

a 2004 0028

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la industria conservelor și poate fi utilizată la producerea pateurilor.

Procedeul de producere a pateului din leguminoase cu ficat include pregătirea legumelor și a ficatului, înmuierea năutului sau mazării, sau bobului, sau fasolei, sau linteii în apă la temperatura de 15...20°C timp de 8...15 ore, blanșarea cu aburi la presiunea de 1,5 atm timp de 20...40 min, omogenizarea acestora până la obținerea consistenței de pireu, mărunțirea, prăjirea și frecarea morcovului și a cepei. Blanșarea ficatului se efectuează la temperatura de 80...100°C timp de 20...30 min, după care acesta se freacă și se amestecă cu pireul din leguminoase, cu ceapa și morcovul frecate, precum și cu sare de bucătărie, piper negru, ardei roșu, chimen, coriandru, verdeață de busuioc, maghiran, cimbru, isop, rozmarin, leuștean și apă. După aceasta se efectuează omogenizarea, tratarea termică la temperatura de 80...90°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut.

Revendicări: 1