BALTIC RESTAURANTS ESTONIA AS

Koosluse versioonid: Kooslus: R003287, Kaubakood: KL1661

Lehekülg: 1 24.11.2022 15:00:00

| Ühik | Väljundteade |
|------|--------------|
| | |
| kg | 1.0000 |

Mulgikapsad sealihaga

| Kaubako od | Kauba nimetus | Ühik | Bruto | Protsent | Netokaal |
|---------------|-----------------------------|------|--------|----------|----------|
| 40039 | Sealiha kuubikud, jahutatud | Kg | 0.3300 | | 0.3300 |
| 80078 | Õli | kg | 0.0300 | | 0.0300 |
| 90069 | Sibul kooritud | kg | 0.0500 | | 0.0500 |
| 90008 | Hapukapsas | kg | 0.7690 | 9.00 | 0.7000 |
| 30025 | Odrakruup | kg | 0.0200 | | 0.0200 |
| 50059 | Sool | kg | 0.0050 | | 0.0050 |
| 30105 | Suhkur | Kg | 0.0100 | | 0.0100 |
| 80087 | Vesi | Kg | 0.2000 | | 0.2000 |
| | | = | | | 1.3450 |

Valmistamine:

- 1. Pruunista sealihakuubikud, lisa sibulakuubikud, prae;
- 2. Lisa hapukapsas, kruubid, sool, suhkur;
- 3. Vala peale vesi, hauta valmis.
- 4. 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)