



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **58605** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/31 (2006.01)**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

**ОПИС**  
**ДО ПАТЕНТУ**  
**НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

**(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСНОГО АСОРТІ МИКОЯНОВСЬКОГО**

1

2

(21) u201103049

(22) 15.03.2011

(24) 11.04.2011

(46) 11.04.2011, Бюл.№ 7, 2011 р.

(72) РЯЖЕВ ОЛЕКСАНДР ЮХИМОВИЧ

(73) РЯЖЕВ ОЛЕКСАНДР ЮХИМОВИЧ

(57) Спосіб приготування м'ясного асорті, що включає нарізання ковбаси, який **відрізняється** тим, що нарізають 250 г ковбаси в асортименті по 50 г і оформляють хроном у кількості 50 г, гірчицею у кількості 50 г і зеленою цибулею у кількості 20 г.

Корисна модель належить до галузі харчових продуктів, зокрема, до м'ясних продуктів, і може бути використана для приготування м'ясного асорті.

Відомо спосіб приготування м'ясного асорті, згідно з яким ковбаси і 100 г карбонату нарізають скибочками і додають 100 г нарізаного твердого сиру [<http://www.povarenok.ru/recipes/show/45022/>].

М'ясне асорті, одержане зазначеним способом, є не збалансованим смак ковбаси і карбонату не гармоніє і не узгоджується зі смаком сиру твердого.

В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалити спосіб приготування м'ясного асорті для розширення асортименту закусочних і збалансу-

вання складу за рахунок нової комбінації компонентів і їх кількісного співвідношення.

Поставлену задачу вирішують тим, що в спосіб приготування м'ясного асорті, який включає нарізання ковбаси, згідно з корисною моделлю, нарізають 250 г ковбаси в асортименті по 50 г і оформляють хроном у кількості 50 г, гірчицею у кількості 50 г і зеленою цибулею у кількості 20 г.

Спосіб, що заявляється, дозволяє отримати збалансоване за смаком м'ясне асорті і розширити асортимент закусочних.

Спосіб приготування м'ясного асорті Микояновського здійснюють наступним чином.

Нарізають 250 г ковбаси в асортименті по 50 г, викладають на дерев'яну дошку, оформляють 50 г хрому, 50 г гірчиці і 20 г зеленої цибулі.