

Reseptin työohje

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

3,500 KG	3,500 KG	OHRACHELMI
1,000 KG	1,000 KG	PURJOSIPULI, TUORERENGAS
5,000 KG	5,000 KG	PORKKANA, TUORE KUUTIO
2,000 KG	2,000 KG	LANTTU, TUORE KUUTIO
3,000 KG	3,000 KG	KESÄKURPITSA, TUORE KUUTIO
2,000 KG	2,000 KG	HERNE, PAKASTE
4,000 KG	4,000 KG	KIKHERNE, SÄILYKE
1,000 L	1,000 L	OLIIVIÖLJY
4,000 KG	4,000 KG	VESI
0,015 KG	0,015 KG	BASILIKA
0,150 KG	0,150 KG	SUOLA
0,015 KG	0,015 KG	PIPPURISEKOITUS, SUOLATON
1,000 L	1,000 L	SITRUUNATÄYSMEHUTIIVISTE
0,278 KG	0,250 KG	PERSILJA, PUNTTI

Työohje

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

Jaa raaka-aineet vuokiin.

- ohrachelmi 0,7 kg
- purjosipuli 0,2 kg
- porkkanakuutio 1 kg
- lanttukuutio 0,4 kg
- kesäkurpitsakuutio 0,6 kg
- herne 0,4 kg
- kikherne 0,8 kg
- oliiviöljy 0,2 kg
- vesi 0,8 L
- basilika 0,003 kg
- suola 0,03 kg
- pippurisekoitus 0,003 kg
- sitruunamehu 0,2 L

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 %