

Procedeu de producere a pateului din leguminoase, care include pregătirea legumelor, înmuierea în apă a semințelor mature de năut sau de mazăre, sau de bob, sau de fasolea la temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2,0 ore, blanșarea cu aburi timp de 20...40 min la presiunea de 1,5 atm, frecarea leguminoaselor, mărunțirea, prăjirea și frecarea morcovului și cepei, amestecarea leguminoaselor și a legumelor frecate cu zahăr, sare de bucătărie, piper negru, ardei roșu, coriandru și verdeață de pătrunjel, chinza, busuioc și apă și omogenizarea acestora până la obținerea consistenței de pireu, tratarea termică la temperatura de 80...90°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

leguminoase	40,0...50,0
ceapă	10,0...12,5
morcov	10,0...12,5
sare de bucătărie	1,3...2,0
zahăr	0,5...0,8
piper negru	0,06...0,08
ardei roșu	0,05...0,07
coriandru	0,1...0,2
verdeață de chinza	0,2...0,4
verdeață de pătrunjel	0,3...0,5
verdeață de busuioc	0,2...0,3
apă	restul.