

Изобретение касается способа непрерывного изготовления продуктов из домашнего творога с последующей термообработкой. Домашний творог, предварительно смешанный со вкусовыми веществами, пряностями и, не обязательно, с другими примесями, подвергают последующей термообработке при температуре между 60 и 150 °С, охлаждают до температуры между 0 и 15 °С, формуют и покрывают. Гомогенизированную смесь изготавливают из домашнего творога, в качестве базового материала, пряностей и других добавок, подвергают последующей термообработке при непрерывной работе в замкнутой системе, потом ее охлаждают и, при желании, формуют, покрывают, отделяют поверхность вкусовыми веществами и декорирующими пряностями и пакууют.