

Saidafilee punases kastmes

Ühik	Väljundteade
kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
20041	Saidafilee nahata, külmutatud	Kg	0.7060	15.00	0.6000
90051	Porgand pestud kooritud	kg	0.2000		0.2000
90069	Sibul kooritud	kg	0.1800		0.1800
80068	Purustatud tomatid omas mahlas	Kg	0.1000		0.1000
30105	Suhkur	Kg	0.0050		0.0050
80078	Õli	kg	0.0200		0.0200
50059	Sool	kg	0.0070		0.0070
90101	Petersell, külmutatud	kg	0.0110	10.00	0.0100
80087	Vesi	Kg	0.1500		0.1500
50040	SM Pipar must jahvatatud	Kg			0.0003
					1.2723

1. Sulata kala, nõruta veest;
2. Tükelda kala portsjoniteks, maitsesta soola ja pipraga;
3. Sibul tükelda, porgand riivi jameda riiviga, kuumuta õlis kuni köögiviljad on poolpehmed;
4. Lisa purustatud tomatid, vesi, hauta pehmeks;
5. Maitsesta köögiviljad soola, pipra ja suhkruga, püreeri;
6. Lao kalaportsjonid kastmesse.
7. Kuumuta ahjus 175C 10-15 min.
8. Raputa hakitud petersell peale.

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)