

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к консервной отрасли и может быть использовано при консервировании огурцов.

Заявленный способ включает сортировку, промывку, бланширование огурцов при температуре 90...95°C в течение 3...4 минут и их охлаждение. После этого осуществляют расфасовку огурцов и пряностей и заливку их консервирующей жидкостью, содержащей воду, соль поваренную, уксусную и аскорбиновую кислоты, бензоат натрия, сорбат калия и спирт этиловый пищевой 40%. В качестве пряностей используют укроп, корни хрена, чеснок, листья и корни сельдерея и петрушки, листья мяты перечной, дуба, вишни и лавровый лист, гвоздику, кориандр, перец душистый и горький.

Результат изобретения состоит в повышении пищевой ценности огурцов, а также в увеличении продолжительности их хранения.

П. формулы: 1