

Спосіб одержання соусу червоного основного, що передбачає приготування коричневого бульйону, заправку коричневого бульйону структуроутворювачем, приготування пасерованих коріння петрушки, моркви, цибулі, томату та тваринного жиру і введення їх в соус, варіння соусу, заправка соусу спеціями, проціджування, проварювання та наступне введення лецитину, який відрізняється тим, що як структуроутворювач використовують  $\beta$ -глюкан вівса, який вводять в кількості 7...10 мас. %.