

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2759671

Способ приготовления кулинарного изделия "Мини-рулеты из блинчиков"

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

Авторы: **Дзантиева Лариса Батарбековна (RU), Влацига Виктор Сергеевич (RU)**

Заявка № 2021109899

Приоритет изобретения **09 апреля 2021 г.**

Дата государственной регистрации

в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации **16 ноября 2021 г.**

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает **09 апреля 2041 г.**

Руководитель **Федеральной службы по интеллектуальной собственности**

Г.П. Излиев





(51) МПК

A23L 5/10 (2016.01)

A23L 13/20 (2016.01)

A23L 13/40 (2016.01)

A21D 13/14 (2017.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(52) СПК

A23L 5/10 (2021.05); A23L 13/20 (2021.05); A23L 13/40 (2021.05); A21D 13/14 (2021.05)

(21)(22) Заявка: 2021109899, 09.04.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
09.04.2021Дата регистрации:
16.11.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 09.04.2021

(45) Опубликовано: 16.11.2021 Бюл. № 32

Адрес для переписки:

362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул.
Кирова, 37, Темираев Виктор Хамицевич

(72) Автор(ы):

Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),
Влачига Виктор Сергеевич (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Горский государственный
аграрный университет" (RU)(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: Блинные печеночные рулетики с
творожно-овощной начинкой, опубл. 02.04.2020
[найдено 21.07.2021 в интернет:
[https://www.russianfood.com/recipes/
recipe.php?rid=155431](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=155431)]. RU 2737402 C1,
30.11.2020. SU 1790386 A3, 23.01.1993. EA 6166
B1, 27.10.2005. RU 2663069 C1, 01.08.2018. RU
2548189 C1, 20.04.2015. АСМАНДИАРОВА
О.А. Семена чиа в рецептуре (см. прод.)

(54) Способ приготовления кулинарного изделия "Мини-рулеты из блинчиков"

(57) Формула изобретения

Способ приготовления кулинарного изделия в виде мини-рулета из блинчика, включающий промывание куриной печени, вымачивание в сливках в течение часа, обваливание в соли и паприке, обжаривание в смеси растительного и сливочного масла в течение 30-35 минут, затем подготовленную печень измельчают, добавляют промытые и обсушенные мелко нарезанные урюк и чернослив, зёрна граната и измельчённый грецкий орех, в подготовленную смесь вносят семена чиа, предварительно вымоченные в воде в течение 30 минут, из подготовленной начинки и блинчиков формируют мини-рулет и обжаривают в смеси растительного и сливочного масла в течение 2-3 минут с обеих сторон, при этом для приготовления начинки используют следующие исходные компоненты, г:

Печень куриная сырая	500
Сливки	100
Урюк	140
Чернослив	140
Орех грецкий	60
Семена чиа	8
Гранат зерна	50