

ITALIALAINEN PERUNAVUOKA

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,000 KG

Hinta: 1,44 /KG

Reseptikirja: PSAERITYIS

Valmistuslaite: YHDISTUUN

Tekijä: MAIJARI

Pvm: 1.11.2010

Ei sovi: GL LA VLA MAIDOT

Lisätieto: SUOLAA 0,56 %

P Ostopaino Käyttöpaino Raaka-aine**Työohje**

100 an = 4 kpl GN 1/1-65 mm vuokia.

9,000 KG	9,000 KG	PERUNA, KUORITTU
3,500 L	3,500 L	KEVYTMAITO
0,400 L	0,400 L	AROMIRASVA
0,065 KG	0,065 KG	SUOLA
0,004 KG	0,004 KG	VALKOPIPPURI, JAUHETTU
0,800 KG	0,800 KG	KANAMUNAMASSA, 1KG

Kypsennä peruna vedessä sekoittavassa padassa täysin kypsäksi.
Kaada keitinvesi pois..
Muussaa peruna sekoittavassa padassa.
Lisää maito, kananmunamassa ja mausteet. Sekoita hyvin.
Jaa perunasose vuokien pohjalle, yhteen vuokaan 3 kg / vuoka

0,100 L	0,100 L	RYPSIÖLJY
0,200 KG	0,200 KG	TOMAATTISOSE, 4,5 KG
0,400 KG	0,400 KG	SIPULI, TUORE SUIKALE
1,000 KG	1,000 KG	PORKKANA, TUORE SUIKALE
0,400 KG	0,400 KG	SELLERI, TUORE SUIKALE
0,400 KG	0,400 KG	PALSTERNAKKA, TUORE SUIKALE
0,650 KG	0,650 KG	KESÄKURPITSA, TUORE SUIKALE
1,000 KG	1,000 KG	VESI
1,250 KG	1,250 KG	TOMAATTIMURSKA
0,400 KG	0,400 KG	SOIJAROUHE, TUMMA 500G
0,100 KG	0,100 KG	VALKOSIPULIMURSKA, SÄILYKE 600G
0,003 KG	0,003 KG	BASILIKA
0,003 KG	0,003 KG	OREGANO
0,003 KG	0,003 KG	TIMJAMI
0,100 L	0,100 L	SITRUUNATÄYSMEHUTIIVIS TE
0,003 KG	0,003 KG	MUSTAPIPPURI, ROUHE
0,035 KG	0,035 KG	SUOLA

Kuumenna sekoittava pata + 120 C:een.
Kuullota kasvikset ja tomaattipyre rypsiöljyssä padassa.
Lisää vesi, tom.murska, soijarouhe ja mausteet.
Hauduta kypsäksi.
Jaa kastike perunasoseen päälle 1,4 kg/vuoka.

0,500 KG	0,500 KG	MARGARIINI, 1KG
0,500 KG	0,500 KG	VEHNÄJAUHO
5,500 L	5,500 L	KEVYTMAITO
0,030 KG	0,030 KG	SUOLA
0,003 KG	0,003 KG	VALKOPIPPURI, JAUHETTU

Sulata margariini sekoittavassa padassa. Lisää vehnäjauhot. Kypsennä hetki.
Lisää maito, kuumenna.
Lisää mausteet.
Jaa valkokastike vuokaan päällimmäiseksi 1,4 kg / vuoka

1,000 KG 1,000 KG JUUSTORAASTE

Ripottele juustoraaste pinnalle 0,2 kg/vuoka

Kypsennä:

Yhdistelmä + 150 C, 50 min, 90 % kosteus

Raakapaino yht.: 27,347 KG

Saanto yht.: 25,000 KG

Valmistushävikki: 8,58 %

Jakeluhävikki: 0,00 %