

Lista para Conservas por Presión

- Fecha _____
Producto Preservado _____
Tiempo de Proceso De ____ minutos
A ____ libras por presión
(Ajuste dependiendo en elevación)
__ Prepare frascos, tapas, y anillos
__ 2 a 3 pulgadas de agua en la olla,
(3 a 4 pulgadas si es pescado)
140°F empaque crudo
180°F empaque caliente
__ Prepare la comida
__ Llene los frascos, remueva las burbujas,
ajuste el espacio superior
__ Limpie los bordos del frasco
__ Ajuste tapas y anillos
__ Ponga los frascos en la olla
__ Ponga la tapa en la olla
__ Ponga a fuego alto
__ Escape:
Deje que el vapor fluya por
10 minutos
De __ a _____
__ Ponga la pesa o cierre la válvula
__ Deje acumular la presión
__ Cuando llegue a la presión
Deseada empiece a contar los
Minutos del proceso
Comenzó _____ Término ____
__ Ajuste el fuego para mantener la presión
estable
__ Cuando el tiempo de proceso llegue,
retire la olla del fuego, espere
__ Cuando la presión haiga
Escapado completamente, remueva
La pesa o habrá la válvula
__ Espere 10 minutos
De _____ a _____
__ Habrá la olla con el escape
__ Saque los frascos de la olla, mantenga los
rectos
__ Póngalos arriba de una toalla gruesa
__ Permítalos enfriarse, sin tocarlos
__ Cheque los sellos
__ Quite los anillos y limpien los frascos
__ Etiquete los frascos
__ Almacene sus frascos en un lugar fresco,
oscuro y seco
__ Lave y seque la olla, la válvula, y la tapa

Lista para Conservas por Presión

- Fecha _____
Producto Preservado _____
Tiempo de Proceso _____
_____ minutos
A ____ libras por presión
(Ajuste dependiendo en elevación)
__ Prepare frascos, tapas, y anillos
__ 2 a 3 pulgadas de agua en la olla, (3
a 4 pulgadas si es pescado) 140°F
empaque crudo
180°F empaque caliente
__ Prepare la comida
__ Llene los frascos, remueva las burbujas,
ajuste el espacio superior
__ Limpie los bordos del frasco
__ Ajuste tapas y anillos
__ Ponga los frascos en la olla
__ Ponga la tapa en la olla
__ Ponga a fuego alto
__ Escape:
Deje que el vapor fluya por
10 minutos
De __ a _____
__ Ponga la pesa o cierre la válvula
__ Deje acumular la presión
__ Cuando llegue a la presión
Deseada empiece a contar los
Minutos del proceso
Comenzó _____ Término ____
__ Ajuste el fuego para mantener la presión
estable
__ Cuando el tiempo de proceso llegue,
retire la olla del fuego, espere
__ Cuando la presión haiga
Escapado completamente, remueva
La pesa o habrá la válvula
__ Espere 10 minutos
De _____ a _____
__ Habrá la olla con el escape
__ Saque los frascos de la olla, mantenga los
rectos
__ Póngalos arriba de una toalla gruesa
__ Permítalos enfriarse, sin tocarlos
__ Cheque los sellos
__ Quite los anillos y limpien los frascos
__ Etiquete los frascos
__ Almacene sus frascos en un lugar fresco,
oscuro y seco
__ Lave y seque la olla, la válvula, y la tapa

Lista Para Conserva de Agua Hirviendo

Fecha _____
Producto Conservados _____

- Tiempo de Proceso _____ minutos
- Prepare frascos, tapas y anillos
 - Mantenga los frascos calientes
 - Llene la olla con agua
 - 140°F empaque cruda
 - 180°F Empaque Caliente
 - Prepare la comida
 - Llena los frascos, remueva las burbujas, ajusta el espacio superior
 - Limpie los bordos del frasco
 - Ajuste tapas/anillos
 - Ponga los frascos en la olla
 - Agregue agua de 1 a 2 pulgadas arriba de los frascos
 - Ponga el fuego a alto
 - Empiece a tomar el tiempo del Proceso en cuanto el agua empiece a hervir
 - Comenzó _____ Término _____
 - Ajuste el fuego para mantener la agua hirviendo
 - Cuando el tiempo de proceso esté completo, apague el fuego, retire la olla de lo caliente si es posible
 - Retire la tapa de la olla
 - Espere 5 minutos De _____ A _____
 - Retire los frascos de la olla, manténgalos frascos rectos
 - Ponga los frascos arriba de una toalla gruesa
 - Permita los frascos enfriarse, sin tocarlos
 - Cheque los sellos
 - Quite los anillos, limpie los frascos
 - Etiquete los frascos
 - Almacene sus frascos en un lugar fresco, seco y oscuro
 - Lave y seque la olla y la parilla

Lista Para Conserva de Agua Hirviendo

Fecha _____
Producto Conservados _____

- Tiempo de Proceso _____ minutos
- Prepare frascos, tapas y anillos
 - Mantenga los frascos calientes
 - Llene la olla con agua
 - 140°F empaque cruda
 - 180°F Empaque Caliente
 - Prepare la comida
 - Llena los frascos, remueva las burbujas, ajusta el espacio superior
 - Limpie los bordos del frasco
 - Ajuste tapas/anillos
 - Ponga los frascos en la olla
 - Agregue agua de 1 a 2 pulgadas arriba de los frascos
 - Ponga el fuego a alto
 - Empiece a tomar el tiempo del Proceso en cuanto el agua empiece a hervir
 - Comenzó _____ Término _____
 - Ajuste el fuego para mantener la agua hirviendo
 - Cuando el tiempo de proceso esté completo, apague el fuego, retire la olla de lo caliente si es posible
 - Retire la tapa de la olla
 - Espere 5 minutos De _____ A _____
 - Retire los frascos de la olla, manténgalos frascos rectos
 - Ponga los frascos arriba de una toalla gruesa
 - Permita los frascos enfriarse, sin tocarlos
 - Cheque los sellos
 - Quite los anillos, limpie los frascos
 - Etiquete los frascos
 - Almacene sus frascos en un lugar fresco, seco y oscuro
 - Lave y seque la olla y la parilla