

Спосіб приготування рослинного молока з горіхів мигдалю солодкого включає підготовку рослинної сировини, подрібнення і екстракцію у водному середовищі, відокремлення нерозчинних частинок та наступне тонкодисперсне подрібнення з додаванням сахарози. При цьому ядра горіхів мигдалю солодкого обробляють киплячою водою, з наступним замочуванням у слабокислому (рН-5,5) розчині протягом 10-12 год., відділенням від шкірочки, ретельним промиванням, екстрагуванням водою при гідромодулі 1:3 протягом 1-2 год., подрібненням на блендері потужністю 800 Вт протягом 5 хв. і фільтруванням крізь бавовняну тканину, далі повторно тонкодисперсно подрібнюють рідку фракцію за допомогою блендера потужністю 800 Вт з безпосереднім додаванням сахарози.