

Способ производства вареной колбасы высшего сорта, предусматривающий подготовку сырья, включающего говядину, яйца куриные или меланж, посол, приготовление фарша с введением компонентов согласно рецептуре, формование и термическую обработку, отличающийся тем, что в качестве сырья используют говядину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани 5-10% и кровь пищевую, обжарку производят при температуре 80-90°С, а компоненты фарша берут в следующем количественном соотношении, мас. %:

<b>Говядина жилованная</b>	
<b>односортная</b>	<b>94-96</b>
<b>Кровь пищевая</b>	<b>1,5-2,5</b>
<b>Яйца куриные или меланж</b>	<b>2,5-3,5</b>