

**Kartuli - hapukoorevorm**

Ühik	Väljundteade
kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90021	Kartul kooritud	Kg	0.6700		0.6700
80078	Õli	kg	0.0250		0.0250
90069	Sibul kooritud	kg	0.1200		0.1200
60001	Hapukoor 20%	Kg	0.2500		0.2500
70005	Riivjuust 23%	Kg	0.0350		0.0350
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
50040	SM Pipar must jahvatatud	Kg			0.0003
					1.1053

## Valmistamine:

1. Kartul viilutada, segada soola ja pipraga;
2. Sibul hakkida ja praadida õlis, hapukoor segada riivjuustuga; 3. Ettevalmistatud ahjuvormi asetada üks kiht kartuleid, nende peale praetud sibul ja hapukoore-juustusegu, pealiseks kihiks kartulid;
4. Küpseta 165C juures kuni kartul on pehme.

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)