

Способ приготовления жареных пищевых продуктов, содержащих крахмал, предусматривает термообработку, во время которой желатинизируется крахмал, жаренье до полуготовности, охлаждение и необязательно доведение до готовности, причем в промежутке между термообработкой и сушкой поверхность пищевого продукта подвергают механической обработке, которая включает снижение давления при повышенной температуре.