


**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: **2012131498/13, 24.07.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
24.07.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **24.07.2012**

(45) Опубликовано: **20.12.2013** Бюл. № 35

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2362459 C1, 27.07.2009. RU 2352166 C1, 20.04.2009. RU 2360514 C1, 10.07.2009. RU 2353128 C1, 27.04.2009.**

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С СОУСОМ КРАСНЫМ С ЛУКОМ И ОГУРЦАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов. Замачивают в питьевой воде и куттеруют пшеничный хлеб. Куттеруют говядину, свиной жир-сырец и часть репчатого лука. Смешивают перечисленные компоненты с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша. Фарш формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет. Осуществляют резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука.

Осуществляют резку и замораживание сахарной фасоли и зелени. Осуществляют резку соленых огурцов. Заливают костным бульоном и выдерживают для набухания подсолнечную муку. Смешивают морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука, сахарную фасоль, соленые огурцы, зелень и подсолнечную муку с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом. Фасуют котлеты, полученную смесь и костный бульон. Осуществляют герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



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: **2012131498/13, 24.07.2012**

(24) Effective date for property rights:
24.07.2012

Priority:

(22) Date of filing: **24.07.2012**

(45) Date of publication: **20.12.2013 Bull. 35**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PREPARATION OF PRESERVED PRODUCT "MOSCOW CUTLETS WITH RED SAUCE, ONIONS AND CUCUMBERS"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages recipe components preparation. White bread is soaked in drinking water and chopped. One performs chopping beef, raw pork tallow and part of bulb onions. The listed components are mixed with part of salt and part of black hot pepper to produce mince. The mince is moulded, mealed in wheat crumbs and fried in melted fat to produce cutlets. Carrots, parsley roots and the remaining part of raw onions are cut, browned in melted fat and

strained. French beans and greens are cut and frozen. Brined cucumbers are cut. Sunflower flour is poured with bone broth and maintained for swelling. One mixes carrots, parsley roots, strained part of bulb onions, French beans, brined cucumbers, greens and sunflower flour with "Yuzhny" sauce, tomato paste, acetic acid, sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper and laurel leaf. Cutlets, produced mixture and bone broth are packed. Then one performs sealing and sterilisation.

EFFECT: reduction of the manufactured target product adhesion to container walls.

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ приготовления консервированного продукта "Котлеты московские с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины и свиного жира-сырца, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, резку соленых огурцов, пассерование в топленом жире пшеничной муки, смешивание моркови, корня петрушки, пассерованной части репчатого лука, сахарной фасоли, соленых огурцов, зелени и пшеничной муки с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2362459, C1, 2009).

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 приготовления консервированного продукта "Котлеты московские с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свиного жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, резку соленых огурцов, смешивание моркови, корня петрушки, пассерованной части репчатого лука, сахарной фасоли, соленых огурцов и зелени с мукой, соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	Говядина	242,8-249,9
	свиной жир-сырец	30,8
45	топленый жир	27
	морковь	12,9-13,2
	корень петрушки	3,4-3,5
	репчатый лук	71-71,9
	соленые огурцы	18,9
50	сахарная фасоль	569
	зелень	17,2
	пшеничный хлеб	48,3
	пшеничные сухари	13,8

	подсолнечная мука	16,6
	вода	71,7
	соус "Южный"	8,6
	томатная паста в пересчете на	
5	30%-ное содержание сухих веществ	13,8
	уксусная кислота в пересчете на	
	80%-ную концентрацию	1,3
	Сахар	3,5
	Соль	12
10	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

15 Подготовленный пшеничный хлеб, предпочтительно черствый, замачивают в питьевой воде и куттеруют.

Подготовленные говядину, свиной жир-сырец и приблизительно 5,6% рецептурного количества репчатого лука куттеруют.

20 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 34% рецептурного количества соли и приблизительно 70% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет.

25 Подготовленные морковь, корень петрушки и оставшуюся часть репчатого лука нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают.

Подготовленные сахарную фасоль и зелень нарезают и замораживают.

Подготовленные соленые огурцы нарезают.

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

35 Морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука, сахарную фасоль, соленые огурцы, зелень и подсолнечную муку в рецептурном соотношении смешивают с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли и молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом.

Котлеты, полученную смесь и костный бульон расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

40 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Минимальный расход говядины 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.

45 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 1. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

50 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 приготовления консервированного продукта "Котлеты московские с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттеровое пшеничного хлеба, куттерование говядины, свиного жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, резку соленых огурцов, смешивание моркови, корня петрушки, пассерованной части репчатого лука, сахарной фасоли, соленых огурцов и зелени с мукой, соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	242,8-249,9
	свиной жир-сырец	30,8
30	топленый жир	27
	морковь	12,9-13,2
	корень петрушки	3,4-3,5
	репчатый лук	71-71,9
	соленые огурцы	18,9
35	сахарная фасоль	569
	зелень	17,2
	пшеничный хлеб	48,3
	пшеничные сухари	13,8
	подсолнечная мука	16,6
40	вода	71,7
	соус "Южный"	8,6
	томатная паста в пересчете на	
	30%-ное содержание сухих веществ	13,8
	уксусная кислота в пересчете на	
	80%-ную концентрацию	1,3
45	сахар	3,5
	соль	12
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,03
50	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.