

Спосіб виробництва замороженого рослинного напівфабрикату з використанням екструдованого горохового текстурату включає підготовку рецептурних компонентів, змішування, використання білка, рослинної олії, води, формування, заморожування, фасування виробу. Із рецептурної кількості відбирають 67,17 % води, в якій розводять смакоароматичні добавки, сіль, дріжджові екстракти та барвники, причому готовою сумішшю заливають текстурований гороховий білок та залишають на 4 години за постійного повільного перемішування для гідратації. Після чого готують термостабільну емульсію шляхом розмішування метилцелюлози у залишку рецептурної води, що складає 35,7 %, та кутерують до однорідності. Потім заливають олію соняшникову та кутерують до одержання однорідної пасту і кокосову олію з повторним кутеруванням до однорідної пасту, після чого рослинний фарш змішують з емульсіями. Після чого формують котлети шляхом пресування та заморожують до температури -18 °С всередині продукту.