

а 2002 0223

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу производства крема из нута.

Способ производства крема из нута включает подготовку нута и лука, замачивание нута в воде при температуре 50...60°C в течение 1,5...2 часов, бланширование его паром под давлением 1,8 атм в течение 15...40 мин и охлаждение в воде, нарезку и обжарку лука, смешивание нута с обжаренным луком, добавление к этой смеси порошка из листьев базилика и розмарина, поваренной соли и сахара, измельчение и термическую обработку смеси при температуре 85...95°C, фасовку, укупоривание и стерилизацию полученного продукта.

П. формулы: 1