

1.Спосіб виготовлення продуктів з домашнього сиру з наступною термообробкою, при якому домашній сир змішують з смаковими речовинами, пряностями і, не обов'язково, з іншими домішками, піддають наступній термообробці при температурі між 60 і 150°C, охолоджують до температури між 0 і 15°C, формують і покривають, який **відрізняється** тим, що готують гомогенну суміш з домашнього сиру, пряностей і інших домішок і виконують наступні операції у замкненій системі при безперервній роботі:

-термообробку,

-охолодження,

-при бажанні, формування, покриття, нанесення пряностей на поверхню, декорування пряностями, і

-пакування.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що для змішування базових матеріалів використовують змішувач з низькою силою змішування.

3. Спосіб за п. 1 або 2, який **відрізняється** тим, що наступну термообробку і охолодження виконують у вентаторі.