

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до овочесушильної галузі.

Спосіб виробництва напівфабрикатів з грибів, який передбачає сортування, калібрування, миття, інспекцію, очищення та доочищення, споліскування, різання, бланшування, сушіння, сортування, дозування, упакування, зберігання, згідно винаходу нарізані гриби бланшують 1-10 хвилин у розчині, який містить 1-10 % суміші цукрів, лимонної й аскорбінової кислот 0,01-0,1 % та сорбінової кислоти або її солі у кількості 0,08-0,1 % при температурі 85-99 °C у співвідношенні 1:2-1:3, після чого гриби випарюють у соєвому соусі, а потім сушать до вмісту сухих речовин 40-60 % при температурі теплоносія 50-105 °C, після чого охолоджують до температури 18-20 °C.

Технічний результат винаходу полягає у розширенні асортименту грибних напівфабрикатів, отриманні продукту з вираженим природним насиченим смаком вихідної сировини та покращеними органолептичними показниками, тугій цілісній структурі шматочків напівфабрикату в кінцевих стравах та зменшенні часу на приготування готових страв.