

Обжаривание овощей (грибов)

Обжаривание овощей [грибов]: Технологическая операция термической обработки овощей [грибов] в жирах до уменьшения массы свыше 30% при определенном температурном режиме для придания им специфического вкуса, цвета и запаха

Источник: "ПРОЦЕССЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 53029-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 10.12.2008 № 380-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/3906/>