

1. Спосіб виготовлення однакових за формою і масою порцій м'яса шляхом пресування замороженого м'яса у прес-формі до отримання заокругленої кінцевої форми, який **відрізняється** тим, що окремий шматок м'яса у його природній формі, до якого не прилипли інші шматки м'яса, у замороженому чи у не замороженому стані розділяють, зокрема розпилюють на дві, три чи кілька порцій однакової ваги і/або цільової ваги, при цьому кожен порцію обрізають до досягнення бажаної ваги і переважно бажаної попередньої форми (преформа), а потім у замороженому стані поміщають у прес-форму і у прес-формі спресовують до досягнення кінцевої форми.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що порції м'яса при закладанні у прес-форму мають температуру від -5 °С до -20 °С.
3. Спосіб за п. 1 або 2, який **відрізняється** тим, що шматки чи порції м'яса перед пресуванням або обрізанням піддають попередній обробці у розм'яшувачах і/або шляхом поміщення у соуси чи маринади, чи приправи, або шляхом впорскування.