

		Ühik	Väljundteade
Keedetud kartulid		kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90021	Kartul kooritud	Kg	1.4000		1.4000
50059	Sool	kg	0.0100		0.0100
					1.4100

Valmistamine:

1. Pese ja nõruta kooritud kartul külma veega, vajadusel tükelda väiksemaks;
  2. Lisa sool, sega ja pane kartulid perforeeritud GN -i;
  3. Keeda kombiahjus auru programmiga umbes 35 minutid;
  4. Või keeda kartulid soolaga maitsestatud vees pehmeks, kurna.
- Kuumana realiseeritavad toidud serveerida üle +65 oC kuni 2 h alates kuumtöötlemise lõpust.  
Säilitada 2 kuni 6 oC kuni 12 tundi.  
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)