

Спосіб виготовлення сливи пікантної в'яленої, що включає підбір сировини, миття, сортування, внесення рецептурних добавок, видалення кісточки, сушку до вологості в середині продукту 20...25 %, який відрізняється тим, що сливу шарами викладають) в ємність, пересипаючи спеціями та заливаючи маринадом, маринують 4...6 діб, зливаючи і доводячи до кипіння цей маринад двічі на добу, видаляють кісточки, потім підготовлену сливу сушать при температурі не вище 40...42 °С, причому, для внесення рецептурних добавок використовують гвоздику, корицю, мускатний горіх, лавровий лист, а для маринаду оцет і буряковий цукор при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

слива	71...72
буряковий цукор	19...20
оцет	6...7
Гвоздика	0,20...0,3
Кориця	0,20...0,3
мускатний горіх	0,05...0,06
лавровий лист	0,10...0,20