

## Seapraad praeleemekastmega

Ühik	Väljundteade
kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
40087	Sea kaelakarbonaad, külmutatud	kg	0.6960	15.00	0.5918
80078	Õli	kg	0.0200		0.0200
80075	Sinep kange	Kg	0.0250		0.0250
50059	Sool	kg	0.0100		0.0099
50040	SM Pipar must jahvatatud	Kg	0.0020		0.0020
80087	Vesi	Kg	0.7170		0.7168
30010	Jahu nisu	kg	0.0490		0.0493
					1.4148

1. Sega õli, sinep ja maitseained.
2. Määri liha maitseaineseguga. Lase seista.
3. Aseta ahjuplaadile.
4. Küpseta eelsoojendatud ahjus, 180°C valmis.
5. Lõika portsjontükideks
6. Seaprae küpsetamise leemele lisa vesi, kuumuta keemiseni ja kurna läbi sõela, paksenda.
7. Serveeri seapraad praeleeme kastmes.

Kuumtöötlemiskadu 30%

Kuumana realiseeritavad toidud serveerida üle +65 oC kuni 2 h alates kuumtöötlemise lõpust.

Jahutatuna säilitada temperatuuril 2 kuni 6 oC mitte rohkem kui 24 tundi.

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)