

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2741926

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ "РОГАЛИКИ ИЗ БАТАТА"

Патентообладатель: *Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Горский государственный аграрный университет" (RU)*

Авторы: *Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),
Гегжиева Инга Заурбековна (RU)*

Заявка № 2020110525

Приоритет изобретения 12 марта 2020 г.

Дата государственной регистрации в
Государственном реестре изобретений
Российской Федерации 29 января 2021 г.

Срок действия исключительного права
на изобретение истекает 12 марта 2040 г.

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Г.П. Ивлиев





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(52) СПК
A21D 2/36 (2020.08)

(21)(22) Заявка: 2020110525, 12.03.2020

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
12.03.2020

Дата регистрации:
29.01.2021

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: 12.03.2020

(45) Опубликовано: 29.01.2021 Бюл. № 4

Адрес для переписки:
362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул.
Кирова, 37, ФГБОУ ВО "Горский
государственный аграрный университет"

(72) Автор(ы):
Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),
Гегкиева Инга Заурбековна (RU)

(73) Патентообладатель(и):
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Горский государственный
аграрный университет" (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2646247 C1, 02.03.2018. RU
2634946 C1, 08.11.2017. RU 2535730 C1,
20.12.2014. RU 2629778 C1, 04.09.2017.

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ "РОГАЛИКИ ИЗ БАТАТА"

(57) Формула изобретения

Способ приготовления кулинарного изделия, характеризующийся тем, что батат очищают от кожуры, отваривают, протирают в горячем виде, в протертый батат вносят сыр Янтарь, муку пшеничную, муку из якона, соль, замешивают тесто, которое раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, пласт теста разрезают на равные сегменты, на край сегмента с широкой стороны выкладывают сырный шарик, начинку заворачивают в тесто, формируя рогалик, рогалики обжаривают во фритюре при температуре 180°C 5-7 мин и выкладывают на бумажную салфетку для стекания излишков масла, готовые рогалики посыпают кунжутом, при этом для приготовления рогаликов используют следующие исходные компоненты, мас.ч.:

Батат - 300,
Мука пшеничная - 100,
Мука из якона - 50,
Сыр Янтарь - 100,
Соль - 5,
Кунжут - 8,
Масло растительное - 200-250 мл.

RU 2 741 926 C 1

RU 2 741 926 C 1