

**Kodune sealihakaste**

Ühik

Väljundteade

kg

1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
40084	Sealiha kuubikud, külmutatud	kg	0.2500		0.2500
90069	Sibul kooritud	kg	0.1000		0.1000
90051	Porgand pestud kooritud	kg	0.1000		0.1000
80078	Õli	kg	0.0350		0.0350
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
50046	SM Pipar must purustatud	Kg			0.0003
60001	Hapukoor 20%	Kg	0.1000		0.1000
80087	Vesi	Kg	0.5500		0.5500
30010	Jahu nisu	kg	0.0350		0.0350
90102	Till, külmutatud	kg	0.0060		0.0050
					1.1803

1. Hauta sealihakuubikud katlas, maitsesta soola ja pipraga;
2. Lisa sibulakuubikud, hauta;
3. Lisa jahu, kuumuta paar minutid, lisa vesi ja keeda 5- 10 minutid kuni kaste pakseneb, lisa hapukoor;
4. Kontrolli maitset, vajadusel maitsesta täiendavalt.

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)