

Kanapasta

Ühik	Väljundteade
kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
30069	Pasta spiraalid	Kg	0.3000		0.3000
80087	Vesi	Kg	0.5500		0.5500
40003	Broileri kuubikud, külmutatud	Kg	0.2120	15.00	0.1800
90051	Porgand pestud kooritud	kg	0.1000		0.1000
80078	Õli	kg	0.0300		0.0300
90100	Küüslauk kooritud	kg	0.0080		0.0080
50040	SM Pipar must jahvatatud	Kg	0.0010		0.0010
90101	Petersell, külmutatud	kg	0.0030	10.00	0.0030
50034	SM Prantsuse ürdisegu	Kg	0.0050		0.0050
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
90044	Paprikasegu, külmutatud 2,5kg	kg	0.0400		0.0400
					1.2220

1. Keeda pasta al dente, nõruta;
2. Tükelda kanafilee, kuumuta õlis;
3. Lisa riivitud porgand, paprika ja purust. küüslauk, kuumuta veel;
4. Lisa segu makaronidele, maitsesta ja küpseta ahjus valmimiseni. Serveeri hakitud maitserohelisega.

Neid kes saadavad välja hautavad kana köögiviljadega eraldi ja keedavad makaronid poolvalmis, jahutavad segavad õliga. Kohapeal tuleb segada pasta valmis.

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)