

s 2019 0033

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de fabricare a cârnațului vegetarian.

Procedeul, conform invenției, include pregătirea umpluturii din texturat de soia, înmuiat în apă cu adăugarea de fum lichid, sare, zahăr, coriandru și ienibahar măcinate, fierberea amestecului, scurgerea surplusului de lichid, tăierea în bucățele, prăjirea în amestec de ulei de palmier alb cu alt ulei vegetal, prăjirea spanacului în același amestec de uleiuri, amestecarea texturatului de soia cu spanacul prăjite, umplerea carcasei cu umplutură, legarea și sterilizarea produsului obținut.

Rezultatul invenției constă în îmbunătățirea consistenței și elasticității cârnațului și asigurarea menținerii formei sale la feliere.

Revendicări: 1