

Винахід стосується способу виготовлення однакових за формою і масою порцій м'яса шляхом пресування замороженого м'яса у прес-формі до отримання заокругленої кінцевої форми, причому 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, і 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.