

Kermaiset tyrnisilakat

100 annosta à 175 g

Ohjeet: Pauliina
Seikas-Manninen

Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
5,000 KPL	5,000 KPL	GN 1/1-65 mm	Voitele GN-vuoat vuokasprayllä.
12,500 KG	12,500 KG	Silakkafilee, tuore	Lado silakkafileet vuokaan limittäin tai kääri rullalle.
4,000 L	4,000 L	Rasvasekoite ruoka laktoositon	Valmista kastike sekoittamalla laktoositon kasvirasvasekoite ja ranskankerma keskenään.
2,500 KG	2,500 KG	Ranskankerma, laktoositon	
0,500 L	0,500 L	Tyrnitäysmehu, Kaskein Marja	Lisää joukkoon tyrnitäysmehu, mausteet ja maissitärkkelys. Sekoita tasaiseksi.
			Levitä kastiketta tasaisesti silakoiden päälle 1,45kg/ vuoka. Paista kuivapaistolla 160°C n.30 min.
			Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.
0,250 KG	0,250 KG	Maissitärkkelys	
0,150 KG	0,150 KG	Kalaliemijauhe	
0,025 KG	0,025 KG	Suola	
0,005 KG	0,005 KG	Valkopippuri, jauhettu	
0,004 KG	0,004 KG	Kurkuma	
0,100 KG	0,100 KG	Tilli, pakaste	Viimeistele silakkavuoat tillillä.

Raakapaino yht.: 20,034 KG

Saanto yht.: 18,500 KG

Valmistushävikki: 7,66 %

Jakeluhävikki: 5,41 %

Sivuja yhteensä: 1



Peruna-palsternakkasose

100 annosta à 200 g

Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
14,250 KG	14,250 KG	Yleisperuna, kuorittu	Laita perunat ja muutamaan palaan pilkotut kuoritut palsternakat sekoittavaan pataan. Lisää vettä sen verran, että ne peittyvät. Keitä kypsäksi.
3,250 KG 4,000 L	3,250 KG 4,000 L	Palsternakka, kuorittu Vesi	
0,400 KG	0,400 KG	Jääkaappimargariini lakt.	Kaada vesi pois padasta. Pyöritä sekoittajaa kovalla nopeudella, lisää joukkoon margariini ja suola.
0,110 KG	0,110 KG	Suola	
3,500 L	3,500 L	Kevytmaito	Lisää maito erissä, kunnes soseen rakenne on sopiva. Tarkista maku.

Raakapaino yht.: 25,510 KG

Saanto yht.: 21,500 KG

Valmistushävikki: 15,72 %

Jakeluhävikki: 6,98 %

Sivuja yhteensä: 1

Uunipunajuuret

100 annosta à 50 g

Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine
2,000 KPL	2,000 KPL	GN 1/1-65 mm
5,000 KG	5,000 KG	Punajuuri, kuorittu
0,020 KG	0,020 KG	Suola
0,010 KG	0,010 KG	Timjami, kuivattu
0,004 KG	0,004 KG	Mustapippuri, rouhittu
0,100 L	0,100 L	Rypsiöljy

Työohje

Pilko raa'at kuoritut punajuuret lohkoiksi. Jos mahdollista, käytä luomupunajuuria.

Sekoita öljy ja mausteet keskenään. Kaada mausteöljy punajuurilohkojen päälle. Sekoita kevyesti.

Kypsennä yhdistelmäpaistolla 140 asteessa, kosteus 50% n. 35-40 minuuttia kunnes punajuuret ovat lähes kypsiä.

Tarjoa lämpimänä lisäkkeenä.

Raakapaino yht.: 5,134 KG
Saanto yht.: 5,000 KG

Valmistushävikki: 2,61 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1