

Спосіб виробництва ковбасних виробів напівкопчених включає приготування фаршу з використанням яловичини, свинини та м'яса курячого, нітриту натрію і солі, шприцювання, формування, осаджування, обсмажування, варіння, охолодження, копчення, сушіння. При цьому на етапі приготування фаршу як сіль використовують сіль морську. Додатково вносять шкіру свинячу знежирену, яку попередньо гідратують та подрібнюють, філе куряче, яке попередньо подрібнюють, шпик боковий, який попередньо подрібнюють, ізолят соєвого білка, мускатний горіх, молоко сухе знежирене, суміш, яка складається з пірофосфату калію, ізоаскорбату натрію, лимонної кислоти, декстрози, солі, екстракту чорного перцю, суміш, яка складається з молочного білка та лактози, барвник, який складається з борошна рисового, гексаметафосфат, карагенан, дигідрокверцетин, воду і лід. Формування здійснюють у формі батончиків у вигляді сосисок довжиною від 16 до 20 см.