

a 2004 0034

Invenția se referă la industria alimentară, în particular, la producerea pateurilor din materie primă vegetală.

Procedeul de producere a pateului din linte, conform variantei 1, include pregătirea legumelor, fierberea linte și omogenizarea ei până la obținerea consistenței de pireu. Se mărunțesc morcovul și ceapa, se prăjesc și se freacă, se amestecă pireul de linte cu ceapa și morcovul frecate, cu sare de bucătărie, apă, zahăr și cu praf de coriandru, isop, rozmarin, maghiran, piper negru și de ardei roșu, după care se efectuează omogenizarea și tratarea termică a amestecului până la temperatura de 80...90°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut.

În procedeul de producere a pateului din linte, conform variantei 2, în loc de morcov se utilizează curcumă.

Revendicări: 2