

Köögiljarisoto

		Ühik	Väljundteade		
		kg	1.0000		
Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
30090	Riis sõmer	Kg	0.2500		0.2500
80078	Õli	kg	0.0400		0.0400
80087	Vesi	Kg	0.6000		0.6000
90011	Rohelised herved 2.5kg, külmutatud	kg	0.0500		0.0500
90036	Magusad maisiterad, külmutatud 2,5kg	kg	0.0500		0.0500
90044	Paprikasegu, külmutatud 2,5kg	kg	0.0300		0.0300
90051	Porgand pestud kooritud	kg	0.1000		0.1000
90069	Sibul kooritud	kg	0.0500		0.0500
50005	SM Karri	Kg	0.0050		0.0050
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
					1.1800

Valmistamine:

- 1. Keeda riis;
- 2. Tükelda porgand ja sibul kuubikuteks, kuumuta õlis;
- 3. Lisa paprikasegu, hernes ja mais, keedetud riis, sega, maitsesta;
- 4. Kontrolli maitse.

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