

PERUNASOSE-KASVISMUSSAKKA

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,000 KG

Hinta: 1,43 /KG

Valmistuslaite: YHDISTELMÄUUNI

Ei sovi: GL LA VLA MAIDOTON

Lisätieto: SUOLAA 0,56 %

Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
			100 an = 4 kpl GN 1/1-65 mm vuokia.
9,000 KG	9,000 KG	PERUNA, KUORITTU	Kypsennä peruna vedessä sekoittavassa padassa täysin kypsäksi.
3,500 L	3,500 L	KEVYTMAITO	Kaada keitinvesi pois.
0,400 L	0,400 L	AROMIRASVA	Soseuta peruna sekoittavassa padassa.
0,065 KG	0,065 KG	SUOLA	Lisää maito, kananmunamassa ja mausteet. Sekoita hyvin.
0,004 KG	0,004 KG	VALKOPIPPURI, JAUHETTU	Jaa perunasose vuokien pohjalle, yhteen vuokaan 3 kg / vuoka
0,800 KG	0,800 KG	KANANMUNAMASSA	
0,100 L	0,100 L	RYPPIÖLJY	Kuumenna sekoittava pata + 120 C:een.
0,200 KG	0,200 KG	TOMAATTIPYRE	Kuullota kasvikset ja tomaattipyre rypsiöljyssä padassa.
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	Lisää vesi, tom.murska, soijarouhe ja mausteet.
1,250 KG	1,250 KG	TOMAATTIMURSKA	Hauduta kypsäksi.
0,400 KG	0,400 KG	SOIJAROUHE, TUMMA	
0,100 KG	0,100 KG	VALKOSIPULIMURSKA, SÄILYKE	Jaa kastike perunasoseen päälle, yhteen vuokaan 1,4 kg/vuoka.
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	SITRUUNATÄYSMEHUTIIVISTE	
0,003 KG	0,003 KG	MUSTAPIPPURI, ROUHE	
0,035 KG	0,035 KG	SUOLA	
0,500 KG	0,500 KG	MARGARIINI, 1KG	Sulata margariini sekoittavassa padassa. Lisää vehnäjäuhot. Kypsennä hetki.
0,500 KG	0,500 KG	VEHNÄJAUHO	Lisää maito, kuumenna.
5,500 L	5,500 L	KEVYTMAITO	Lisää mausteet.
0,030 KG	0,030 KG	SUOLA	Jaa valkokastike vuokaan päällimmäiseksi, yhteen vuokaan 1,4 kg /vuoka.
0,003 KG	0,003 KG	VALKOPIPPURI, JAUHETTU	
1,000 KG	1,000 KG	JUUSTORAASTE	Ripottele juustoraaste pinnalle 0,2 kg/vuoka.
			Kypsennä: Yhdistelmätoiminto, + 150 C, 50 min, 90 % kosteus

Raakapaino yht.: 27,347 KG

Saanto yht.: 25,000 KG

Valmistushävikki: 8,58 %

Jakeluhävikki: 0,00 %