

Спосіб виробництва сирного соусу включає використання молочно-білкової основи, жирової складової, води, солі, суміші солей-плавителів, структуроутворювача, плавлення, гомогенізацію, фасування, охолодження. Як молочно-білкову основу використовують сир кисломолочний нежирний в кількості 31-51 %. Як жирову складову використовують молочні вершки в кількості 15-25 %. Як структуроутворювач та джерело біологічно активних речовин вносять яблучний пектин у клітковині в кількості 2,5-3,5 %, який перед додаванням у молочно-білкову основу піддають набуханню у воді, взятій у співвідношенні до цієї добавки як 3:1, з подальшою тепловою обробкою за температури 93-97 °C протягом 4-5 хв та охолодженням до температури 18-22 °C.