

Спосіб виробництва замороженого рослинного напівфабрикату з використанням екструдованого соєвого текстурату включає підготовку рецептурних компонентів, змішування, використання білка, рослинної олії, води, фасування. Із рецептурної кількості відбирають 61 % води, в якій розводять смакоароматичні добавки, сіль, дріжджові екстракти та барвники, готовою сумішшю заливають текстурований рослинний білок та залишають на 4 години за постійного повільного перемішування для гідратації, після чого готують термостабільну емульсію шляхом розмішування метилцелюлози у залишку рецептурної кількості води, що складає 39 %, та кутерують до однорідності, потім заливають олію соняшникову, кутерують до однорідності, додають кокосову олію і повторно кутерують до однорідної пасти, після чого рослинний фарш змішують з емульсіями.