



(51) МПК

A23L 1/39 (2006.01)**A23L 3/00** (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**(21), (22) Заявка: **2005126199/13, 18.08.2005**(43) Дата публикации заявки: **27.02.2007 Бюл. № 6**

Адрес для переписки:
**115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247, О.И.
Квасенкову**

(71) Заявитель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)(54) **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ" СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**(57) **Формула изобретения**

Способ приготовления консервов "Суп из овощей" специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки, репчатого лука и лука-порея, бланширование и измельчение на волчке зерна зеленого горошка, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, поваренной солью и СО₂-экстрактами перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

Обесшкуренное рыбное филе	100
Капуста	100
Картофель	267-281,6
Морковь	50-51,28
Корень петрушки	27-27,43
Репчатый лук	24-24,31
Лук-порей	26
Зерно зеленого горошка	46
Зелень	25
Томатная паста 30%-ная	31
Топленое масло	20
Соль	10,6
СО ₂ -Экстракт перца черного горького	0,018
СО ₂ -Экстракт лаврового листа	0,004
Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

герметизацию и стерилизацию.