

# Reseptin työohje

## PERUNA-JUURESPAISTOS

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,000 KG

Hinta: 1,93 /KG

Valmistuslaite: YHDISTELMÄUUNI

Ei sovi: LA, VLA, MAIDOTON

Lisätieto: suolaa 0,6 %

Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
			100 an = 5 kpl GN 1/1-65 mm vuokia
10,000 KG	10,000 KG	PERUNA, SUIKALE (4 mm)	Huuhtele linssit kylmällä vedellä.
2,000 KG	2,000 KG	PORKKANA, TUORE SUIKALE	Sekoita kasvikset, linssit ja juustoraaste.
2,000 KG	2,000 KG	SIPULI, TUORE SUIKALE	Yhteen vuokaan:
2,000 KG	2,000 KG	SELLERI, TUORE SUIKALE	- perunasuikale 2 kg
2,000 KG	2,000 KG	LINSSI, KUORITTU	- porkkanasuikale 0,4 kg
		PUNAINEN	- sipulisuikale 0,4 kg
2,000 KG	2,000 KG	JUUSTORAASTE	- sellerisuikale 0,4 kg
			- juustoraaste 0,4 kg
4,000 L	4,000 L	RUOKAKERMA 15% , VLA	Sekoita liemen ainekset ja mausteet.
1,500 L	1,500 L	KEVYTMAITO	Annostele liemi vuokiin 1,25 L /vuoka.
0,013 KG	0,013 KG	BASILIKA	
0,030 KG	0,030 KG	YRTTISUOLA	
0,110 KG	0,110 KG	SUOLA	
0,012 KG	0,012 KG	VALKOPIPPURI, JAUHETTU	

Kypsennä:

Yhdistelmätoiminto, + 150 C, 45 min. 90 % kosteus

Raakapaino yht.: 25,665 KG

Saanto yht.: 25,000 KG

Valmistushävikki: 2,59 %

Jakeluhävikki: 0,00 %