

	Ühik	Väljundteade
Koore - sinepikaste	kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
60012	Vahukoor 35%	kg	0.1000		0.1000
30010	Jahu nisu	kg	0.0600		0.0600
80078	Õli	kg	0.0600		0.0600
80087	Vesi	Kg	0.8500		0.8500
50043	SM Pipar valge jahvatatud	Kg	0.0010		0.0010
50059	Sool	kg	0.0100		0.0100
80075	Sinep kange	Kg	0.0350		0.0350
					1.1160

Valmistamine:

- 1. Kuumuta jahu rasvainega;
- 2. Lisa keev vesi pidevalt segades;
- 3. Lisa koor, sinep ja maitsesta soola ja pipraga;
- 4. Keeda tasasel tulel 5 - 10 min;
- 5. 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)