

Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает замачивание сои в воде при нагревании, выпаривание воды из сои и ее обжаривание, удаление оболочки. 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.