

a 2002 0222

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la producerea conservelor de gustare din năut.

Procedeul de producere a conservelor de gustare din năut include pregătirea năutului, morcovului și a cepei, înmuierea năutului în apă la temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2 ore, blanșarea lui cu aburi timp de 15...40 min și răcirea în apă, tăierea și prăjirea cepei și a morcovului, amestecarea năutului cu legumele prăjite, cu praf din frunze de cimbru și cu zahăr, încălzirea amestecului până la temperatura de 75...80°C, preambalarea și turnarea deasupra amestecului obținut a unui lichid, conținând sare de bucătărie și apă, astuparea și sterilizarea produsului obținut.

Revendicări: 1