

Veisehakkliha-köögivilja pikkpoiss

Ühik	Väljundteade
kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
40079	Veisehakkliha, külmutatud	kg	0.6840	5.00	0.6500
90069	Sibul kooritud	kg	0.1800		0.1800
90051	Porgand pestud kooritud	kg	0.0500		0.0500
80078	Õli	kg	0.0100		0.0100
70011	Muna, kg	kg	0.0500		0.0500
13009	Sepik	kg	0.1800		0.1800
80087	Vesi	Kg	0.2000		0.2000
50059	Sool	kg	0.0100		0.0100
50040	SM Pipar must jahvatatud	Kg			0.0002
					1.3302

1. Sibul koorida, tükeldada väikesteks kuubikudeks, porgand riivida, kuumutada õlis;
2. Sepik leotada vees; sega kõik koostisosad kokku;
3. Maitsestada soola ja pipraga;
4. Vormida pätšid.
5. Küpseta ahjus 175 C juures ca 45 min, sisetemperatuurini 90C;
6. Lõika portsjoniks.

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)