

**OHRAINEN RISOTTO**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,000 KG

Hinta: 2,23 /KG

Valmistuslaite: YHDISTELMÄUUNI

Ei sovi: GL

Lisätieto: suolaa 0,6 %

**Ostopaino Käyttöpaino Raaka-aine****Työohje**

100 an = 5 kpl GN 1/1-100 mm vuokia.

3,500 KG	3,500 KG	OHRANELMI	Jaa raaka-aineet vuokiin.
1,000 KG	1,000 KG	PURJOSIPULI, TUORERENGAS	- ohranelmi 0,7 kg
5,000 KG	5,000 KG	PORKKANA, TUORE KUUTIO	- purjosipuli 0,2 kg
2,000 KG	2,000 KG	LANTTU, TUORE KUUTIO	- porkkanakuutio 1 kg
3,000 KG	3,000 KG	KESÄKURPITSA, TUORE KUUTIO	- lanttukuutio 0,4 kg
			- kesäkurpitsakuutio 0,6 kg
2,000 KG	2,000 KG	HERNE, PAKASTE	- herne 0,4 kg
4,000 KG	4,000 KG	KIKHERNE, SÄILYKE	- kikherne 0,8 kg
1,000 L	1,000 L	OLIIVIÖLJY	- oliiviöljy 0,2 kg
4,000 KG	4,000 KG	VESI	- vesi 0,8 L
0,015 KG	0,015 KG	BASILIKA	- basilika 0,003 kg
0,150 KG	0,150 KG	SUOLA	- suola 0,03 kg
0,015 KG	0,015 KG	PIPPURISEKOITUS, SUOLATON	- pippurisekoitus 0,003 kg
			- sitruunamehu 0,2 L
1,000 L	1,000 L	SITRUUNATÄYSMEHUTIIVISTE	
0,278 KG	0,250 KG	PERSILJA, PUNTTI	

Kypsennä:

Höyry + 100 C, 60 min., 100 % kosteus

Hienonna persilja ja lisää 0,05 kg/vuoka.

**Raakapaino yht.: 26,930 KG****Saanto yht.: 25,000 KG****Valmistushävikki: 7,17 %****Jakeluhävikki: 0,00 %**