

		Ühik	Väljundteade
Ahjuporgandi ribad		kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90051	Porgand pestud kooritud	kg	1.3330		1.0000
80078	Õli	kg	0.0100		0.0100
50009	SM Ingver jahvatatud	Kg	0.0100		0.0100
CA1179	Küüslauk õliga	kg	0.0150		0.0150
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
					1.0400

Valmistamine:

- 1. Lõika porgandist ribad (friikartuli suurusega);
- 2. Tee kaste: sega õli soola, ingver ja küüslauk.
- 3. Sega porgandiribad kastmega ja küpseta ahjus, kuni porgand jääb krõmps.

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)