

Винахід належить до харчової промисловості. Спосіб передбачає замочування сої у воді при нагріванні, випарювання води із сої та її обсмажування, видалення оболонки. Видалення оболонки здійснюють у процесі замочування, яке ведуть в умовах розвиненого "киплячого" шару, а випарювання води й обсмажування здійснюють у шарі рослинної олії при модулі соя:олія, рівному 1:(1,8-2,2), із тривалістю кожної операції 15-20 хв, при цьому випарювання здійснюють при 90-100 °С, а обсмажування при 140-150 °С.