

Способ производства вареной колбасы высшего сорта предусматривает подготовку сырья, включающего говядину, яйца куриные или меланж, посол, приготовление фарша с введением компонентов согласно рецептуре, формование и термическую обработку. В качестве сырья используют говядину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани 5-10% и кровь пищевую. Обжарку производят при температуре 80-90°C.