

## Värskekapsa - veisehakklihahautis

Ühik	Väljundteade
kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90016	Kapsas pea	kg	0.9380	20.00	0.7500
40079	Veisehakkliha, külmutatud	kg	0.2800	5.00	0.2800
90069	Sibul kooritud	kg	0.0800		0.0800
90051	Porgand pestud kooritud	kg	0.0800		0.0800
80087	Vesi	Kg	0.1000		0.1000
80078	Õli	kg	0.0450		0.0450
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
50040	SM Pipar must jahvatatud	Kg	0.0030		0.0030
					1.3430

## Valmistamine:

1. Prae hakkliha, sibul ja porgand, maitsesta soola ja pipraga;
2. Tükelda kapsas ribadeks, lisa hakklihale;
3. Lisa vesi, hauta kapsas peaaegu pehmeks;
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 säilitamisnõuded on kinnitatud Põllumajandusministri 5. augusti 2002.a. määrusega nr 66. (Baltic Restaurants standard)