

Изобретение относится к пищевой промышленности, в особенности к приправам к салатам, а именно к майонезам и может быть использовано при их изготовлении.

Майонез содержит, в мас. %: растительное масло - 64,0...65,0, молоко сухое - 1,5...1,6, яичный порошок - 4,9...5,0, горчичный порошок - 0,7...0,8, сахар - 1,4...1,5, соль - 1,1...1,2, двууглекислый натрий - 0,04...0,06, уксусная кислота (80%) - 0,6...0,7, овощи сухие - 1,5...2,5, вода - остальное.

Результатом изобретения является расширение ассортимента майонезов с повышенной биологической ценностью и оригинальным вкусом.