

Винахід належить до харчової промисловості і, зокрема, до виготовлення напівфабрикатів для виробництва продуктів харчування. Спосіб включає мийку бульб, їхнє здрібнювання і сушіння, причому вимиті бульби подрібнюють до розмірів часток 25-30 мм, після чого проводять поетапне сушіння одержаних частинок до вмісту масової частки вологи не більш 7% у межах (50-55) °С - (60-65) °С - (80-85) °С -(60-65) °С - (50-55) °С впродовж 3-4 годин, потім після охолодження одержаної маси проводять відбір частинок розміром 8-30 мм.