

Способ включает подготовку сырья - говядины и свинины, измельчение с одновременным добавлением смеси приправ, охлаждение, созревание, приготовление фарша, формирование колбасных батонов, усадку и термообработку, говядину берут 85-90 % высшего сорта без видимых включений жировой и соединительной ткани, говядину II сорта в количестве 3-6 % с массовой частью жировой и соединительной ткани 18-20 %, свинину полужирную в количестве 1-3 % с массовой частью жировой ткани от 30-50 %.