

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва напівфабрикатів, і може бути використане в закладах громадського харчування.

Найближчим аналогом корисної моделі є спосіб виробництва пельменів, що включає приготування фаршу, формування і заморожування, де до м'ясного фаршу додають порошок рослинного походження, шпинат, моркву [патент № 156203, бюл. № 21/2024 від. 22.05.2024].

Недоліками відомого напівфабрикату є недостатні органолептичні показники і, найголовніше, висока калорійність та низька корисність кінцевого продукту, що не дозволяє його споживати широкому колу споживачів, яким поставлені дієтичні застереження.

В основу корисної моделі поставлена задача створення корисного дієтичного продукту, який розширить асортимент даного виду напівфабрикату.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва пельменів з равликами, що включає приготування начинки та тіста, формування, , згідно з корисною моделлю, начинку готують з равликів, очищених від раковин і шлунків, масла вершкового, кисломолочного сиру, часнику, петрушки, кропу, кінзи, при цьому компоненти у складі всієї маси пельменів беруть в наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

равлики, очищені від раковин і шлунків	30
масло вершкове	2
борошно пшеничне	31,5
кисломолочний сир	11
яйця	6
часник	1,2
петрушка, кріп, кінза	2,3
сіль	0,5
вода питна	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та результатом полягає в наступному: м'ясо равликів на 80 % складається з води і 15 % білка, що дає продукту низьку калорійність 90 кКал на 100 грам і дозволяє використовувати його як дієтичний продукт, а широкий вміст вітамінів, мікроелементів, жирних кислот робить його надзвичайно корисним з практично відсутнім холестерином.

Кількість кожного інгредієнта вибрана за даними дегустаційної оцінки готового продукту та продиктована реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

Спосіб виробництва продукту відбувається в такій послідовності:

Равлики заливають холодною водою і залишаються в воді на півгодини.

Часник тонко нарізати, петрушку, кріп та кінзу - подрібнити, кисломолочний сир розім'яти.

Вершкове масло розтопити на слабкому вогні, покласти в масло часник і смажити до прозорості. Часник вийняти і відкинути.

На сковороду викласти равлики і смажити 10 хвилин, зняти з вогню.

До равликів додати розім'ятий кисломолочний сир і подрібнену пряно-смакову зелень (петрушку, кріп та кінзу) та добре перемішати. Накрити і поставити в холодильник на дві години.

Просіяти борошно, вбити яйця, посолити, ретельно вимісити тісто і накрити харчовою плівкою.

Дати постояти півгодини, після чого тісто розкачати в тонкий пласт і вирізати кола приблизно діаметром п'ять сантиметрів.

У центр кожного кола з тіста покласти начинку і склеїти, отримавши готовий продукт.

Результат полягає в тому, що запропонована рецептура пельменів з равликів дає змогу створити напівфабрикатами продукт з високими органолептичними, дієтичними та смаковими показниками.