

Ahjus küpsetatud kanakintsuliha

		Ühik	Väljundteade		
		kg	1.0000		
Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
40102	Broileri kintsuliha nahata, kondita, kül	kg	1.6150	35.00	1.0500
50059	Sool	kg	0.0070		0.0070
50040	SM Pipar must jahvatatud	Kg			0.0003
80078	Õli	kg	0.0900		0.0900
					1.1473

Valmistamine:

- 1. Määri kanakintsuliha maitseainetega kokku;
- 2. Pane tihedalt GN-i, ja küpseta 175C juures umbes 30 minutid;

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)