

**Makaronid veisehakklihaga**

		Ühik	Väljundteade		
		kg	1.0000		
Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
30101	Pasta sarvekesed	kg	0.2500		0.2500
80087	Vesi	Kg	0.5500		0.5500
40079	Veisehakkliha, külmutatud	kg	0.1500	5.00	0.1500
90069	Sibul kooritud	kg	0.0900		0.0900
90051	Porgand pestud kooritud	kg	0.0900		0.0900
80078	Õli	kg	0.0350		0.0350
50059	Sool	kg	0.0070		0.0070
50040	SM Pipar must jahvatatud	Kg			0.0003
					1.1723

- 1. Keeda pasta vees vähese soolaga poolvalmis;
- 2. Tükelda sibul kuubikuteks, porgand riivi jameda riiviga;
- 3. Prae hakkliha, lisa sibul, porgand, kuumuta, maitsesta;
- 4. Lisa keedetud pasta;
- 5. Lase haududa tasasel tulel 5-8 min;
- 6. 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)