

Koorene kanakaste

		Ühik	Väljundteade		
			kg	1.0000	
Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
40003	Broileri kuubikud, külmutatud	Kg	0.3000	15.00	0.3000
60001	Hapukoor 20%	Kg	0.1500		0.1500
90069	Sibul kooritud	kg	0.0410	2.00	0.0400
90051	Porgand pestud kooritud	kg	0.0630	5.00	0.0600
80078	Õli	kg	0.0250		0.0250
90033	Küüslauk	kg	0.0060	22.00	0.0050
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
50040	SM Pipar must jahvatatud	Kg			0.0003
80087	Vesi	Kg	0.5000		0.5000
30010	Jahu nisu	kg	0.0300		0.0300
90102	Till, külmutatud	kg	0.0030		0.0030
					1.1183

1. Kuumuta kanaliha õlis;
2. Lisa kuubikuteks tükeldatud porgand ja sibul, hauta;
3. Lisa jahu, kuumuta;
4. Lisa vesi ja keeda 15-20 minutit;
5. Lisa hapukoor, till, kuumuta;
6. 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)