

а 2004 0028

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к консервной промышленности и может быть использовано в производстве паштетов.

Способ производства паштета из бобовых с печенью включает подготовку овощей и печени, замачивание нута, гороха, бобов, фасоли или чечевицы в воде при температуре 15...20°C в течение 8...15 часов, бланширование паром при давлении 1,5 атм в течение 20...40 мин, гомогенизацию до получения пюреобразной консистенции, измельчение, обжаривание и протирку моркови и лука. Бланширование печени осуществляют при температуре 80...100°C в течение 20...30 мин, после чего ее протирают и смешивают с пюре из бобовых, с протертыми луком и морковью, а также с солью поваренной, черным и красным перцем, тмином, кориандром, зеленью базилика огородного, майорана, чабреца, иссопа, розмарина, любистка и с водой. После чего осуществляют гомогенизацию, термическую обработку при температуре 80...90°C, расфасовку, укупоривание и стерилизацию полученного продукта.

П. формулы: 1