

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2787385

Способ приготовления пирога с использованием клубней батата и муки якона

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

Автор(ы): *Дзантиева Лариса Батарбековна (RU)*

Заявка № 2022110732

Приоритет изобретения **20 апреля 2022 г.**

Дата государственной регистрации
в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации **09 января 2023 г.**

Срок действия исключительного права
на изобретение истекает **20 апреля 2042 г.**

*Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности*

Ю.С. Зубов





(51) МПК
A21D 13/31 (2017.01)
A21D 13/38 (2017.01)
A21D 8/06 (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01)
A21D 13/043 (2017.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(52) СПК
A21D 13/31 (2022.08); *A21D 13/38* (2022.08); *A21D 8/06* (2022.08); *A21D 2/36* (2022.08); *A21D 13/043* (2022.08)

(21)(22) Заявка: 2022110732, 20.04.2022

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
 20.04.2022

Дата регистрации:
 09.01.2023

Приоритет(ы):
 (22) Дата подачи заявки: 20.04.2022

(45) Опубликовано: 09.01.2023 Бюл. № 1

Адрес для переписки:
 362040, РСО Алания, г. Владикавказ, ул.
 Кирова 37, ФГБОУ ВО Горский ГАУ, Тускаев
 Таймураз Русланович

(72) Автор(ы):
 Дзантиева Лариса Батарбековна (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 2741926 C1, 29.01.2021. RU
 2741835 C1, 29.01.2021. RU 2629778 C1,
 04.09.2017. CN 104814105 A, 05.08.2015. CN
 104814092 A, 05.08.2015.

(54) Способ приготовления пирога с использованием клубней батата и муки якона

(57) Формула изобретения

Способ приготовления пирога с использованием батата и муки якона, характеризующийся тем, что для приготовления теста ёмкость просеивают муку пшеничную высшего сорта и муку якона, добавляют растительное масло, тёплое молоко, вносят соль, сахар и дрожжи, замешивают тесто, ёмкость с тестом с накрытой крышкой оставляют в тёплом месте на 1.5-2.5 часа, для приготовления начинки клубни батата натирают на крупной терке, лук нарезают мелко и обжаривают в масле, затем в батат добавляют обжаренный лук, соль, перец, хорошо перемешивают, раскатывают тесто толщиной примерно в 1см., на середину кладут начинку, разравнивают тонким слоем, затем собирают, края соединяют в середине, поверхность пирога выравнивают, переворачивают на другую сторону и также разравнивают поверхность до получения круглой ровной толщины, затем в сковороду укладывают пирог швом вниз, сверху делают отверстие, что позволяет пару выходить из пирога, и выпекают в духовом шкафу 6-7 минут при температуре 270°C, сначала на нижней полке 4 минуты, затем допекают на верхней полке, духовку заранее разогревают, готовый пирог смазывают сливочным маслом, при этом исходные компоненты используют при следующем соотношении:

тесто:

тёплое молоко

150 мл