

а 2004 0029

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

Способ производства паштета из бобовых включает подготовку овощей, замачивание бобовых в воде при температуре 50...60°C в течение 1,5...2,0 часов, бланширование паром в течение 20...40 мин при давлении 1,5 атм и протирание бобовых. Затем морковь и лук измельчают, обжаривают, протирают и смешивают с протертыми бобовыми, сахаром, солью поваренной, черным и красным перцем, кориандром и зеленью петрушки, кинзы, базилика огородного и водой. Смесь гомогенизируют до получения пюреобразной консистенции, проводят термическую обработку при температуре 80...90°C, расфасовывают, укупоривают и стерилизуют.

П. формулы: 1