

Köögililja-kikerhernekarri kalkunilihaga

		Ühik	Väljundteade		
		kg	1.0000		
Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90035	Lillkapsas, külmutatud 2,5kg	kg	0.1000		0.1000
80106	Kikerhernes soolvees konserv	kg	0.2000	50.00	0.2000
90069	Sibul kooritud	kg	0.0600		0.0600
90033	Küüslauk	kg	0.0060	22.00	0.0050
50009	SM Ingver jahvatatud	Kg	0.0050		0.0050
50005	SM Karri	Kg	0.0050		0.0050
80080	Tomatipasta 28-30%	Kg	0.0300		0.0300
80087	Vesi	kg	0.3000		0.3000
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
80078	Õli	kg	0.0200		0.0200
80027	Kookospiim	kg	0.2000		0.2000
90044	Paprikasegu, külmutatud 2,5kg	kg	0.0800		0.0800
40099	Kalkuniliha kuubik, külmutatud	kg	0.2120	10.00	0.1800
					1.1900

- 1. Prae tükeldatud sibul ja kalkuniliha karriga, lisa tomatipasta ning kuumuta, lisa vesi, maitseained ja hauta;
- 2. Lisa lillkapsas, paprika, kikerherned ja kookospiim ning hauta valmimiseni;
- 3. Kontrolli maitset.

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)