

1. Procedeu de producere a pateului din linte, care include pregătirea legumelor, fierberea linteii, omogenizarea ei până la obținerea consistenței de pireu, mărunțirea și prăjirea morcovului și a cepei, frecarea acestora, amestecarea pireului de linte cu ceapa și morcovul frecate, cu sarea de bucătărie, apa, zahărul și cu praful de coriandru, isop, rozmarin, maghiran, piper negru și de ardei roșu, omogenizarea și tratarea termică a amestecului la temperatura de 80...90°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

linte	50,0...70,0
ceapă	15,0...25,0
morcov	15,0...20,0
zahăr	0,3...0,5
sare de bucătărie	1,3...2,0
coriandru	0,08...0,2
isop	0,07...0,2
rozmarin	0,05...0,1
maghiran	0,1...0,2
piper negru	0,06...0,09
ardei roșu	0,04...0,08
apă	restul.

2. Procedeu de producere a pateului din linte, care include pregătirea legumelor, fierberea linteii, omogenizarea până la obținerea consistenței de pireu, mărunțirea și prăjirea cepei, frecarea ei, amestecarea pireului de linte cu ceapa frecată, curcumă, sare de bucătărie, apă, zahăr și praf de coriandru, isop, rozmarin, maghiran, piper negru și de ardei roșu, omogenizarea și tratarea termică a amestecului la temperatura de 80...90°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

linte	50,0...70,0
ceapă	15,0...25,0
curcuma	1,0...1,5
zahăr	0,3...0,5
sare de bucătărie	1,3...2,0
coriandru	0,08...0,2
isop	0,07...0,2
rozmarin	0,05...0,1
maghiran	0,1...0,2
piper negru	0,06...0,09
ardei roșu	0,04...0,08
apă	restul.