

Procedeu de producere a cremeii din năut, care include pregătirea năutului și a cepei, înmuierea năutului în apă la temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2,0 ore, blanșarea cu aburi la o presiune de 1,8 atm timp de 15...40 min, răcirea în apă, tăierea și prăjirea cepei, amestecarea năutului cu ceapă, adăugarea la acest amestec a prafului de busuioc și rozmarin, sării de bucătărie și a zahărului, omogenizarea și tratarea termică la temperatura de 85...95°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, % de masă:

năut	50,0...60,0
ceapă	32,0...37,0
praf de busuioc	0,05...0,10
praf de rozmarin	0,05...0,10
sare de bucătărie	1,5...1,8
zahăr	1,3...1,5
apă	restul