

**Küpsetatud heigifilee**

		Ühik	Väljundteade		
		kg	1.0000		
Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
20006	Heigifilee nahata külmutatud	Kg	2.2000	50.00	1.1000
50059	Sool	kg	0.0060		0.0060
50040	SM Pipar must jahvatatud	Kg			0.0002
80078	Õli	kg	0.1100		0.1100
					1.2162

**Valmistamine:**

- 1. Sulata kalafilee, nõruta liigne vedelik;
- 2. Tükelda kala portsjoniteks ;
- 3. Lao kalaportsjonid GN-i, pritsi õliga;
- 4. Küpseta 180C juures sisetemperatuurini 70C

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)