

Спосіб отримання веганського продукту з протеїном цвіркуна, що передбачає підготовку рецептурних компонентів, змішування сухих компонентів, серед яких борошно вівсяне, протеїн цвіркуна, шрот горіха кеш'ю, клітковина з насіння коноплі, паприка мелена, часник сухий мелений, перець чорний мелений, сіль кухонна, проведення гідратації компонентів, додавання олії волоського горіха до суміші рецептурних компонентів, змішування, формування виробів, термічну обробку, охолодження, фасування, заморожування, при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно вівсяне	27,85-28,15
вода на гідратацію	55,7-56,3
шрот горіха кеш'ю	4,0-6,0
клітковина з насіння коноплі	1,2-1,6
протеїн цвіркуна	4,5-5,5
олія волоського горіха	2,2-3,8
паприка мелена	0,22-0,28
часник сухий мелений	0,08-0,12
перець чорний мелений	0,04-0,06
сіль кухонна	1,17-1,23.