

Procedeu de fabricare a biscuiților, care include prepararea emulsiei din apă, melasă, zahăr, grăsimi, melanj și afănători, frământarea aluatului din emulsie, făina și amidon, modelarea și coacerea lui, caracterizat prin aceea că la frământarea aluatului se utilizează un amestec din făină de grâu calitate superioară cu făină de soriz luată în cantitate de 0,5...45% la masa făinii de grâu calitate superioară.