

1. Способ производства продукта из сои, заменяющего орех, предусматривающий замачивание сои в воде при нагревании и модуле соя: вода равном 1:(2-3), выпаривание воды из сои и ее обжаривание, удаление оболочки, отличающийся тем, что удаление оболочки осуществляют в процессе замачивания, которое ведут в условиях развитого "кипящего" слоя, а выпаривание воды и обжаривание осуществляют в слое растительного масла при модуле соя:масло равном 1:( 1,8-2,2) с продолжительностью каждой операции 15-20 мин, при этом выпаривание осуществляют при 90-100°C, а обжаривание при 140-150°C. 2. Способ по п.1, отличающийся тем, что замачивание осуществляют при температуре воды 25-50°C.

