

Procedeu de conservare a castraveților, care include sortarea, spălarea preambalarea castraveților și turnarea deasupra lor a unei soluții de conservare ce conține apă, sare de bucătărie, acid acetic și ascorbic, benzoat de sodiu și sorbat de potasiu, caracterizat prin aceea că înainte de preambalare castraveții se blanșează la temperatura de 90...95°C, timp de 3...4 min după ce se răcesc în apă curgătoare și se preambalează împreună cu mărarul, rădăcinile de hrean, usturoiul, frunzele și rădăcinile de țelină și de pătrunjel, frunzele de mentă, de stejar, de vișin și de dafin, cuișoarele, coriandrul, enibaharul și piperul negru, iar în componența soluției de conservare suplimentar se adaugă alcool etilic alimentar de 40%, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

sare de bucătărie	4,6...5,6
acid acetic de 99%	0,93...4,5
acid ascorbic	0,03...0,05
benzoat de sodiu	0,08...0,09
sorbat de potasiu	0,08...0,09
alcool etilic alimentar de 40%	1,4...1,6
coriandru	0,04...0,05
cuișoare	0,02...0,03
enibahar	0,02...0,03
piper negru	0,03...0,04
mărar, rădăcini de hrean, usturoi, frunze și rădăcini de țelină și de pătrunjel, frunze de mentă, de stejar, de vișin și de dafin, luate în părți masice egale	1,00...1,55
apă	restul.