

Спосіб виробництва замороженого рослинного напівфабрикату з використанням екструдованого соєвого текстурату, що включає підготовку рецептурних компонентів, змішування, використання білка, рослинної олії, води, фасування, який **відрізняється** тим, що 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 пасту, після чого рослинний фарш змішують з емульсіями, за такого співвідношення вказаних компонентів, мас. %:

Вода	64,00
білок соєвий екструдований	21,00
олія кокосова	6,00
олія соняшникова	3,34
метилцелюлоза	1,66
сіль харчова	1,2
ароматизатори натуральні	1,02
барвники натуральні	0,88
смакоароматична композиція	0,50
дріжджовий екстракт	0,30
цибуля мелена	0,10;

після чого фарш упаковують у вакуумну упаковку у формі брикетів.