

Спосіб виробництва вареної ковбаси вищого сорту передбачає підготовку сировини, що включає яловичину, яйця курячі або меланж, посол, готування фаршу з введенням компонентів відповідно до рецептури, формування і термічну обробку. Як сировину використовують яловичину жиловану односортну з масовою часткою жирової тканини 5-10% і кров харчову. Обжарювання здійснюють при температурі 80-90°C.