а 2002 0222

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству закусочных консервов из нута.
Способ производства закусочных консервов из нута включает подготовку нута, моркови и лука, замачивание нута в воде при температуре 50...60°С в течение 1,5...2 часов, бланширование его паром в течение 15...40 мин и охлаждение в воде, нарезку и обжарку лука и моркови, смешивание нута с обжаренными овощами, с порошком из листьев чабреца и сахаром, нагревание смеси до температуры 75...80°С, фасовку и заливку полученной смеси жидкостью, содержащей соль поваренную и воду, укупоривание и стерилизацию полученного продукта.

П. формулы: 1