

Ühik

Väljundteade

**Tatrapada kanahakkliha ja köögiviljadega**

kg

1.0000

| Kaubako<br>od | Kauba nimetus                 | Ühik | Bruto  | Protsent | Netokaal |
|---------------|-------------------------------|------|--------|----------|----------|
| 40108         | Broileri hakkliha, külmutatud | kg   | 0.1760 | 15.00    | 0.1500   |
| R5570         | Keedetud tatar                | kg   | 0.5000 |          | 0.5000   |
| 90051         | Porgand pestud kooritud       | kg   | 0.1500 |          | 0.1500   |
| 90014         | Kaalikas                      | kg   | 0.2000 | 25.00    | 0.1500   |
| 90069         | Sibul kooritud                | kg   | 0.1500 |          | 0.1500   |
| 90100         | Küüslauk kooritud             | kg   | 0.0080 |          | 0.0080   |
| 90048         | Petersell, värske             | kg   | 0.0170 | 10.00    | 0.0150   |
| 50059         | Sool                          | kg   | 0.0100 |          | 0.0100   |
| 80087         | Vesi                          | Kg   | 0.1000 |          | 0.1000   |
| 50040         | SM Pipar must jahvatatud      | Kg   | 0.0020 |          | 0.0020   |
|               |                               |      |        |          | 1.2350   |

1. Keeda tatar soolaga maitsestatud vees valmis;
2. Kuumuta hakkliha õlis, lisa riivitud porgand, hakitud sibul, küüslauk ja tükeldatud kaalikas;
3. Sega keedetud tatar praetud hakkliha ja köögiviljadega, maitsesta;
4. Kuumuta valmimiseni, kontrolli maitset ning lõpus lisa maitseroheline.

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 säilitamismõuded on kinnitatud Põllumajandusministri 5. augusti 2002.a. määrusega nr 66. (Baltic Restaurants standard)