом с луковым соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттеровании пшеничного хлеба, куттеровании баранины, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением котлетной массы, резку, пассерование в топленном жире и частичную протирку репчатого лука, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку зелени петрушки, смешивание непротертой части репчатого лука, вареных куриных яиц и зелени петрушки с получением фарша, послойную укладку котлетной массы и фарша; скручивание, смачивание в оставшейся части куриных яиц, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном жире с получением рулетов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови и корня петрушки, пассерование пшеничной муки и смешивание моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука и пшеничной муки с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса, фасовку рулетов, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию (RU 2300943 C1, 2007).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе получения консервов "Рулет с луком и яйцом с луковым соусом", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттеровании пшеничного хлеба, куттеровании баранины, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением котлетной массы, резку, пассерование в топленном жире и частичную протирку репчатого лука, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку зелени петрушки, смешивание непротертой части репчатого лука, вареных куриных яиц и зелени петрушки с получением фарша, послойную укладку котлетной массы и фарша, скручивание, смачивание в оставшейся части куриных яиц, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном жире с получением рулетов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови и корня петрушки и их смешивание с протертой частью репчатого лука, мукой, костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса, фасовку рулетов, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч:

|    |                             |             |
|----|-----------------------------|-------------|
|    | баранина                    | 364,5-399   |
|    | куриные яйца                | 60          |
|    | топленный жир               | 34          |
| 50 | свежая белокочанная капуста | 408,3       |
|    | морковь                     | 13,3-13,7   |
|    | корень петрушки             | 3,3-3,4     |
|    | репчатый лук                | 255,9-259,2 |
|    | зелень петрушки             | 16,7        |

|    |  |                                   |
|----|--|-----------------------------------|
|    | пшеничный хлеб   | 50                                |
|    | пшеничные сухари   | 13,3                              |
|    | подсолнечная мука  | 17,5                              |
|    | молоко   | 76,7                              |
| 5  | томатная паста, в пересчете на<br>30%-ное содержание сухих веществ | 8,9                               |
|    | уксусная кислота, в пересчете на<br>80%-ную концентрацию           | 0,13                              |
|    | сахар  | 3,3                               |
| 10 | соль   | 12                                |
|    | перец черный горький   | 0,25                              |
|    | лавровый лист  | 0,03                              |
|    | костный бульон   | до выхода целевого продукта 1000. |

Способ реализуется следующим образом.

15 Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, предпочтительно черствый, замачивают в молоке и куттеруют.

Подготовленную баранину куттеруют.

20 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 33% рецептурного количества соли и приблизительно 80% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением котлетной массы.

25 Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом жире, а затем протирают приблизительно 25% его рецептурного количества.

Приблизительно 44% рецептурного количества куриных яиц варят, очищают и нарезают.

Подготовленную зелень петрушки нарезают.

30 Непротертую часть репчатого лука, вареные куриные яйца и зелень петрушки смешивают в рецептурном соотношении с получением фарша.

Котлетную массу и фарш раскладывают послойно, скручивают, смачивают в оставшейся части куриных яиц, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением рулетов.

35 Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленные морковь и корень петрушки нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают.

40 Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука и подсолнечную муку в рецептурном соотношении смешивают с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли и молотыми перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса.

45 Рулеты, капусту и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

50 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Минимальный расход баранины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим

с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №8, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

### Формула изобретения

Способ получения консервов "Рулет с луком и яйцом с луковым соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование баранины, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением котлетной массы, резку, пассерование в топленом жире и частичную протирку репчатого лука, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку зелени петрушки, смешивание непротертой части репчатого лука, вареных куриных яиц и зелени петрушки с получением фарша, послойную укладку котлетной массы и фарша, скручивание, смачивание в оставшейся части куриных яиц, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением рулетов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови и корня петрушки и их смешивание с протертой частью репчатого лука, мукой, костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса, фасовку рулетов, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч.:

|    |                                  |             |
|----|----------------------------------|-------------|
| 40 | баранина                         | 364,5-399   |
|    | куриные яйца                     | 60          |
|    | топленый жир                     | 34          |
|    | свежая белокочанная капуста      | 408,3       |
|    | морковь                          | 13,3-13,7   |
|    | корень петрушки                  | 3,3-3,4     |
| 45 | репчатый лук                     | 255,9-259,2 |
|    | зелень петрушки                  | 16,7        |
|    | пшеничный хлеб                   | 50          |
|    | пшеничные сухари                 | 13,3        |
|    | подсолнечная мука                | 17,5        |
| 50 | молоко                           | 76,7        |
|    | томатная паста, в пересчете на   |             |
|    | 30%-ное содержание сухих веществ | 8,9         |
|    | уксусная кислота, в пересчете на |             |
|    | 80%-ную концентрацию             | 0,13        |

|   |                      |                                  |
|---|----------------------|----------------------------------|
|   | сахар                | 3,3                              |
|   | соль                 | 12                               |
|   | перец черный горький | 0,25                             |
|   | лавровый лист        | 0,03                             |
| 5 | костный бульон       | до выхода целевого продукта 1000 |

10

15

20

25

30

35

40

45

50