

## Suvikõrvitsa ja oa hautis

Ühik	Väljundteade
kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90015	Suvikõrvits, tsukiini	kg	0.3890	20.00	0.3500
80083	Punane aeduba konserv	Kg	0.2500		0.2500
90068	Seller vars	kg	0.1610	7.00	0.1500
90069	Sibul kooritud	kg	0.0900		0.0900
90051	Porgand pestud kooritud	kg	0.1500		0.1500
80078	Õli	kg	0.0300		0.0300
80087	Vesi	Kg	0.1500		0.1500
90100	Küüslauk kooritud	kg	0.0100		0.0100
50024	SM Loorberileht	Kg	0.0010		0.0010
50005	SM Karri	Kg	0.0010		0.0010
90013	Ingver värske	kg	0.0130	20.00	0.0100
50059	Sool	kg	0.0080		0.0080
					1.2000

## Valmistamine:

1. Lõika suvikõrvits, porgand ja sellerivarred kuubikuteks, prae läbi koos karri, värske ingverijuure, peenestatud küüslauguga. Lisa vesi, hauta 8 min.
2. Seejärel lisa oad ja maitseained – loorber, hauta 5 min.
3. Kontrolli maitset.

Kuumana realiseeritavad toidud serveerida üle +65 oC kuni 2 h alates kuumtöötlemise lõpust.

Säilitamisaega arvestatakse alates tehnoloogilise protsessi lõpust, mil toit on saavutanud säilitamiseks vajaliku temperatuuri.

Toidu säilitamisnõuded on kinnitatud Põllumajandusministri 5. augusti 2002.a. määrusega nr 66. (Baltic Restaurants standard)