

Reseptin työohje

MEHEVÄ KASVISLASAGNETTE

100 annosta à 300 g

Saanto yht.: 30,000 KG

Hinta: 1,67 /KG

Valmistuslaite: YHDISTELMÄUUNI

Tekijä: MAIJA RISSANEN

Ei sovi:

Lisätieto: suolaa 0,6 %

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,275 L	0,275 L	RYPSIÖLJY	100 an = 5 kpl GN 1/1-65 mm vuokia
	0,900 KG 3,200 KG	0,900 KG 3,200 KG	SIPULI, TUORE KUUTIO PORKKANA, TUORE RAASTE	Kuumenna sekoittava pata + 120 C:een. Lisää rypsiöljy. Kuullota kasvikset ja tomaattisose padassa.
	0,900 KG	0,900 KG	PALSTERNAKKA, TUORE RAASTE	
	0,900 KG 1,275 KG	0,900 KG 1,275 KG	SELLERI, TUORE RAASTE TOMAATTISOSE, 4,5 KG	
	8,273 KG	5,000 KG	KIDNEYPAJU, SÄILYKE SUOLALIEMI	Jauha valutetut kidneypavut tehosekoittimessa. Lisää pavut ja valkosipuli.
	0,100 KG	0,100 KG	VALKOSIPULI, ROUHE PAKASTE	
	12,000 KG	12,000 KG	VESI	Lisää vesi ja mausteet. Kuumenna. (Lisää vettä tarvittaessa haihtuneen tilalle.)
	0,100 KG	0,100 KG	KASVISLIEMI, VÄHÄSUOLAINEN	
	0,011 KG	0,011 KG	BASILIKA	
	0,011 KG	0,011 KG	MUSTAPIPPURI, JAUHETTU	
	0,011 KG 0,090 KG	0,011 KG 0,090 KG	OREGANO SUOLA	
	2,000 L	2,000 L	RUOKA 15% , VLA	Lisää ruokakerma. Kuumenna.
	4,500 KG	4,500 KG	LASAGNETTE, KUVIOPASTA	Ja lasagnette ja kastike kerroksittain vuokiin. Yhteen vuokaan kerroksittain seuraavasti: - kastike 2 kg - lasagnette 0,45 kg - kastike 2 kg - lasagnette 0,45 kg - kastike 1 kg Painele lasagnetet kastikkeen joukkoon. - pinnalle juustoraaste 0,25 kg
	1,250 KG	1,250 KG	JUUSTORAASTE	Kypsennä: 1. vaihe: Yhdistelmätoiminto, + 130 C, 20 min, 90 % kosteus 2. vaihe: Kiertoilmatoiminto, +150 C, 10 min, 90 % kosteus
Raakapaino yht.: 32,524 KG				Valmistushävikki: 7,76 %
Saanto yht.: 30,000 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %