

Reseptin työohje

MAIJARI

1.11.2010

Sivu: 1

VILJAINEN KAALILAATIKKO

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,000 KG

Hinta: 1,33 /KG

Reseptikirja: PSAERITYIS

Valmistuslaite: YHDISTUUN

Tekijä: MAIJARI

Pvm: 1.11.2010

Ei sovi:

Lisätieto: SUOLAA 0,6 %

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine
	12,000 KG	12,000 KG	VESI
	0,240 KG	0,240 KG	KASVISLIEMI, VÄHÄSUOLAINEN
	12,000 KG	12,000 KG	KERÄKAALI, TUORE SUIKALE
	1,000 KG	1,000 KG	SIPULI, TUORE KUUTIO
	1,000 KG	1,000 KG	OHRASUURIMO, RIKOTTU
	2,000 KG	2,000 KG	LINSSI, VIHREÄ 400G
	2,000 KG	2,000 KG	SOIJAROUHE, VAALEA 500G
	0,500 L	0,500 L	AROMIRASVA
	2,500 KG	2,500 KG	SIIRAPPI
	0,090 KG	0,090 KG	SUOLA
	0,010 KG	0,010 KG	VALKOPIPPURI, JAUHETTU
	0,013 KG	0,013 KG	MEIRAMI

Työohje

100 an = 4 GN 1/1-65 mm vuokaa

Huuhtele linsit kylmällä vedellä.

Laita raaka-aineet sekoittavaan pataan.

Kypsennä n. 20 min.

Lisää vaalea soijarouhe, rasva, siirappi ja mausteet pataan.

Kypsennä.

Jaa massa GN 1/1-65 mm vuokiin.

7 kg /vuoka.

Kypsennys:

1. vaihe: Höyry + 100 C, 20 min. 100 % kosteus

2. vaihe: + 140 C, 1 h 20 min. 90 % kosteus

Raakapaino yht.: 33,353 KG

Saanto yht.: 25,000 KG

Valmistushävikki: 25,04 %

Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1