

Спосіб включає підготовку сировини - яловичини і свинини, подрібнення з одночасним додаванням суміші приправ, охолодження, дозрівання, приготування фаршу, формування ковбасних батонів, усадку і термообробку, яловичину беруть 85-90% вищого сорту без видимих включень жирної та сполучної тканини, яловичину II сорту в кількості 3-6% з масовою часткою жирової і сполучної тканини 18-20%, свинину напівжирну в кількості 1-3% з масовою часткою жирової тканини від 30-50%.