

Ahjukartulid ürtidega

		Ühik	Väljundteade		
		kg	1.0000		
Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90022	Kartul pestud	Kg	1.3500	25.00	1.3500
50059	Šool	kg	0.0100		0.0100
80078	Õli	kg	0.0250		0.0250
50082	SM Ürdiaiasegu	Kg	0.0200		0.0200
					1.4050

Valmistamine:

- 1. Kartulid tükeldada sektoriteks.
- 2. Maitsesta kartulid õli, soola ja ürdiseguga;
- 3. Küpseta kombiprogrammiga õhk + aur 175 kraadi juures pehmeks ja kuldpruuniks.

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)