

Lillkapsa - läätsepilaff

Ühik

Väljundteade

kg

1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90069	Sibul kooritud	kg	0.0500		0.0500
80078	Õli	kg	0.0100		0.0100
50019	SM Vürtsköömen	Kg	0.0020		0.0020
50066	SM Tšillipipar Red Hot, helbed	Kg	0.0010		0.0008
50005	SM Karri	Kg	0.0050		0.0050
90014	Kaalikas	kg	0.1330	25.00	0.1000
90016	Kapsas pea	kg	0.1250	20.00	0.1000
30033	Läätsed punased	kg	0.1500		0.1500
80087	Vesi	Kg	0.1500		0.1500
R5561	Keedetud riis	kg	0.3500		0.3500
30096	Rosinad	kg	0.0500		0.0500
90035	Lillkapsas, külmutatud 2,5kg	kg	0.2000		0.2000
50059	Sool	kg	0.0070		0.0070
					1.1748

1. Tükelda sibul väikesteks kuubikuteks, prae õlis kuldseks;
2. Lisa jahvatatud vürtsköömen, tšilli, läätsed, carri, kaalika kuubikud, vesi;
3. Maitsesta soolaga ja hauta 10 minutid;
4. Lisa keedetud riis, peeneks hakitud kapsas, lillkapsa õisikud ja rosinad, hauta veel 10 minutid.
5. Kontrolli maitse.

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)