

## Brokoli - kikerhernekarri

Ühik	Väljundteade
kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90007	Brokoli 40-60mm, külmutatud	kg	0.2500		0.2500
80106	Kikerhernes soolvees konserv	kg	0.2000	50.00	0.1000
90069	Sibul kooritud	kg	0.1000		0.1000
90033	Küüslauk	kg	0.0260	22.00	0.0200
50009	SM Ingver jahvatatud	Kg	0.0050		0.0050
50005	SM Karri	Kg	0.0050		0.0050
80068	Purustatud tomatid omas mahlas	Kg	0.2000		0.2000
80080	Tomatipasta 28-30%	Kg	0.0500		0.0500
80087	Vesi	Kg	0.3500		0.3500
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
30105	Suhkur	Kg	0.0250		0.0250
					1.1100

## Valmistamine:

1. Prae sibul karriga, lisa tomatipasta ja purustatud tomat, kuumuta, lisa vesi, maitseained ja keeda valmimiseni;
2. Brokoli auruta poolpehmeks, vajadusel tükelda õisikud väiksemaks;
3. Kikerhernes kurna;
4. Lisa köögiviljad ja kikerhernes karri kastmesse ja hauta 5 min;
5. 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 säilitamishõuded on kinnitatud Põllumajandusministri 5. augusti 2002.a. määrusega nr 66. (Baltic Restaurants standard)