

Спосіб виготовлення плавлених сирів з додаванням кріопорошку "Малина", включає подрібнення і нагрівання сиру в суміші з маслом "Селянське" при додатковому внесенні сичужного сиру "Голландський" та молока сухого коров'ячого, додавання солей - плавителів у вигляді триполіфосфату натрію у формі 20 % водного розчину, при використанні наповнювача рослинного походження і цукру, плавлення суміші при температурі 80 - 90 °С протягом 10 - 15 хв., фільтрування гарячої суміші і фасування готового продукту, який відрізняється тим, що використовують кріопорошок "Малина" в якості наповнювача рослинного походження, при такому співвідношенні компонентів (в г на 1000 г готового продукту):

Сир сичужний "Голландський"	82,4
Сир кисломолочний нежирний	114,5
Сир кисломолочний напівжирний	144,2
Масло "Селянське"	213,5
Молоко коров'яче сухе	61,3
Солі-плавителі (триполіфосфат натрію)	51,9
Кріопорошок "Малина"	1,5
Вода питна	103,2
Цукор-пісок	257,5
Всього	1030
Вихід	1000