

a 2002 0223

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de producere a cremei din năut.

Procedeu de producere a cremei din năut include pregătirea năutului și a cepei, înmuierea năutului în apă la temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2 ore, blanșarea lui cu aburi la presiunea de 1,8 atm timp de 15...40 min și răcirea în apă, tăierea și prăjirea cepei, amestecarea năutului cu ceapa prăjită, adăugarea la acest amestec a prafului din frunze de busuioc și rozmarin, a sării de bucătărie și a zahărului, omogenizarea și tratarea termică a amestecului la temperatura de 85...95°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut.

Revendicări: 1