

Спосіб виробництва соусу включає приготування молочної нормалізованої суміші, гомогенізацію, пастеризацію за температури 90...95 °С впродовж 2...10 хв, заквашування і сквашування за температури 40...45 °С, охолодження йогурту, змішування зі смаковим наповнювачем. При цьому як наповнювач використовують клітковину рослинну з висівків жита в кількості 1,5-3,5 %, яку перед змішуванням із йогуртом піддають набуханню у пастеризованій молочній сироватці, взятій у співвідношенні з цим наповнювачем як (2,5-3,5):1.