

1. Спосіб приготування смажених харчових продуктів, що містять крохмаль, який передбачає термообробку, під час якої желатинізується крохмаль, смаження до напівготовності, охолодження і необов'язково доведення до готовності, **який відрізняється тим**, що у проміжку між термообробкою і осушенням поверхню харчового продукту піддають механічній обробці, яка включає зниження тиску при підвищеній температурі.

2. Спосіб згідно з п. 1, **який відрізняється тим**, що даним харчовим продуктом є картопляний продукт.