

Спосіб виробництва йогуртного 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 із смаковим наповнювачем. Додатково вносять 3-5 % суміші харчових волокон та висівок пшеничних у співвідношенні 1:(10-15), які перед змішуванням із йогуртом піддають набуханню у молочній сироватці при температурі 38...42 °С із витримкою 5...10 хв, взятій у співвідношенні із сумішшю харчових волокон як 3,5:1.