

Спосіб виробництва замороженого рослинного напівфабрикату з використанням екструдованого горохового текстурату, що включає підготовку рецептурних компонентів, змішування, використання білка, рослинної олії, води, формування, заморожування, фасування виробу, який **відрізняється** тим, що 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, за наступного співвідношення вказаних компонентів, мас. %:

вода	67,17
гороховий текстурат	16,2
олія кокосова	7,74
олія соняшникова	3,2
дріжджовий екстракт	1,74
метилцелюлоза	1,6
сіль харчова	0,9
барвники натуральні	0,8
ароматизатори натуральні	0,65,

після чого формують котлети шляхом пресування та заморожують до температури -18 °С всередині продукту.