

Спосіб виробництва коктейлю овочевого включає змішування та струшування з льодом томатного соку, ворчестерського соусу, гострого перцевого соусу, лимонного соку. Додатково вносять селеру у кількості 18-24 %, огірок свіжий у кількості 18-24 %, які окремо подрібнюють протягом 40-60 с до утворення пюре, також додають куркуму мелену, коріандр мелений, цукровий сироп, сушений часник, сіль.