

Спосіб виробництва білкових харчових снєків з використанням свинячої шкіри як основної сировини, що включає термічну обробку для отримання хрусткої текстури, який **відрізняється** тим, що свинячу шкіру зачищають від жиру та міток, промивають у проточній воді, замочують у воді протягом 12-24 годин, нарізають на шматочки розміром 3×5 см, викладають на дека, піддають першій термічній обробці при температурі 150 °С до повного висихання та знежирювання, охолоджують, потім обсмажують в олії до хрусткої консистенції, охолоджують готовий продукт, наносять сіль та спеції, упаковують готовий продукт.