

Изобретение относится к пищевой промышленности и в частности к изготовлению полуфабрикатов для производства продуктов питания. Способ включает мойку клубней, их измельчение и сушку, причем вымытые клубни измельчают до размеров частиц 25-30 мм, после чего проводят поэтапную сушку полученных частиц до содержания массовой доли влаги не более 7% в пределах (50-55)°C - (60-65) °C - (80-85) °C -(60-65)°C - (50-55)°C в течение 3-4 часов, затем после охлаждения полученной массы производят отбор частиц размером 8-30 мм.