



(19) RU (11) 2 140 157 (13) С1  
(51) МПК<sup>6</sup> А 21 С 9/06

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21), (22) Заявка: 98123854/13, 30.12.1998  
(24) Дата начала действия патента: 30.12.1998  
(46) Дата публикации: 27.10.1999  
(56) Ссылки: SU 1253562 A1, 30.08.86. SU 1158141 A1, 30.05.85. SU 1796111 A1, 23.02.93.  
(98) Адрес для переписки:  
353520, Краснодарский край, Темрюкский р-н,  
станица Голубицкая, ул. Цветочная, 25,  
Ждановой М.В.

(71) Заявитель:  
Жданова Марина Владиславовна  
(72) Изобретатель: Жданова М.В.  
(73) Патентообладатель:  
Жданова Марина Владиславовна

**(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ "СЧАСТЛИВЫЕ"**

(57) Реферат:  
Способ предназначен для приготовления пельменных изделий с различными начинками. Перед замесом теста нагревают воду до температуры 35 -40°C, добавляют в воду сначала соль, затем муку и производят замес теста. Полученную массу разделяют на куски и подвергают каждый кусок 2-3-кратному замесу с перерывом в 10-15 мин и дополнительной выдержкой в 15 -20 мин. В процессе приготовления начинки сырье

подвергают раздельному измельчению. Сало отделяют от свинины и отдельно измельчают его, заливают горячей водой при температуре 98- 100°C и тщательно перемешивают. Расфасовывают пельмени таким образом, что в каждую упаковку укладывают один "счастливый" пельмень с начинкой, отличной от начинки других пельменей. Способ позволяет улучшить вкусовые качества пельменей, а также повысить на них потребительский спрос. 2 з.п.ф-лы.

R U  
2 1 4 0 1 5 7  
C 1

R U  
2 1 4 0 1 5 7  
C 1



(19) RU (11) 2 140 157 (13) C1  
(51) Int. Cl. 6 A 21 C 9/06

RUSSIAN AGENCY  
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

(21), (22) Application: 98123854/13, 30.12.1998

(24) Effective date for property rights: 30.12.1998

(46) Date of publication: 27.10.1999

(98) Mail address:  
353520, Krasnodarskij kraj, Temrjukskij r-n,  
stanitsa Golubitskaja, ul.Tsvetochnaja, 25,  
Zhdanovoj M.V.

(71) Applicant:  
Zhdanova Marina Vladislavovna

(72) Inventor: Zhdanova M.V.

(73) Proprietor:  
Zhdanova Marina Vladislavovna

(54) MEAT POCKET PREPARING METHOD

(57) Abstract:

FIELD: food-processing industry, in particular, production of pockets containing different fillers. SUBSTANCE: method involves heating water to temperature of 35-40 C; adding salt then flour into water; kneading dough; dividing obtained dough mass into pieces and subjecting each piece to double-triple kneading in each 10-15 min; holding dough pieces for 15-20 min;

preparing filling from basic material which is preliminarily subjected to separate chopping; separating fat from pork and separately chopping it; pouring hot water having temperature of 98-100 C; mixing; putting filler into dough pockets; packing pockets so that one "happy" pocket contains filler different from that in other pockets. EFFECT: improved gustatory quality and increased consumer properties. 3 cl

R U  
2 1 4 0 1 5 7  
C 1

RU  
2 1 4 0 1 5 7  
C 1

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к приготовлению пельменей с разной начинкой и других изделий типа пельменей, например вареников, хинкалей, бараков, мантов и других, предназначенных для розничной торговли, а также может быть применено на предприятиях общественного питания при организации и проведении розыгрыша "счастливого пельмени" с начинкой, отличной от других пельменей.

Известен способ приготовления пельменей путем замеса теста с введением в него меланжа или яиц куриных, приготовление мясного фарша с введением в него костного мозга и крахмала с последующим формированием пельменей (авторское свидетельство SU N 1158141, кл. A 21 С 9/06, публ. 30.05.85, Бюл. N 20).

Однако известный способ трудоемок, пельмени, полученные этим способом, перенасыщены жирами и крахмалом, что неблагоприятно отражается на здоровье человека, кроме того, такие пельмени имеют привкус субпродуктов, что снижает их вкусовые качества и, как следствие, потребительский спрос.

Более близким аналогом к заявляемому изобретению является способ производства пельменей, предусматривающий замес теста с добавлением меланжа яичного или яиц куриных, выдержку теста, формирование жгута и сочня из теста, введение в сочень начинки из мяса говядины и мяса свинины, а также капусты (авторское свидетельство SU N 1253562, кл. A 61 С 9/06, публ. 30.08.86., Бюл. N 32).

Однако использование для теста в качестве связующего яиц куриных (так же как и в аналоге N 1) влечет за собой не только удорожание продукта, но и опасность заболевания человеком сальмонеллезом и другими болезнями, что снижает потребительский спрос на эти пельмени.

Технической задачей заявляемого к патентованию изобретения является создание условий для расширенного ассортимента изготавливаемых пельменей с различной начинкой и устойчивыми органолептическими свойствами и повышенным вкусовым качеством без добавления яиц куриных и крахмала; а также увеличения покупательского спроса и сбыта пельменей.

Для решения этой технической задачи в заявляемом способе помимо признаков, сходных с признаками ближайшего аналога, это замес теста, его выдержку, формование тестового сочня, приготовление начинки и формование пельменей с последующим их замораживанием и расфасовкой, введены новые, обеспечивающие полезный результат признаки: перед замесом теста нагревают воду до температуры 35-40°C, добавляют в воду сначала соль, затем муку и после этого производят замес теста, полученную массу разделяют на отдельные куски, которые подвергают 2-3-кратному замесу с перерывом 10-15 минут для получения однородной тестовой консистенции и набухания клейковины в каждом куске, из которого затем формуют тестовый сочень, при этом на 1 кг воды берут 50-60 г соли пищевой поваренной по ГОСТ 13830-84, воду питьевую по ГОСТ 2874-82, муки 2-2,5 кг высшего сорта из твердой пшеницы по ГОСТ 12307-66 с содержанием в ней клейковины не менее 35%. В нагретую до температуры 35-40°C воду вносят соль 50-60 г, затем муку в количестве 2,5 кг с температурой не ниже 18 °С и производят замес теста в 2-3 приема таким образом, что сначала общую массу замешенного теста разделяют на небольшие куски весом 1-2 кг и подвергают 2-3-кратному замесу каждого куска теста, причем в определенной последовательности:

причем при приготовлении, например, мясных пельменей свиное сало отделяют от мяса и измельчают, добавляют в него соль, сахар, перец, пряности и заливают горячей водой с температурой 98-100°C, после чего немедленно перемешивают смесь до получения однородной массы, затем добавляют лук измельченный и массу снова перемешивают, добавляют раздельно измельченное мясо говядины и мясо свинины или другой измельченный продукт, массу снова перемешивают до получения однородной густой консистенции, а после охлаждения этой начинки и укладки ее на сочень формуют пельмени с равномерным защищиванием тестовой оболочки пельмения до получения одинаковой толщины теста как в местах расположения начинки, так и по всему периметру пельмения. После замораживания пельмени расфасовывают по пакетам, в которые вместе с пельменями одной начинки укладывают пельмень с другой начинкой, например грибной, для проведения розыгрыша "счастливого пельмени" с целью повышения покупательского спроса. В качестве "счастливого пельмени" могут быть использованы любые кулинарные и кондитерские изделия, а также начинки, например, грибные и любые другие, уложенные в тестовый сочень, который формуют толщиной 1-2 мм и диаметром 5,5-6 см.

Анализируя всю совокупность новых существенных признаков, содержащихся в данном изобретении, в его описании и формуле, следует вывод, что в описанных выше аналогах отсутствуют те новые признаки, которые присущи заявляемому изобретению, в связи с чем, "способ приготовления пельменей" соответствует критерию "изобретательского уровня", а возможность проведения розыгрыша "счастливых пельменей" делает заявляемый способ уникальным и с повышенной коммерциализацией.

Из предшествующего уровня техники также не выявлены способы приготовления пельменей с признаками, присущими данному способу, в связи с чем заявляемый "способ приготовления пельменей" соответствует критерию "новизна".

Наличие в заявляемом способе новизны и изобретательского уровня обеспечивает ему патентоспособность.

Способ осуществляется следующим образом.

Приготавливают тесто по рецептуре: на 1 кг воды берут 50-60 г соли пищевой поваренной по ГОСТ 13830-84, воду питьевую по ГОСТ 2874-82, муки 2-2,5 кг высшего сорта из твердой пшеницы по ГОСТ 12307-66 с содержанием в ней клейковины не менее 35%. В нагретую до температуры 35-40°C воду вносят соль 50-60 г, затем муку в количестве 2,5 кг с температурой не ниже 18 °С и производят замес теста в 2-3 приема таким образом, что сначала общую массу замешенного теста разделяют на небольшие куски весом 1-2 кг и подвергают 2-3-кратному замесу каждого куска теста, причем в определенной последовательности:

перемешивают один (первый) кусок и откладывают его на выдержку на 10-15 минут, перемешивают другой (второй) кусок и откладывают его на выдержку на 10-15 минут,

затем берут снова первый замешанный кусок теста, дополнительно перемешивают его и откладывают на выдержку на 10-15 минут, берут снова второй кусок теста и повторно перемешивают его с выдержанной 10-15 минут, затем дополнительно оба куска теста выдерживают 20 минут для набухания клейковины и приобретения тестом эластичности.

Из полученных тестовых кусков формуют жгути, разрезают их поперек через 1,5 см на кусочки, раскатывают их стеклянной скалкой толщиной 1-2 мм и диаметром 5,5-6 см, получая, таким образом, круглый сочень. Затем готовят начинку, при этом берут говядину высшего и первого сортов, мышечную ткань, по ГОСТ 779-87, свинину жирную - мышечную ткань, по ГОСТ 7724-77, в которой сало должно составлять 40-50% от общей массы мясного сырья, лук репчатый по ГОСТ 1723-86, перец черный по ОСТ 18279-76, чеснок свежий по ГОСТ 7977-67 или пряности. Предварительно свиное сало отделяют от мяса и через мясорубку измельчают раздельно мясо говядины, мясо свинины и сало, снятое с мяса. Затем воду или костный бульон в объеме 25% от массы мясного сырья нагревают до температуры 98-100°C. В измельченное сало добавляют соль, сахар, перец, чеснок или пряности и не размешивая заливают состав горячей водой с температурой не ниже 100°C и немедленно перемешивают сало с сахаром, перцем, чесноком до получения массы однородной консистенции, добавляют в эту массу измельченный на мясорубке лук репчатый (диаметр отверстий решетки должен быть не более 3 мм). Массу с добавленным луком снова перемешивают, затем добавляют мясо свинины и мясо говядины, дополнительно всю массу перемешивают, взбивают до получения густой консистенции - фаршевой начинки, которую охлаждают перед формированием пельменей.

Используя этот же способ, можно приготовить начинку из грибов, например шампиньонов, вешенки. Для этого берут грибы в количестве 1645-1700 г, лук репчатый 350-400 г, масло растительное 250-300 г, картофель 172-200 г, соль 20-10 г, перец 0,1-0,2 г, вода (молоко) 50-60 г. Сначала раздельно обжаривают грибы, лук. Отваривают картофель и в горячем виде его протирают через терку, разбавляют кипящей водой (молоком) с температурой 100°C, смешивают всю массу с добавлением соли и перца и тщательно перемешивают до получения однородной консистенции.

Формование пельменей производится, например, ручным способом: сочень кладут на ладонь левой руки, на него помещают начинку мясную (грибную) в количестве 6-8 г, нижний край сочня загибают к верхнему и большими и указательными пальцами обеих рук сильно сдавливают соединенные края в верхних точках. Защиливая края сочня, пальцы рук перебором опускают к нижним точкам сочня одновременно и соединяют эти точки под углом, придавая пельменю округлую форму, при этом дополнительно сдавливают тесто в местах соединения и по всему периметру пельменя до приобретения тестовой оболочкой одинаковой толщины, что необходимо для быстрой и равномерной проварки пельменей, причем толщина

тестовой оболочки составляет 1-2 мм, чтобы начинка не просматривалась через эту оболочку, что имеет важное значение при розыгрыше "счастливого пельмени". Варят пельмени 3-4 минуты до их готовности.

Приготовленные заявляемым способом пельмени в сваренном виде имеют улучшенные органолептические и физико-химические показатели: не слипшийся и не деформированный продукт, фарш-начинка не просматривается и не выступает, края соединения мягкие, вкус приятный, в меру соленый с ароматом лука и пряностей, без посторонних включений, привкуса и запаха. Массовая доля мясного или грибного фарша к массе пельмени составляет 53%.

Перед отправкой пельменей в розничную сеть на продажу замороженные пельмени расфасовываются в пищевую упаковку по ОСТ 6-06-114-79, ОСТ 49142-79.

С целью увеличения покупательского спроса на пельмени, приготовленные данным способом, на предприятиях общественного питания проводится розыгрыш "счастливого пельмени" с выдачей приза обнаружившему этот "счастливый пельмень". Для проведения этой игровой процедуры в одну упаковочную единицу (пакет) с мясными пельменями укладывают один пельмень, например, с грибной начинкой, или любой другой, не просматривающийся из-за тестовой оболочки и не выделяющийся по форме пельмени. В качестве "счастливых пельменей" в пакете может помещаться вареник, хинкаль или любой кондитерский или кулинарный продукт, уложенный в тестовый сочень.

В Краснодарском крае на предприятии общественного питания был проведен розыгрыш "счастливого пельмени". В зале поместили ящик с пельменями и с ярлыком, на котором указана дата, содержание начинки, в том числе "счастливого пельмени", и наименование приза, закрепленное подписью и печатью предприятия, ящик опечатывают, пломбируют. Посетители вынимали пакеты с пельменями из ящика, и когда один из посетителей объявил, что у него ярлык с указанием "счастливого пельмени", то администрация торжественно вручила ему приз за обнаруженный "счастливый пельмень".

Таким образом, предлагаемый к патентованию способ приготовления пельменей имеет преимущество перед аналогами в том, что позволяет получить совокупность положительных результатов, начиная от улучшения вкусовых и органолептических свойств пельменей и доведения этих пельменей до потребителей путем организации и проведения призового розыгрыша "счастливых пельменей".

#### **Формула изобретения:**

- Способ приготовления пельменей, предусматривающий замес теста, его выдержку, приготовление начинки и формование пельменей с последующим их замораживанием и расфасовкой, при этом перед замесом теста предварительно нагревают воду до температуры 35-40°C, в которую добавляют соль, затем вмещивают муку и полученную массу разделяют на отдельные куски, которые подвергают 2-3-кратному замесу с перерывом в 10-15 мин и дополнительной выдержкой в течение 15-

20 мин для получения однородной тестовой консистенции и набухания клейковины в каждом куске, а в процессе приготовления начинки свиное сало отделяют от мяса, отдельно измельчают сало, добавляют в него соль, сахар, перец или пряности и заливают горячей водой с температурой 98 - 100 °С и немедленно перемешивают смесь до получения однородной массы, затем добавляют измельченный лук и массу снова перемешивают, после этого добавляют раздельно измельченное мясо свинины и мясо говядины или другой измельченный продукт, полученную массу перемешивают до получения начинки с однородной густой консистенцией, после охлаждения которой

5 формируют пельмени с равномерным защипыванием тестовой оболочки пельмени до получения одинаковой толщины теста как в местах расположения начинки, так и по всему периметру пельмени, а после замораживания производят расфасовку пельменей, при этом в каждую упаковку укладывают один пельмень с другой начинкой, отличной от начинки остальных пельменей.

10 2. Способ по п.1, отличающийся тем, что в качестве начинки одного из пельменей в упаковке используют грибную начинку.

15 3. Способ по п.1, отличающийся тем, что в качестве начинки одного из пельменей в упаковке используют любые кулинарные и кондитерские изделия, уложенные в тестовую оболочку.

20

25

30

35

40

45

50

55

60