

а 2004 0034

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к производству паштетов из растительного сырья.

Способ производства паштета из чечевицы по 1 варианту включает подготовку овощей, варку чечевицы и ее гомогенизацию до получения пюреобразной консистенции. Затем морковь и лук измельчают, обжаривают и протирают, смешивают пюре из чечевицы с протертыми морковью и луком, с солью поваренной, водой, сахаром и с порошком кориандра, иссопа, розмарина, душицы, красного и черного перца, после чего осуществляют гомогенизацию и термическую обработку смеси до температуры 80...90°C, расфасовку, укупоривание и стерилизацию полученного продукта. Согласно способу производства паштета из чечевицы по 2 варианту вместо моркови используют куркуму.

П. формулы: 2