

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