

Спосіб виробництва консервів із м'яса птиці з додаванням борошна люпинового, в якому готують тару та сировину, подрібнюють, просіюють порошкоподібні інгредієнти, змішують із водою, фасують, стерилізують та охолоджують. Як білковий та жировий компонент використовують борошно люпинове при наступному співвідношенні компонентів, мас. %: філе курки - 67,0, морква свіжа подрібнена - 4,0, цибуля свіжа подрібнена - 3,0, сіль кухонна - 1,0, борошно люпинове - 10,0, вода - 15,0.