

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2791322

Способ приготовления кулинарного изделия с использованием субпродуктов и перепелиного яйца

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

Авторы: *Дзантиева Лариса Батарбековна (RU), Цугкиева Валентина Батырбековна (RU), Абоева Инга Казбековна (RU)*

Заявка № 2022105236

Приоритет изобретения 28 февраля 2022 г.

Дата государственной регистрации в Государственном реестре изобретений Российской Федерации 07 марта 2023 г.

Срок действия исключительного права на изобретение истекает 28 февраля 2042 г.

Руководитель Федеральной службы по интеллектуальной собственности

Ю.С. Зубов





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(52) СПК
A23L 13/20 (2023.01)

(21)(22) Заявка: 2022105236, 28.02.2022

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
28.02.2022

Дата регистрации:
07.03.2023

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 28.02.2022

(45) Опубликовано: 07.03.2023 Бюл. № 7

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

(72) Автор(ы):

Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),
Цугкиева Валентина Батырбековна (RU),
Абоева Инга Казбековна (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 2640372 C1, 28.12.2017. RU
2586141 C1, 10.06.2016. RU 2540111 C2,
10.02.2015. CN 1047288 C, 15.12.1999. RU 2676138
C1, 26.12.2018. RU 2760572 C1, 29.11.2021.

(54) Способ приготовления кулинарного изделия с использованием субпродуктов и перепелиного яйца

(57) Формула изобретения

Способ приготовления кулинарного изделия с использованием субпродуктов и перепелиного яйца, характеризующийся тем, что подготовленные субпродукты: печень говяжьей и сердце говяжье обжаривают на растительном масле, измельчают на мясорубке с диаметром отверстий 15-25 мм, в полученную массу вводят яйцо, тщательно перемешивают, формируют лепешки, на середину лепешки укладывают предварительно отваренное перепелиное яйцо, предварительно обваленное в рисовой муке и формируют шарик, обваливают в рисовой муке, смачивают в яйце и панируют в смеси панировочных сухарей и кунжута, затем обжаривают во фритюре в течение 20 секунд, при следующем расходе компонентов:

Печень говяжья обжаренная	200 г
Сердце говяжье обжаренное	200 г
Яйцо перепелиное	9 шт.
Яйцо куриное	2 шт.
Мука рисовая	40 г
Сухари панировочные	20 г
Кунжут	10 г
Соль Адыгейская	15 г
Масло подсолнечное	1 ст. л.
Выход	9 шт.