

Kartuli - lillkapsapuder

Ühik	Väljundteade
kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90021	Kartul kooritud	Kg	0.4500		0.4500
90035	Lillkapsas, külmutatud 2,5kg	kg	0.7860		0.5500
60020	Piim 2,5%,	kg	0.2000		0.2000
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
60019	Või 82%	kg	0.0400		0.0400
					1.2450

Valmistamine:

1. Keeda kartul pehmeks;
2. Keeda lillkapsas eraldi pehmeks;
3. Kuumuta piim koos võiga keemiseni;
4. Purusta kuumad kartulid püreeks;
5. Püreeri keedetud lillkapsas;
6. Sega kartul lillkapsaga, lisa kuum piim võiga, maitsesta, vahusta.

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)