

Hakklihakaste veiselihast

Ühik	Väljundteade
kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
40079	Veisehakkliha, külmutatud	kg	0.3160	5.00	0.3000
90069	Sibul kooritud	kg	0.1000		0.1000
80078	Õli	kg	0.0200		0.0200
30010	Jahu nisu	kg	0.0650		0.0650
80087	Vesi	Kg	0.5500		0.5500
60001	Hapukoor 20%	Kg	0.1000		0.1000
90102	Till, külmutatud	kg	0.0050		0.0050
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
50040	SM Pipar must jahvatatud	Kg			0.0003
					1.1453

Valmistamine:

1. Hauta hakkliha, maitsesta;
2. Lisa tükeldatud sibul, kuumuta;
3. Lisa jahu, kuumuta;
4. Lisa vesi ja hauta kuni kaste pakseneb;
5. Lisa maitseained ja hapukoor;
6. Kontrolli maitset, maitsesta täiendavalt, lisa maitseroheline.

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)