

Kartulipuder

		Ühik	Väljundteade		
		kg	1.0000		
Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90021	Kartul kooritud	Kg	1.2000		1.2000
60020	Piim 2,5%,	kg	0.2000		0.2000
60019	Või 82%	kg	0.0500		0.0500
50059	Sool	kg	0.0070		0.0070
					1.4570

Valmistamine:

1. Keeda kartul pehmeks;
2. Kuumuta piim koos võiga keemiseni;
3. Purusta kuumad kartulid püreeks, lisa kuum piim võiga, maitsesta, vahusta.

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 säilitamismõuded on kinnitatud Põllumajandusministri 5. augusti 2002.a. määrusega nr 66.
(Baltic Restaurants standard)